



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**Servizio di Ristorazione Scolastica e Mensa Dipendenti
Comunali del Comune di Loranze**

Periodo Settembre 2023 / Agosto 2026



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

PREMESSA

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

(art. 23, comma 14, codice dei contratti pubblici)

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito da tempo dal Comune di Loranze con il sistema dell'appalto attraverso la preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, in apposito centro cottura di proprietà comunale.

Tutte le derrate alimentari devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, tutti gli ortaggi e la frutta utilizzati nella refezione scolastica sono di provenienza biologica certificata e l'olio extravergine di oliva è prodotto nazionale. I pasti, che dovranno necessariamente non essere precotti, preparati dall'Appaltatore nel centro cottura comunale, vengono poi trasportati presso i singoli plessi scolastici e distribuiti a cura dello stesso Appaltatore. Anche la consegna dei pasti ai dipendenti comunali avviene a cura dell'Appaltatore.

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta o dolce e pane.

Il Servizio di refezione comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e gli alunni frequentanti il servizio di dopo-scuola; il pranzo al sacco agli alunni, se richiesto, in occasione di gite, nonché il servizio mensa a favore dei dipendenti comunali.

Il servizio prevede “diete speciali”, dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari richieste con l'utilizzo della modulistica regionale a cura del medico curante), religiosi (diete prive di carne di maiale o di tutti i tipi di carne) o etici (vegetariane o vegane).

Il menù è stagionale e garantisce una dieta equilibrata, certificato dall'Asl.

La presenza di una Commissione mensa garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menù e sulla qualità del servizio.

Il servizio costituisce un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione tra gli alunni.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Il Comune di Loranze intende, con il presente appalto, mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio.

Integrano il nuovo appalto i “*Criteri Ambientali Minimi*” recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale dello stesso.

Gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell’Appaltatore sono i seguenti:

- Garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici e di derrate fresche e stagionali;
- Sostenibilità ambientale, attraverso l’uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell’acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia e primaria, nonché del servizio mensa a favore dei dipendenti del Comune di Loranze.

L'appalto prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura comunale (scuola dell'infanzia) trattandosi necessariamente di pietanze non precotte, secondo il legame fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.

Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Art. 2 - Durata dell'appalto ed opzioni di modifica del contratto

1. L'appalto ha durata di anni tre, con decorrenza presuntiva da settembre 2023 a seguito della stipula del contratto ovvero del verbale di avvio del servizio, se di data anteriore.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti pubblici, al termine del primo triennio, il Committente si riserva espressamente la facoltà di rinnovare il contratto per l'ulteriore periodo, massimo, di trentasei mesi, alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio svolto.
3. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106,



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

4. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del codice dei contratti pubblici il Committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
5. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale. In particolare, ai fini del presente appalto, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari – funzionali all'oggetto principale del contratto – di valore non superiore al cinquanta per cento dell'importo originario del contratto medesimo.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere nelle situazioni d'emergenza, previo accordo con l'Appaltatore, la preparazione di pasti per particolari categorie di persone quali, a puro titolo esemplificativo: volontari della protezione civile impegnati in esercitazioni o operazioni di loro competenza, popolazione sfollata a causa di calamità naturali.
7. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale sarà oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'Appaltatore mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria economica dettagliata svolta. Non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

8. rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'Appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare presunto dell'appalto è stimato, nel triennio, in via presuntiva, in euro **300.000,00=** oltre I.V.A. ai sensi di legge.
2. Il costo della sicurezza derivante da interferenze è stimato, complessivamente, pari ad euro **855,00**.
3. Il costo della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimato, nel triennio, in complessivi euro **153.820,00**.

PARTE SECONDA

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, della Scuola Primaria, dai docenti dei diversi plessi scolastici, dai dipendenti comunali.

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta la seguente:

a) Scuole dell'infanzia

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, la loro distribuzione agli alunni e agli insegnanti, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

di consumo e di preparazione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Sono previsti, altresì, la preparazione e sistemazione in contenitori adeguati delle merende, già porzionate e pronte per la distribuzione, che avverrà a cura del personale scolastico.

b) Scuole primarie

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto, senza bisogno di mezzi di trasporto, dei pasti, la loro distribuzione agli alunni e agli insegnanti in doppio turno, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

c) Pasti per i dipendenti comunali

Il servizio prevede:

- la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione e termici e la messa a disposizione presso la scuola dell'infanzia dei pasti ai dipendenti del Comune di Loranze;

I pasti saranno prenotati entro le ore 9.30 a cura di personale scolastico incaricato per le scuole ed a cura di personale comunale incaricato per i dipendenti del Comune di Loranze.

Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici

Le strutture interessate dal consumo dei pasti sono, attualmente, le seguenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA	
	Via Ivrea, n. 5



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

SCUOLA PRIMARIA

Com. Lorenzo Beata

Via Ivrea, n. 6

Art. 7 – Dimensione stimata dell'utenza

La dimensione media giornaliera dell'utenza del servizio è così rappresentabile (riferimento: iscritti al servizio nell'anno scolastico 2022/2023)

SCUOLA DELL'INFANZIA

Pranzo alunni: 36

Merende alunni: 36

Pranzo adulti (insegnanti in servizio): 4

Merende adulti (insegnanti in servizio): 3

SCUOLA PRIMARIA

Pranzo alunni: 85

Merende alunni (solo pre-post): 28

Pranzo adulti (insegnanti in servizio): 7

DIPENDENTI COMUNALI

Pranzo dipendenti: 1



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

per le scuole dell'infanzia, primaria e per i dipendenti, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata:

nelle scuole con i seguenti orari:

a partire dalle 11.30 per la scuola dell'infanzia;

a partire dalle 12.30 per la scuola primaria, in due turni;

dipendenti comunali:

il ritiro del pasto deve essere effettuato entro le 12:15;

Art. 9 - Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza

1. A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.
2. L'Appaltatore è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.
3. Il numero dei pasti, riportato in precedenza ha solo valore indicativo, pertanto l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.
4. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Appaltatore a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Art. 10 - Sistema di rilevazione delle presenze

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni refettorio verrà comunicato giornalmente all'Appaltatore entro le ore 9.30 da personale scolastico.

L'assenza dal servizio di intere classi dovuta ad uscite didattiche o la richiesta di pranzi al sacco dovrà obbligatoriamente pervenire all'Appaltatore da parte dell'autorità scolastica con almeno una settimana di anticipo.

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU'

Art. 11 – Caratteristiche e struttura del menù

Vengono proposti un menù estivo da utilizzare dal 1° maggio al 30 settembre ed uno invernale da utilizzare dal 1° ottobre al 30 aprile, entrambi articolati in otto settimane e corredati delle singole ricette e dalle relative grammature (Allegato 2) In ogni caso l'Appaltatore si impegna a tener conto delle osservazioni e delle modifiche al menù che potranno essere avanzate dalla Commissione Mensa e dal Committente, le quali, tuttavia dovranno essere sottoposte all'approvazione del SIAN dell'ASL TO 4.

Il menù dovrà sempre avere la seguente struttura:

PRANZO (per tutti gli utenti)
un primo piatto
un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
un contorno
pane
Frutta o gelato o dessert
acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

MERENDA (per scuola dell'Infanzia e tutti gli utenti del dopo scuola)
Almeno due volte la settimana la merenda dovrà prevedere la somministrazione di frutta.
acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

CESTINI FREDDI – SACCO GITA (da confezionare in sacchetti individuali ad uso alimentare)
n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata
un frutto
una barretta di cioccolato da 20 g
n. 2 tovaglioli di carta
n. 1 bottiglietta da 50 cl di acqua minerale naturale

Art. 12 - Diete speciali o etiche

1. L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico.
2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, dovrà risultare perfettamente identificabile l'utente cui è destinata affinché sia perfettamente attribuibile da parte degli operatori addetti alla preparazione del pasto.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

3. L'Appaltatore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dal Committente con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente.

