



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail mergozzo@ruparpiemonte.it

Determina Settore Finanziario n. 107/2012

\\Server\condivisi\Comune\area generale\10 contratti\l appalti servizi\mensa scolastica\biennio 2010-2011\procedura negoziata\DT indizione gara appalto.doc

COPIA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

DEL SERVIZIO FINANZIARIO

N. 107 DEL 12/07/2012

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIALE EX ART. 125 DEL D.LGS. 163/2006 E SMI, PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO IL BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 – 2013/2014. CIG N. 44257314C1

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

VISTO il D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000 che approva il Testo Unico degli Enti Locali;

VISTO lo Statuto Comunale;

CONSIDERATO che il Decreto Legislativo n. 267 del 18 agosto 2000 dispone che le funzioni di cui agli art. 107 e 109 sono svolte dai Responsabili degli Uffici o dei Servizi;

VISTA la deliberazione di G.C. n. 79 del 12/12/2011 ad oggetto: "Parere favorevole per la nomina dei responsabili di servizio per l'anno 2012"

VISTO il decreto Sindacale n. 1/2012 in data 09/01/2012 con il quale il sottoscritto è stato nominato responsabile del servizio finanziario fino al 31/12/2012;

RICORDATO che è in scadenza l'appalto del servizio mensa presso le scuole elementari e medie site in via Pallanza (ex CRI);

DATO ATTO che da una verifica effettuata sul sito della CONSIP, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 D. L. n. 448/2011 come da ultimo modificato dall'art. 1 comma 4 del D.L. n. 168/2004 D.L. n. 191/2004 e dagli articoli 7 e 11 del D.L. n. 98/2011 convertito con modificazione dall'art. 1 comma 1 della legge n. 111/2011, risulta che al momento per il servizio mensa di cui sopra non sono attive convenzioni di Consip spa, né bandi di gara pubblicati dalla stessa per servizi comparabili;

RITENUTO, pertanto, avvalendosi di quanto disposto dall'art. 125 del D.lgs. n. 163/2006 e smi e del vigente regolamento comunale sui lavori, forniture e servizi in economia, di dovere provvedere all'affidamento del servizio in questione previsto per un biennio scolastico 2012/2013 – 2013/2014, mediante procedura negoziata, stante l'esiguità del valore economico dello stesso sotto soglia, stabilendo quale criterio di aggiudicazione, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi, valutata sulla base dei seguenti elementi e relativi punteggi:

- prezzo offerto per ogni singolo pasto:	punteggio massimo 45;
- qualità – organizzazione – miglierie del servizio:	punteggio massimo 55;



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail mergozzo@ruparpiemonte.it

Determina Settore Finanziario n. 107 /2012

ATTESA la necessita di approvare il capitolato speciale d'oneri, lo schema di lettera di invito alla gara