Art. 13 - Diete in bianco

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti e quindi entro le ore 9.30.
2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.
3. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 14 - Variazione del menù

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. mancata fornitura di alimenti o fornitura di alimenti non conformi al capitolato per cause non dipendenti dall'Appaltatore, debitamente provate al Committente.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.

Una variazione definitiva del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, ed esclusivamente a seguito di approvazione del SIAN.

Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Richiamato il D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, il quale individua i requisiti minimi obbligatori delle derrate, si indicano qui di seguito i requisiti obbligatori delle derrate alimentari da utilizzare:

a) **Frutta, e ortaggi** devono essere biologici al 100% del peso. La frutta esotica, (ananas, banane) può non essere biologica se proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

b) **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

c) **Carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

- d) **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Per tutte le carni, non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- f) **Prodotti ittici:** surgelati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) N. 1967/2006



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- g) **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- h) **Yogurt:** biologico
- i) **Olio EVO:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva biologico. deve essere esclusivamente italiano.
- j) **Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono essere biologici.
- k) **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- l) **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico- chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- m) **Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano DOP. Sulle confezioni di Parmigiano Reggiano, devono obbligatoriamente essere indicate le seguenti diciture imposte dalla legge oppure dal Consorzio di Tutela:



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- Il Bollo CE identificativo dello stabilimento di produzione e/o confezionamento del prodotto. Ciascuna azienda ha un bollo identificativo differente composto da due lettere che individuano il paese di provenienza (es. Italia = IT), ed un numero che identifica la regione e lo stabilimento.
 - La scritta: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”
 - Il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutti i produttori e confezionatori del prodotto.
- n) **Latte:** dovrà essere biologico, a media conservazione UHT, intero e riportare sulla confezione la data di confezionamento e di scadenza.
- o) **Prosciutto cotto:** dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- p) **Pane:** privo di grassi aggiunti e preparato alternando diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

Si richiamano espressamente i contenuti nell'allegato 1, punto C) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- c) semilavorati di V gamma;
- d) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata dipomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- e) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - carni precotte;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

- fiocchi di patate;
 - patate già addizionate di oli/grassi;
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione;
- f) carni bovine e avicole congelate/surgelate o in scatola;
- g) grassi idrogenati;
- h) formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
- i) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- j) prodotti e cibi in scatola non previsti dall'Allegato 1 "Caratteristiche delle derrate alimentari"
- k) olio di semi;
- l) olio di sansa;
- m) strutto;
- n) crema base;
- o) derrate cucinate all'esterno dei locali del centro cottura comunale.

E' inoltre vietata la somministrazione di carne al sangue, cibi fritti, carne cruda e pesce crudo.

3. Sono consentiti esclusivamente i surgelati indicati nel menù (Allegato 2)
4. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Caratteristiche delle derrate alimentari" (Allegato n. 1).

Art. 16 – Verifica della provenienza delle derrate

1. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
2. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

3. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
4. Tutti i prodotti DOP, IGP e "di montagna" devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
5. Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
6. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
7. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al centro cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
8. L'Appaltatore deve produrre al Committente gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.
9. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

10. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
11. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometro zero” o di “filiera corta”), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Art. 17 - Grammature

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "Menù - Ricette - Grammature", nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl TO4. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare con le ricette le relative grammature dei piatti variati.

Art. 18 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

2. Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.
3. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo per la preparazione pasti.
4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
6. Le carni rosse e bianche, qualora conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.
7. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.
8. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.
9. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.
10. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.
11. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.
12. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni sui ripiani in alto rispetto a tutte le altre derrate.
13. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

14. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
15. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
16. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
17. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.
18. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
19. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
20. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
21. Ogni qual volta 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.
22. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
23. Le uova devono essere conservate in frigorifero.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

24. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 19 – Divieto di riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente capitolato.

CAPO III

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 20 – Obiettivi del processo

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Art. 21 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene effettuata la cottura o il giorno precedente il consumo;
3. la carne trita deve essere macinata in giornata;
4. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
5. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
6. operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato, purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
8. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
9. legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 23 - Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.
2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

5. E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati a temperatura ambiente o con immersione in acqua.

Art. 24 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox 18/10 o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Art. 25 - Condimenti

1. Il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto della pasta asciutta dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni.
3. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Art. 26 - Manuale di Autocontrollo – Controlli di igiene

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresasi impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili un pasto test comprensivo di ogni portata. Il pasto test deve essere conservato presso la cucina per almeno 72 ore.
7. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

CAPO IV

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 27 – Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'Appaltatore.

Art. 28 – Informazioni all'utenza – “Piatto campione”

1. L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.
2. È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elencodegli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici.
3. Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un “piatto campione”, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dipendente dall'Appaltatore nei locali ad uso refettorio. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
8. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'Appaltatore;
11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, graduati ed esclusivamente in acciaio inox;
14. esporre il piatto campione;
15. distribuire la quantità di cibo indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

16. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
- a. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
17. la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto;
18. distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondopiatto;
19. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
21. l'Appaltatore provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Art. 30 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli

1. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. del 10 marzo 2020.
4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. del 10 marzo 2020).



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

CAPO V

SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

Art. 31 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.
2. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.
3. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia dei locali adibiti a cucina, distribuzione e refettorio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Committente di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Art. 32 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.
2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432 overopiù recente.
3. L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermitici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

4. vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperatura in base alla normativa vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).
5. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
6. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e munitidi coperchio.

Art. 33 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Appaltatore nei locali adibiti a ricevimento pasti.
2. La consegna dei pasti nei refettori aule avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di consumo.
3. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore.
4. Un'organizzazione oraria differente dovrà essere preventivamente concordata tra le parti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).
2. L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia "Covid 19".
3. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 35 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali del centro cottura e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 36 – Conservazione del materiale di pulizia

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Art. 37 - Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente sia impegnato in preparazioni alimentari e/o nella distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 38 - Pulizie interne ed esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura sono a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite ed in ordine. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne delle pareti, anche vetrate, sia del centro cottura sia di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti.

Art. 39 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi al centro cottura ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

PARTE TERZA

CENTRO COTTURA – PIANO DELLE EMERGENZE E LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 40 – Centro cottura, locali di ricevimento pasti e refettori

Il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali del centro cottura unitamente agli impianti, arredi, attrezzature e utensili, nonché il locale adibito a refettorio della scuola dell'infanzia; i locali del centro distribuzione unitamente agli impianti, arredi, attrezzature e utensili, nonché il locale adibito a refettorio della scuola



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

primaria. I refettori scolastici, restano a disposizione del Committente per usi diversi (ad esempio pre e post scuola e eventuali altri utilizzi ritenuti necessari dal Committente, previo accordo sulla sanificazione dei locali a fine di ciascun utilizzo). L'Appaltatore dovrà a propria cura e a proprie spese rendere i suddetti locali adeguati al livello del servizio richiesto dal Committente qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

A tale proposito, previo sopralluogo, l'Appaltatore presenterà in sede di offerta relazione sugli interventi che intende eventualmente realizzare e sulle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'Appaltatore dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Appaltatore.

L'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Committente.

La chiusura di tutti i locali e dell'area esterna al Centro Cottura è di competenza dell'Appaltatore.

Art. 41 – Consegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Il Committente dà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da redigere in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso il Centro Cottura sia presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, il quale ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Tenuto conto del reintegro, potenziamento e miglioramento di attrezzature ed arredi proposti in sede di gara, quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, e ad eventuali



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'Appaltatore dovrà provvedere a totali sue spese alla sostituzione e/o al reintegro delle attrezzature, degli impianti e degli arredi che riterrà non adeguatamente funzionanti o a norma di legge.

Art. 42 – Manutenzione degli impianti e delle attrezzature e verifica periodica degli immobili e degli impianti.

Sono a carico dell'Appaltatore oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi e la manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici interni al Centro Cottura, ai refettori ed ai locali di distribuzione, ivi compresi gli interventi per la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili.

Ogni modifica, trasformazione ed integrazione dovrà essere preventivamente concordata con il Committente.

L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincerne le caratteristiche specifiche.

In qualunque momento, su richiesta del Committente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 43 – Riconsegna al Committente dell'immobile, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali avuti in uso gratuito con impianti e attrezzature annessi, regolarmente funzionanti.

Tutte le nuove attrezzature, arredi ed impianti (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcun corrispettivo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 44 – Centro cottura alternativo

In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura comunale, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato.

A tal fine l'Appaltatore dovrà assumere, già in sede di offerta, il relativo impegno, attestando la piena conformità del centro cottura alternativo ai requisiti vigenti, la idonea capacità produttiva (ancorché residua), nonché il tempo di percorrenza nei confronti dei singoli plessi di distribuzione, comunque non superiore a 45 (quarantacinque) minuti.

Art. 45 – Gestione dell'emergenza sanitaria

L'Appaltatore deve essere in grado – assumendone il relativo impegno in sede di gara – di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare l'eventuale stato di emergenza sanitaria "Covid 19", in particolare attraverso le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, in più



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- turni e anche non presso i refettori ma nelle singole classi o in altro locale indicato dal Committente e sostituendo la linea self-service, ove prevista, con la distribuzione ai tavoli;
- fornitura di vassoi o stoviglie monouso biocompostabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

Art. 46 – Migliorie e manutenzione del centro cottura e dei locali destinati alla distribuzione

L'Appaltatore dovrà realizzare gli interventi di miglioria proposti in sede di gara, al fine di ottimizzare il servizio.

Gli interventi di miglioria potranno riguardare i locali, in sé, ed anche le relative attrezzature od arredi. Nel caso di implementazione o sostituzione a cura dell'Appaltatore il materiale fornito rimarrà di proprietà del Committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso.

PARTE QUARTA

PERSONALE

Art. 47 - Requisiti e formazione del personale

1. Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore, che si deve avvalere di personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio sia espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.
2. Tra il personale dipendente dell'Appaltatore dovrà esserci anche una figura come "capo cuoco", presente nel centro cottura, che avrà anche la funzione di coordinamento di tutto il personale operativo assunto dall'Appaltatore.
3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su quanto previsto dal presente Capitolato, sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

4. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.
5. Particolare attenzione dovrà essere dedicata dall'Appaltatore alla gestione dell'eventuale emergenza sanitaria da diffusione "Covid 19" mediante l'elaborazione di un apposito piano.
6. L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.
7. L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.
8. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.
9. In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Appaltatore deve comunque garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.
10. Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

11. L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo ed antinfortunistiche;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

12. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia; non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

13. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

14. Tutto il personale dell'Appaltatore comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

15. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- Impiego di metodologie di comunicazione e modalità di relazione idonee a sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari;
- Procedure per definire i requisiti nutrizionali della giornata alimentare e del singolo pasto;
- Corretta porzionatura degli alimenti;
- Modalità per la preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

speciali;

- Verifica della qualità del servizio offerto e dell'adeguatezza dell'ambiente nel quale vengono consumati i pasti;
- Valutazione del consumo, degli scarti e delle eccedenze di produzione allo scopo di ridurre gli sprechi;
- Gestione delle diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- Controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

16. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

L'Appaltatore può prevedere formazione anche su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto.

L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 48 – Clausola Sociale – Organico - Direttore del Servizio

1. L'Appaltatore ha l'obbligo, ai sensi dell'art. 50 Codice dei Contratti Pubblici e delle Linee Guida Anac n. 13/2019, di cui alla Delibera ANAC N. 114/2019, di assorbire nel proprio organico il personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.
2. A tale scopo si precisa quanto segue:
 - Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.
 - L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.
 - **La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.**
 - Si elenca di seguito il personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino all'anno scolastico 2022/2023, che applica il CCNL Pubblici Esercizi – Ristorazione collettiva e commerciale e turismo:



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Codice Qualifica	Codice livello	Codice mansione	% part-time
Operaio	Livello 4	Cuoco	75,00
Operaio	Livello 6S	ASM	56,25
Operaio	Livello 6S	Cuoco	43,75

- L'Appaltatore dovrà presentare al Committente, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo e i Contratti di Lavoro del personale addetto al servizio, aggiornandoli costantemente.
- Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere preventivamente comunicate per l'approvazione al Committente anche tramite e-mail. In mancanza dell'approvazione scritta da parte del Committente non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e oraria del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).
- L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.
- La responsabilità/direzione del servizio ed i rapporti con il Committente saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Appaltatore, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Committente prima dell'avvio del servizio.
- Funzione del Direttore del servizio è quella di controllare che lo stesso venga svolto secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.
- Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi, garantendo ove necessario l'immediata presenza in loco.
- L'Appaltatore al momento della consegna del servizio dovrà comunicare al



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- Committente un recapito telefonico al quale possa essere raggiungibile il predetto Direttore e l'eventuale sostituto, ed indicare l'indirizzo e-mail di riferimento.
- Ogni variazione in merito alla figura del Direttore del servizio dovrà essere immediatamente comunicata al Committente.
- Il Direttore del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto e deve mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

Art. 49 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore - Clausola di manleva

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore e rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- integrare, con la collaborazione del Committente, il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08 e relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria (Allegato 3 D.U.V.R.I.); a tal fine dovrà raccogliere tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare rapportandosi con l'Istituto Comprensivo. Il Committente provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale.
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve informare i propri dipendenti circa l'estraneità del Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

PARTE QUINTA

GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Art. 50 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Appaltatore

1. L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.
2. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
4. L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, al Committente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.
5. L'Appaltatore deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.
6. L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

7. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Appaltatore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusi la pulizia o altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P..
8. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto dell'appalto, durante ogni anno scolastico l'Appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Committente, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:
 - a. Verifica almeno semestrale della qualità dell'acqua utilizzata per lo svolgimento del servizio e inviare copia dei risultati all'A.C..
 - b. almeno n. 3 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
 - c. almeno n. 3 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
 - d. regolari indagini analitiche sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti.
9. Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.
10. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
11. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

12. dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 51- Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

1. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs. 155/97.
2. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

Art. 52 – Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative

1. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose,



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

3. sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.
4. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:
 - Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.
 - Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".
- Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.
- Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Art. 53 – Diritto al controllo da parte del Committente

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione – senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.
2. Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, del procedimento di cottura, della distribuzione, della quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.
3. In particolare, il Committente, a mezzo di personale appositamente delegato, potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Art. 54 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., gli Uffici preposti del Committente, nonché eventuali altre strutture specializzate da esso incaricate e la Commissione Mensa.

Art. 55 - Tipologia dei controlli

I controlli predisposti dal Committente saranno articolati in:

1. Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Committente;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2. Controlli analitici

Il Committente tramite propri incaricati potrà effettuare i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 56 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti del Committente. La sua composizione, le sue attribuzioni e le modalità di comportamento a cui si deve attenere sono regolamentate con atti comunali.

La Commissione mensa potrà fotografare prodotti, cibi cucinati, locali e attrezzature e quant'altro ritenga opportuno per documentare la propria attività. Le immagini non potranno includere persone a qualsiasi titolo presenti nei locali nei quali si svolge il servizio, compresi insegnanti e alunni.

È diritto della Commissione, procedere al controllo del servizio sia presso i refettori scolastici, che presso il centro cottura al fine di rilevare:

- mancato rispetto dei menù,
- temperature e modalità di stoccaggio delle derrate,
- controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni),
- date di scadenza dei prodotti,
- temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

I controlli da parte della Commissione Mensa devono avvenire senza preavviso, ma in una fascia oraria tale da garantire la regolare esecuzione del servizio, da concordare con l'Appaltatore ad inizio anno scolastico.

E' fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi all'Ufficio Scuola del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso ufficio, al Direttore del Servizio, che, se non presente presso il Centro Cottura, verrà contattato telefonicamente dal personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Tutti i componenti degli organi di controllo, compresi quelli facenti parte della Commissione mensa, dovranno indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i refettori appositi camici e copricapo monouso e, nel caso del controllo presso il Centro Cottura, anche di sovra scarpe monouso. Tutto il suddetto materiale dovrà essere fornito dall'Appaltatore.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Art. 57 - Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Gli incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) le derrate oggetto di rilievo ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".
2. Nel caso di derrate non conformi a quanto definito dal presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione delle stesse in tempo utile da non compromettere il corretto andamento del servizio e comunque entro 48 ore dalla comunicazione dell'avvenuto blocco.
3. Il Committente, se ritenuto necessario, provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.
4. Qualora i referti diano esito ostativo all'utilizzo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Appaltatore medesimo.

Art. 58 – Prescrizioni all'Appaltatore

Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di adottare con immediatezza tutte le necessarie azioni correttive, a seguito dei rilievi emersi in sede di controllo, il Committente potrà imporre all'Appaltatore ulteriori prescrizioni, a carattere limitativo e preventivo dei rischi risultanti dai rapporti di controllo, alle quali l'Appaltatore ha obbligo di uniformarsi.

Art. 59 - Penalità contrattuali

Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 2.500,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

1. STANDARD MERCEOLOGICI	
Fattispecie	Penalità
1.1 Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	Euro 400,00
1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati	Euro 1.000,00
1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	Euro 400,00
1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e quanto dettato dal presente Capitolato	Euro 400,00
1.5 Etichettatura mancante	Euro 400,00
1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	Euro 1.500,00



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

2. QUANTITA'

Fattispecie	Penalità
2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 600,00
2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 2.500,00
2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	Euro 400,00
2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	Euro 300,00
2.5 Mancata manutenzione o sostituzione delle attrezzature elettriche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici, affettatrici, pelapatate, frullatore, ecc.)	Euro 600,00

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

Fattispecie	Penalità
3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	Euro 300,00
3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	Euro 300,00



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

4. PARAMETRI IGIENICO -SANITARI	
Fattispecie	Penalità
4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	Euro 300,00
4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 500,00
4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate	Euro 600,00
4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	Euro 250,00
4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	Euro 300,00
4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Appaltatore	Euro 1.000,00
4.9 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	Euro 300,00
4.10 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	Euro 300,00
4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	Euro 300,00
4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	Euro 300,00
4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test	Euro 300,00
4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato	Euro 300,00



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite	Euro 500,00
4.16 Mancata apposizione dei prodotti in fase di accertamento cartello identificativo su	Euro 600,00

5. TEMPISTICA

Fattispecie	Penalità
5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	Euro 300,00

6. PERSONALE

Fattispecie	Penalità
6.1 Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	Euro 300,00
6.2 Mancata reperibilità superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione	Euro 600,00
6.3 Errata somministrazione di diete speciali	Euro 1.000,00

Art. 60 – Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

1. Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.
2. L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

3. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.
4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 61 – Risoluzione del contratto

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 108 del codice dei contratti pubblici, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

1. grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;
2. interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
3. contegno abituale scorretto verso il pubblico o l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore;
4. cessione dell'attività o dell'azienda, non autorizzata dal Committente;
5. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
6. utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi;
7. casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
10. comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

11. l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico;
12. recidiva nelle contestazioni all'Appaltatore, per più di tre volte nel corso dell'anno scolastico per le infrazioni di minore gravità e per due volte per quelle di maggiore gravità;
13. ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore.

Anche nei casi sopra indicati l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

PARTE SESTA

GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 62 – Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020

1. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e adulti) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Inoltre, le pietanze devono essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono, inoltre, essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dipendenti e rappresentanti della commissione mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dalla seconda classe della scuola primaria.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

2. Recupero eccedenza alimentare.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare all'Ufficio Scuola del Comune.

3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati; stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili.

4. Gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale.

5. Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

6. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizie delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 63 - Attrezzature

1. L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.
2. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.
3. L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica.
4. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

5. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.
6. Si segnala altresì l'attuale esigenza di:
 - adeguare gli arredi del refettorio della scuola primaria in base alla nuova disposizione dei locali;
 - di sostituire pentolame ed utensili (mestoli, schiumarole ecc.) in alluminio con strumenti in acciaio inox 18/10

Art. 64 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

1. Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.
2. Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.
3. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 65 - Piano di evacuazione

1. L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.
2. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

3. prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Committente.

Art. 66 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

1. In qualunque momento, su richiesta del Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà entro il tempo strettamente necessario, fissato dal Committente.
2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 67 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Art. 68 - Licenze e Autorizzazioni

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.
2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

Art. 69 - Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

Art. 70 – Spese inerenti al contratto

1. Qualsiasi spesa inerente o conseguente alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico dell'aggiudicatario comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto d'appalto.
2. L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Committente.
3. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:
 - Cauzione definitiva;
 - Polizze assicurative;
 - Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
 - Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
 - Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

4. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

PARTE SETTIMA

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 71 – Recesso dal contratto

1. Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfetaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.
2. Ai sensi dell'art. 109 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

Art. 72 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Ivrea.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Art. 73 – Domicilio legale dell'Appaltatore

A tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

Art. 74 – Rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.
2. Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

Art. 75 – Inefficacia di clausole aggiuntive

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 76 – Informativa sul trattamento dei dati personali

1. Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.
2. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647*

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.
4. I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.
5. In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.
6. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Loranze, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 77 – Protocollo di legalità

1. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..
2. Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutiva da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.
3. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutiva, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

ALLEGATO 1 al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale “CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI”

INTRODUZIONE

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Tutte le indicazioni che seguono, in ordine alle derrate alimentari descritte, sono da ritenersi vincolanti.

Le derrate alimentari utilizzate per la refezione scolastica del Comune di Loranze devono rispettare i Criteri Minimi Ambientali – CAM– approvati con D.M. 10 marzo 2020 pubblicati su G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Loranze sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte nel presente allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Loranze.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente. Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

TRACCIABILITA'

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la tracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

ETICHETTATURA

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

IMBALLI

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente. Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro. Debitamente etichettati secondo normativa.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dagli specifici Regolamenti CEE e

dalla normativa nazionale.

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a -18°C .

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine " surgelato";
- data di produzione di facile lettura;
- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

UTILIZZO

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

I cereali e prodotti da forno utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

FARINA

La farina utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze deve essere biologica per almeno il 50% in peso.

Requisiti di legge

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Caratteristiche

La farina non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Le farine devono avere il 14.50% di umidità, aw non superiore a 0.80– 0.85, lo 0.50% su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

Imballi e Confezioni

Le confezioni, di non oltre 5 Kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

LIEVITO NATURALE

Caratteristiche

Prodotto composto da microrganismi sviluppatasi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre, si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto.

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

PANE

Ingredienti

Sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione), acqua, lievito naturale, con o senza l'aggiunta di sale.

È da preferire il pane senza condimenti, nel caso, è ammesso l'utilizzo del solo olio di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

Caratteristiche

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea. Deve essere leggero, in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, come eccessivo gustodi lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato. La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa e di porosità regolare, con aroma caratteristico.

Alla rottura con le mani o al taglio deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Trasporto

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Tali contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto del pane.

È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti
- la quantità di prodotto

Pezzatura

Dovrà essere di pezzatura tipo " bocconcino" e dovrà essere distribuito a numero.

PANE GRATTUGIATO

Caratteristiche

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

CROSTINI

Caratteristiche

Sono prodotti ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 10% con una tolleranza del 2% in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 – 4 mesi. Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

Imballi

Le confezioni devono essere chiuse, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Confezioni

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PIZZA

Ingredienti

Farina, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino e, quando previsto dal menu, mozzarella.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

Trasporto

Il trasporto ai punti terminali è a carico della ditta appaltatrice, che preleverà la pizza cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto devono garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Caratteristiche

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea, anche utilizzando farina integrale, quando previsto in menù. Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido o piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

Imballi

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

Conservabilità

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC. L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

PASTA ALL'UOVO

Caratteristiche

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione,



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca conviene preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

PASTA RIPIENA

Caratteristiche

La pasta con ripieno può essere fresca o secca. Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini. Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Deve avere aspetto omogeneo e, dopo cottura, essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti. Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Trasporto

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10°C.

Conservabilità

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

GNOCCHI PRECONIEZIONATI

Ingredienti

Farina di grano tenero, derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in una percentuale di almeno l'80%, sale e acqua. Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

Caratteristiche

Devono essere freschi e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata. I quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso. Trasporto

Gli gnocchi freschi devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

Conservabilità

Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15 giorni.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

RISO

Caratteristiche

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Non deve essere brillato né provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Imballi

Il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Conservabilità

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

Utilizzo

Per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli;

GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere utilizzato esclusivamente olio e.v.o. di origine italiana a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni, evitando l'impiego del burro.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine deve essere per almeno il 40% biologico.

Caratteristiche

Privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione italiana. Acidità libera (acido oleico): max 1 per 100 g

Rancidità (kreiss): assente Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg)

Imballi

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l. I contenitori devono essere di vetro di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

Etichettatura

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle indicazioni previste per legge, l'anno di produzione.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Conservabilità

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

Stoccaggio

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta. Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

ALIMENTI CONSERVATI

SALUMI

I salumi utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono, per almeno il 30% in peso, essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche

Il prodotto deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione. Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale. Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge. Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento. Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti cartilaginee, aree vuote (bolle) e rammollimenti. La superficie esterna non deve presentare patinosità superficiale, né odore sgradevole.

Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda 70/20.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

Pezzatura

Il peso del prosciutto in osso deve essere compreso fra 6 e 10 Kg

Etichettatura

Ogni singolo prosciutto deve poi riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione, secondo il D.M. 14 febbraio 1968.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6° C.

Conservabilità

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

Stoccaggio

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

Utilizzo

È sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale, la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.

Non devono essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura o altri difetti. L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Il prodotto deve essere intero, essere affettato in giornata ed essere confezionato sottovuoto.

TONNO IN SCATOLA

Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno. È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e con conservanti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta. Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo. L'Odore delle carni, all'apertura della scatola, deve essere caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Il colore del tessuto muscolare deve essere uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18%; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Confezioni

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di confezioni aperte.

Utilizzo

L'olio di conservazione non può essere utilizzato nella preparazione o nel condimento di alcun tipo di piatto

POMODORI PELATI

I pomodori pelati utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono essere biologici per almeno il 33% in peso.

Caratteristiche

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo tipo S. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Imballi

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati. Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg.

Etichettatura

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

Conservabilità

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione.

SALE FINO E GROSSO

Caratteristiche

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale. È preferibile utilizzare il sale marino integrale. Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Caratteristiche

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

Il prodotto immerso nel liquido deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta o nettari di frutta utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Caratteristiche

Il prodotto:

- non deve essere contaminato da Patulina;
- può essere ottenuto da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua. un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 – 50 % di frutta, senza zuccheri aggiunti;
- deve essere privo di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti;
- deve avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate e le confetture utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono essere biologiche

Caratteristiche

Il prodotto deve:

- essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta;
- essere ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.
- essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.
- Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano. Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

Imballi

È preferibile la fornitura di monoporzioni da 30 g circa.

MIELE

Caratteristiche

Il prodotto deve essere di origine e produzione regionale o italiana.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Imballi

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

CIOCCOLATO

Le tavolette di cioccolato utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Ingredienti

zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

Imballi

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

PREPARATO PER BUDINI

Caratteristiche

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti a seconda del gusto:

- Crème caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102– E110).
- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

FIOCCHI DI CEREALI

Caratteristiche

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento). Devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

TE' DETERMINATO

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste dal D.M. 12 dicembre 1979. Il the determinato deve contenere una quantità inferiore a 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca, deve avere un residuo di diclorometano inferiore a 15 ppm e un tenore di umidità compreso tra 6 e 10 %.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

ACQUA

L'acqua utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze deve essere di rete o microfiltrata, con l'eventuale fornitura di acqua minerale in bottiglia solo per guasti all'acquedotto comunale o per i pranzi al sacco.

ACQUA MINERALE NATURALE

Caratteristiche

L'acqua minerale da somministrare deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Nel prodotto non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non disciplinate dalla legislazione vigente

Imballi

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da 50 cl.

Etichettatura

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983.

LATTE E DERIVATI

Il latte e lo yogurt utilizzati nella ristorazione scolastica del Comune di Loranze devono essere ottenuti con metodo biologico.

I formaggi devono essere per almeno il 30% in peso biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

LATTE

Caratteristiche

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione. Il prodotto in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso).

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione ed essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Etichettatura

Il latte a lunga conservazione o UHT deve essere conforme al Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 9 dicembre 2016

Trasporto e stoccaggio

Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni. All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

YOGURT

Caratteristiche

È ottenuto da latte intero pastorizzato fermentato con *Streptococcus Theophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 108 per grammo per ogni fermento. Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

Per lo yogurt alla frutta è preferibile utilizzare un prodotto preparato con purea per avere un prodotto più vellutato.

Trasporto e stoccaggio

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni. Può essere conservato al massimo 30 giorni.

Imballi

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

FORMAGGI

Caratteristiche

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura): hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi. Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche. È preferibile utilizzare formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica. Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi. Devono essere confezionati in porzioni monodose. Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C. Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna. Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

UOVA

Le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche.

UOVA FRESCHE

Caratteristiche

Le uova devono essere fresche, di produzione biologica e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti. Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti. La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm.

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile. Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei.

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da Salmonella spp.

Imballi e Etichettatura

Devono essere in confezioni sigillate ed originali. Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Reg. CEE. Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione.

Stoccaggio

Le uova devono essere conservate in frigorifero tra i 4 ed i 10 °C.

Conservabilità

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data del confezionamento e il consumo entro i dieci giorni successivi alla consegna.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

Caratteristiche

Si tratta di uova di gallina, intere sgusciate e pastorizzate, di produzione biologica. Devono essere in confezioni originali.

Confezioni

Le confezioni devono essere tali da soddisfare il consumo giornaliero.

CARNI

Le carni utilizzate devono essere fresche, confezionate sottovuoto e di provenienza esclusivamente nazionale.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3%. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;

l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto. Le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucro per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono (es. bovino adulto);
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

- La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (" S") conformemente alla legislazione vigente;
- La data di confezionamento.

Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra. Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto. Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrano:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ

Stoccaggio

La temperatura interna non deve superare i + 4°C .

Trasporto

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra 0°C e + 3°C e, in ogni caso, non superare + 7°C al cuore del prodotto.

UTILIZZO

La preparazione delle carni deve essere giornaliera costituiscono eccezione gli arrostiti che possono essere preparati il giorno prima del consumo. In questo caso è necessario sottoporre il prodotto finito all'abbattimento della temperatura. Tale processo deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di +5°C nel cuore del prodotto entro 4 ore dal termine della cottura.

CARNI BOVINE

La carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un'ulteriore 10% in peso deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale

Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative " benessere animale in allevamento", " alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o " prodotto di montagna".



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Caratteristiche

I tagli devono essere:

- di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine);
- di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono);
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso.

Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

Nota: Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l'impiego.

CARNI SUINE

La carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Caratteristiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Devono essere respinte all'origine le carni che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

CARNI AVICOLE

La carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, s non con carne biologica, con etichettate in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Caratteristiche

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue.

I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio- castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

Tagli richiesti

- Cosce di pollo: dette anche fuselli o fusi: devono essere di pezzatura omogenea
- Petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcella
- Fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa
- Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), somministrati, devono essere congelati o surgelati, di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE)

n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

Caratteristiche

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali.

Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

Etichettatura

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002.

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli (frutta, ortaggi, verdure, legumi) utilizzati, siano essi freschi o surgelati o secchi, devono essere ottenuti con metodo biologico per il 100 % in peso. Fa eccezione la frutta esotica (ananas, banane) che deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessarie alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria. Caratteristiche:

Le verdure surgelate devono:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente pulite, mondate, tagliate, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece da escludersi quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- presentano consistenza legnosa o quando il prodotto appare spappolato.

Inoltre non si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C .



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento. Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

La tipologia di frutta sarà opportunamente variata

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza nazionale.

Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

Utilizzo

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;
- siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Carote

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

È ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Cipolle, aglio e porri

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo.

La parte bianca dei porri deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Linocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata, avere un peso minimo di 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina).

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Insalata in genere

Deve presentarsi sane, intere, pulite, mondate e turgide, non essere prefiorita, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei. Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti.

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo.

In particolare:

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Le zucchine devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

I pomodori per sugo devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Cavolfiori

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli, spinaci e biette) e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Gli ortaggi surgelati devono giungere ancora in perfetto stato di surgelazione. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- sia danneggiata per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Le mele non devono avere polpa farinosa, mentre le pere non devono essere grumose. La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana.

Agrumi

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6,5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Albicocche, susine, ciliegie, pesche

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine e albicocche devono essere senza peduncolo, inoltre le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Le pesche, a pasta gialla o a pasta bianca, devono avere un calibro minimo non inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Banane

Il frutto deve essere a picciolo integro, la buccia di colore giallo intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante o in evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione bencicatrizzato, i frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. La pezzatura deve essere superiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva bianca e nera

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

LEGUMI

I legumi utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Loranze, devono essere biologici per almeno il 50% in peso.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

- consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- odore tipico di buon prodotto;
- sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);
- senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Secchi: i prodotti utilizzati per le diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) devono essere confezionati possibilmente sottovuoto. Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso. I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Utilizzo

Il prodotto secco necessita di ammollo in acqua per almeno 12 ore, che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti con più facilità nei legumi secchi.

REQUISITI GENERALI

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nei precedenti punti è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere, additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni

previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Per tutti i generi alimentari si richiede la marca di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 – Fax 0125/53647

GENERI VIETATI

È assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 -- Fax 0125/53647*

ALLEGATO 2 al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale "MENU', RICETTE E GRAMMATURE"

COMUNE DI LORANZE' - SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA
MENU' ESTIVO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con pomodoro e basilico Tonno all'olio Carote in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta alla panna Uova sode Pomodori in insalata Frutta di stagione
MERENDA	Pane marmellata	Yogurt	Frutta stagione	Pane e cioccolata
MARTEDI'	Minestrone con crostini Petto di tacchino impanato Patate al forno Frutta di stagione	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di vitello Biete olio e limone Frutta di stagione	Minestrone con riso Polpette al forno Piselli Frutta di stagione	Minestrone con riso Filetti di merluzzo impanati Patate al forno Frutta di stagione
MERENDA	Pane e pomodoro	Pane e pomodoro	Cream caramel	Gelato
MERCOLEDI'	Risotto con parmigiano Frittata Spinaci Frutta o Mousse di Frutta	Agnolotti di magro Frittata alle verdure Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Insalata mista Macedonia
MERENDA	The al limone con biscotti	Gelato	Pane e marmellata	Yogurt
GIOVEDI'	Gnocchi al ragù Ricotta Pomodori Macedonia	Riso in bianco Merluzzo al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Platessa dorata Insalata mista calda Yogurt alla frutta	Pizza margherita Prociutto cotto ½ p. Carote in insalata Frutta di stagione
MERENDA	Yogurt	Crostata di frutta	Pane e pomodoro	Pane e nutella
VENERDI'	Pasta burro e salvia Arrosto di vitello Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio fresco Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta in bianco Formaggio grana Fagiolini mais e pomodori Frutta di stagione	Risotto al burro Polpette di vitello Fagiolini al tegame Frutta di stagione
MERENDA	Pane e cioccolata	Budino	Yogurt	Pane e pomodoro

1° PARTE



COMUNE DI LORANZE' - SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA
MENU' ESTIVO

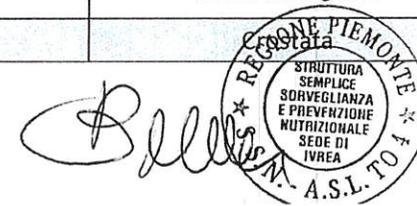
	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDI'	Minestrone con crostini Formaggio fresco Piselli Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio grana Carote brasate Frutta di stagione	Pasta al ragù Ricotta Pomodori Yogurt	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini brasati Frutta di stagione
MERENDA	Yogurt	Yogurt	Sorbetto	Pane e marmellata
MARTEDI'	Gnocchi al pesto Scaloppina di pollo Insalata di carote Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Milanese di pollo Insalata mista Frutta di stagione	Passato romagnolo con pasta Scaloppine di pollo Patate al forno Frutta di stagione	Minestrone con riso Arrosto di maiale al latte Patate al forno Frutta di stagione
MERENDA	Pane e cioccolato	Gelato	Pane e pomodoro	Pane e frutta
MERCOLEDI'	Pasta in bianco Arrosto di vitello Insalata mista Crostata di frutta	Minestrone di verdura con crostini Merluzzo dorato Patate al forno Budino	Pasta in bianco Platessa al pomodoro Carote crude col limone Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinata Insalata di carote Frutta di stagione
MERENDA	Pane e Pomodoro	Pane e frutta	Pane e cioccolata	Pane e cioccolata
GIOVEDI'	Pasta con pomodoro e basilico Tonno all'olio Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette al forno Pomodori Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Insalata Frutta di stagione	Agnolotti di magro Frittata Pomodori Frutta di stagione
MERENDA	The freddo e biscotti	Pane e marmellata	Macedonia	Budino alla Vaniglia
VENERDI'	Risotto al parmigiano Polpette di legumi Zucchini brasati Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata Fagiolini caldi Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di vitello Spinaci all'olio Frutta di stagione	Riso in bianco Cosce di pollo al limone Insalata mista Frutta di stagione
MERENDA	Macedonia con amaretto	Crostata casareccia	The freddo al limone e biscotti	Gelato

2° PARTE



COMUNE DI LORANZE' - SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA
MENU' INVERNALE

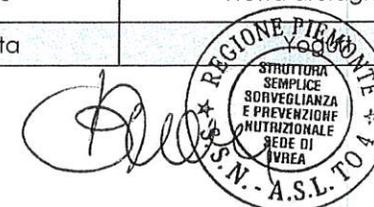
	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	Agnolotti di magro Frittata Tris di verdure con piselli Frutta di stagione	Risotto al parmigiano Frittata Cavolfiori gratinati Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Ravioli di carne al pomodoro Ricotta Cavolfiori e patate gratinati Crostata
MERENDA	Pane e cioccolata	Yogurt	Latte e corn-flakes	Pane e marmellata
MARTEDI'	Passato di verdura con crostini Rolata di tacchino al forno Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di vitello Spinaci Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Merluzzo impanato Purea di patate Frutta di stagione	Minestrina in brodo vegetale Petto di tacchino alla milanese Spinaci Frutta di stagione
MERENDA	Yogurt	Pane e cioccolato	Dolce	The e biscotti
MERCOLEDI'	Pasta al burro Scaloppine bovino al limone Bietole olio e limone Frutta di stagione	Pasta e fagioli Ricotta Insalata di finocchi Frutta di stagione	Polenta Spezzatino bovino al pomodoro Carote brasate Frutta di stagione	Pasta al ragù Uova sode Carote crude in insalata Macedonia
MERENDA	Budino	The e biscotti	Pane e marmellata	Pane e frutta
GIOVEDI'	Risotto allo zafferano Filetto di platessa impanato Carote brasate Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù Tonno ½ p. Carote brasate Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa alla pizzaiola Finocchi Frutta di stagione
MERENDA	Torta casereccia	Pane e marmellata	Pane frutta	Yogurt
VENERDI'	Pasta al pomodoro Cosce di pollo arrosto Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di Verdure Petto di tacchino alla milanese Piselli Frutta di stagione	Pasta in bianco all'olio Pollo arrosto Broccoli al forno Frutta di stagione	Pasta al burro e salvia Arrosto di vitello Insalata verde Frutta di stagione
MERENDA	Pane e marmellata	Macedonia	Yogurt	



COMUNE DI LORANZE' - SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA
MENU' INVERNALE

	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta pomodoro e olive Petti di tacchino Insalata verde Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Mozzarella Coste al burro Frutta di stagione	Riso con zafferano Petto di pollo al limone Costine brasate Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio fresco Carote al forno Frutta di stagione
MERENDA	Latte e corn-flakes	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
MARTEDI'	Passato di verdura con riso Bocconcini di vitello Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al sugo Platessa impanata Finocchi e carote crudi Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo dorato Insalata verde Macedonia	Risotto al pomodoro Platessa impanata Fagiolini all'olio Torta di mele
MERENDA	Pane e frutta	Budino	Pane e marmellata	Latte e corn-flakes
MERCOLEDI'	Pasta in bianco Platessa impanata Carote al burro Frutta di stagione	Risotto in bianco Scaloppine al vino bianco Spinaci all'olio Frutta di stagione	Tagliatelle alla bolognese Uova sode Carote in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure Stracotto di vitello Purea di patate Frutta di stagione
MERENDA	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Pane e marmellata
GIOVEDI'	Pasta al pesto Formaggio fresco Cavolfiore brasato Frutta di stagione	Lasagne al ragù Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Arrosti di lonza Piselli Macedonia	Pasta pomodoro e besciamella Frittata di verdure Insalata mista Frutta di stagione
MERENDA	Macedonia con amaretti	The e biscotti	Budino	Macedonia
VENERDI'	Riso al pomodoro Frittata Finocchi Frutta di stagione	Minestrina in brodo vegetale Polpette di tacchino Tris di verdure Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ p. Insalata di verdure cotte Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Petto di pollo alla milanese Cavolfiore brasato Frutta di stagione
MERENDA	Torta	Pane e cioccolata	Pane e cioccolata	

2° PARTE



Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

PIETANZE	INGREDIENTI	GRAMMATURE MATERNE	GRAMMATURE ELEMENTARI	GRAMMATURE MEDIE E ADULTI
Agnolotti di magro	Agnolotti	60g	90g	120g
	Burro	5g	7g	10g
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Spaghetti al sugo	Spaghetti (per la materna pasta corta) di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al tonno	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Tonno al naturale	20g	30g	40g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Tortellini al pomodoro	Tortellini	60g	90g	120g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdura con crostini	Verdure miste	90g	150g	200g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Crostini di pane	40g	50g	60g
Risotto al parmigiano	Riso	50g	70g	90g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	5g	5g	10g
	Parmigiano	5g	7g	10g
Passato di verdura con pasta	Verdure miste	90g	150g	200g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Pasta di semola di g.d.	20/30g	30/40g	40g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

Minestrina in brodo di carne	Pasta di semola di g.d.	20/30g	30/40g	40g
	Brodo di carne	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5g	7g	10g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Pasta al burro	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Burro	5g	7g	10g
Minestra di ceci	Ceci	20g	30g	30g
	Pasta di semola di g.d.	20/30g	30/40g	40g
	Pomodori pelati	10g	15g	20g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Tagliatelle al ragù	Tagliatelle all'uovo (per le scuole materne pasta corta)	80g	100g	120g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Carne trita	20g	30g	40g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Olio ex.v. oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Riso ai piselli	Riso	50g	70g	90g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex.v. oliva	5g	5g	10g
	Piselli	20g	30g	30g
Gnocchi al ragù	Gnocchi di patate	80g	100g	120g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Carne trita	20g	30g	40g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Olio ex.v. oliva	5g	7g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con piselli e prosciutto	Riso	50g	70g	90g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex. v. oliva	5g	5g	10g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

	Piselli	20g	30g	30g
	Prosciutto cotto	20g	30g	40g
Pasta al sugo	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
Penne rigate al pomodoro e ricotta	Penne rigate	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	7g	10g
	Ricotta vaccina	25g	30g	35g
Orecchiette ai broccoli	Pasta di semola di g.d. (orecchiette)	50g	70g	90g
	Broccoli	70g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta Burro e salvia	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Burro	5g	5g	10g
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza		120g	160g	250g
Polenta e spezzatino al pomodoro	Polenta	60g	80g	120g
	Reale di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Pomodori pelati	10g	15g	20g
	Olio ex v.Oliva	5g	5g	10g
	Alloro, carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

PIETANZE	INGREDIENTI	GRAMMATURE MATERNE	GRAMMATURE ELEMENTARI	GRAMMATURE MEDIE E ADULTI
Uova sode	uova	40g	50g	60g
Formaggio e prosciutto	Formaggio	20g	30g	40g
	Prosciutto	20g	30g	40g
Prosciutto cotto		40g	50g	70g
Formaggio fresco		50g	60g	80g
Rolata di tacchino al forno	Fesa di tacchina	50/60g	70/80g	90/120g
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Polpette di vitello	Carne trita di vitello	50g	70g	90g
	Uova	12g	18g	20g
	Pan grattato	5g	7g	10g
	Latte	5ml	10ml	15ml
	Parmigiano	5g	7g	10g
Cuoricini di merluzzo al pomodoro	Cuori di merluzzo	80g	100g	120g
	Pomodori pelati	30g	40g	50g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di tacchino alla milanese	Petto di tacchino	50/60g	70/80g	90/120g
	Uova	12g	18g	20g
	Pan grattato	5g	10g	15g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Scaloppine al limone	Fettine di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Farina bianca	4g	5g	6g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Crescenza		50g	60g	80g
Platessa alla pizzaiola	Filetti di platessa	80g	100g	120g
	Pomodori pelati	30g	40g	50g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Filetto di platessa impanato	Filetti di platessa	80g	100g	120g
	Uova	12g	18g	20g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Tonno all'olio	Tonno sgocciolato	50g	70g	90g
Ricotta		50g	60g	80g
Cosce di pollo arrosto	Cosce di pollo (disossate)	50/60g	70/80g	90/120g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Pollo arrosto	Cubetti di pollo	50/60g	70/80g	90/120g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Scaloppine di vitello	Fettine di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Farina bianca	4g	5g	6g
	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
Insalata mista	Insalata mista(romana, ricia, lattuga, scarola)	30g	40g	50g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci	Spinaci surgelati	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

Fagiolini all'olio	Fagiolini	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori gratinati	Cavoli	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Pan grattato	5g	7g	10g
Patate all'olio	Patate	120g	120g	150g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Purea di patate	Patate	120g	120g	150g
	Latte	50ml	70ml	100ml
	Formaggio	5g	5g	10g
	Burro	5g	5g	10g
Patate al forno	Patate	120g	120g	150g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Bietole olio e limone	Fagiolini	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Carote brasate	Carote	90g	150g	200g
	Sedano, cipolle	5g	7g	10g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Insalata di finocchi	Finocchi	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	7g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine al forno	Zucchine	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde	Insalata	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

FRUTTA DI STAGIONE: Mat.:100g; Elem.: 150g; Medie/adulti: 150g

YOGURT: vasetto 125g

Latte con corn-flakes: latte: 125g, corn-flakes: 15g

Pane con cioccolato: pane: 40g; cioccolato 20g

Pane con marmellata: pane: 40g; marmellata: 20g

Torta/crostata/dolce: 70g

Budino: 80g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

PIATTANZE	INGREDIENTI	GRAMMATURE MATERNE	GRAMMATURE ELEMENTARI	GRAMMATURE MEDIE E ADULTI
Pasta in bianco	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Olio ex v. oliva	5g	7g	10g
Pasta con lenticchie	Pasta di semola di g.d	20/30g	30/40g	40g
	Carote, sedano, cipolla	10g	15g	20g
	Lenticchie	20g	30g	30g
Riso in bianco	Riso	50g	70g	90g
	Olio ex v. oliva	5g	7g	10g
	Parmigiano Reggiano	5g	7g	10g
Pasta al pesto	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pesto di basilico	20g	25g	30g
Passato di verdura con riso	Verdure miste	90g	150g	200g
	Riso	20/30g	30/40g	40g
	Olio ex v. oliva	5g	7g	10g
Pasta al sugo	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	7g	10g
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Orecchiette al pomodoro	Orecchiette di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	7g	10g
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro	Riso	50g	70g	90g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodorini	50g	60g	70g
	Burro	5g	7g	10g
Pasta pomodoro e olive	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Olio ex Oliva	5g	7g	10g
	Olive verdi a rondelle	15g	15g	15g
	Aromi(sedano,cipolle,prezzemolo ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5g	7g	10g
Risotto alla boscaiola	Riso	50g	70g	90g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Funghi champignon	40g	40g	50g
	Burro	5g	5g	10g
	Cipolla	q.b.	q.b.0	q.b
Tagliatelle alla bolognese	Tagliatelle all'uovo (per le scuole materne pasta corta)	80g	100g	120g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Carne trita	20g	30g	40g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Olio ex.v. oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrina in brodo di carne	Pasta di semola di g.d.	20/30g	30/40g	40g
	Brodo di carne	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5g	7g	10g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Pasta al tonno	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Pomodori pelati	60g	80g	100g
	Tonno al naturale	20g	30g	40g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Lasagne	Pasta all'uovo	60g	70g	80g
	Ragù:			
	<i>Carne bovina trita</i>	15g	20g	30g
	<i>Carote, sedano, cipolle</i>	10g	15g	15g
	<i>Pomodori pelati</i>	60g	80g	100g
	<i>Olio ex v. oliva</i>	5g	5g	10g
	Besciamella:			
	<i>Latte</i>	30g	40g	50g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

	<i>Burro</i>	3g	4g	5g
	<i>Farina</i>	3g	3g	4g
	<i>Noce Moscata</i>	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	10g	10g	15g
	Mozzarella	4g	7g	10g
Passato di verdura con crostini	Verdure miste	90g	150g	200g
	Olio ex Oliva	5g	7g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Crostini di pane	40g	50g	60g
Riso alla milanese	Riso	50g	70g	90g
	Burro	5g	5g	10g
	Grana	5g	5g	10g
	Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone con pasta	Pasta di semola di g.d.	20/30g	30/40g	40g
	Minestrone surgelato	80g	90g	100g
	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
Pasta Burro e salvia	Pasta di semola di g.d.	50g	70g	90g
	Burro	5g	7g	10g
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza		120g	160g	250g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

PIETANZE	INGREDIENTI	GRAMMATURE MATERNE	GRAMMATURE ELEMENTARI	GRAMMATURE MEDIE E ADULTI
Petto di tacchino	Petto di tacchino	50/60g	70/80g	90/120g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella		50g	60g	80g
Petto di pollo al limone	Petto di pollo a fette	50/60g	70/80g	90/120g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Certosa		50g	60g	80g
Bocconcini di vitello	Bocconcini di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Platessa impanata	Filetti di platessa	80g	100g	120g
	Uova	12g	18g	20g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Scaloppine di vitello	Fettine di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Farina bianca	4g	5g	6g
	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Seppioline in umido	Seppie	80g	100g	120g
	Carote, sedano, cipolle	10g	10g	15g
	Polpa di pomodoro	20g	25g	30g
	Olio ex Oliva	5g	5g	10g
Stracotto di vitello	Scamone di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Carote, sedano, cipolle	10g	10g	15g
	Aromi (rosmarino, salvia)	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio		50g	60g	80g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

fresco				
Uova sode	uova	40g	50g	60g
Spezzatino con patate	Spezzatino di vitello	50/60g	70/80g	90/120g
	Patate	120g	120g	150g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli al prosciutto	Piselli freschi	60g	80g	90g
	Prosciutto	40g	50g	70
	Cipolla	2g	3g	5g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Cosce di pollo arrosto	Cosce di pollo (disossate)	50/60g	70/80g	90/120g
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote, sedano, cipolle	10g	15g	20g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Polpette di tacchino	Carne trita di tacchino	50g	70g	90g
	Uova	12g	18g	20g
	Pan grattato	5g	7g	10g
	Latte	5ml	10ml	15ml
	Parmigiano	5g	7g	10g
Ricotta		50g	60g	80g
Petto di pollo alla milanese	Petto di tacchino	50/60g	70/80g	90/120g
	Uova	12g	18g	20g
	Pan grattato	5g	10g	15g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Insalata verde	Lattuga	30g	40g	50g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine al forno	Zucchine	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Coste al	Coste surgelate	90g	150g	200g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

burro				
	Burro	5g	5g	10g
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Costine brasate	Coste surgelate	90g	150g	200g
	Carote, sedano, cipolle	5g	7g	10g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Verdura al forno	Verdure miste (patate, melanzane, zucchini, pomodori a rondelle)	120g	120g	150g
	Carote, sedano, cipolle	5g	7g	10g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Pan grattato	5g	5g	10g
Patate al forno	Patate	120g	120g	150g
	Carote, sedano, cipolle	5g	7g	10g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
Finocchi e carote crudi	Finocchi e carote	90g	150g	200g
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al burro	Carote	90g	150g	200g
	Burro	5g	5g	10g
Spinaci all'olio	Spinaci	90g	150g	200g
	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
Carote ih insalata	Carote	90g	150g	200g
	Olio ex oliva	5g	5g	10g
Purea di patate	Patate	120g	120g	150g
	Latte	50ml	70ml	100ml
	Formaggio	5g	5g	10g
	Burro	5g	5g	10g
Cavolfiore brasato	Cavolfiore	90g	150g	200g
	Olio ex v. oliva	5g	5g	10g
Insalata	Insalata mista(romana, riccia,	30g	40g	50g

Servizio di refezione Scolastica Comune di Loranze

mista	lattuga, scarola)			
	Olio ex v. Oliva	5g	5g	10g
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Purea di patate	Patate	120g	120g	150g
	Latte	50ml	70ml	100ml
	Formaggio	5g	5g	10g
	Burro	5g	5g	10g
Insalata di verdure cotte	Verdure miste (patate, zucchine,carote,fagiolini)	120g	120g	150g
	Olio ex v.Oliva	5g	5g	10g

FRUTTA DI STAGIONE: Mat.:100g; Elem.: 150g; Medie/adulti: 150g

YOGURT: vasetto 125g

Latte con corn-flakes: latte: 125g, corn-flakes: 15g

Pane con cioccolato: pane: 40g; cioccolato 20g

Pane con marmellata: pane: 40g; marmellata: 20g

Torta/crostata/dolce: 70g

Budino: 80g



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze

Tel. 0125/53646 -- Fax 0125/53647

ALLEGATO 3 al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale "PLANIMETRIA LOCALI CUCINA E REFETTORI"



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 -- Fax 0125/53647*

ALLEGATO 4 al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale "INVENTARIO BENI E ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI LORANZE"



Comune di Loranze

Città Metropolitana di TORINO

*Piazza della Libertà, 1 -- 10010 Loranze
Tel. 0125/53646 -- Fax 0125/53647*

Inventario Mensa

N1 scaffale
N2 termos
N1 carrello
N1 frullatore
N1 bilancia
N1 tritacarne
N5 pentole
N1 termocap
N1 ccina con 4 fuochi
N1 cappa
N1 forno
N2 frighi alti
N2 banconi
N1 bancone frigo
N2 lavastoviglie
N1 freezer
N1 carrello + 2 non a norma
N1 apriscatola
N1 affettatrice
N1 scaffale
N3 scaffali appesi
N2 spogliatoi
N15 mestoli
N500 posate
N400 bicchieri
N1 termos
N50 gastronomiche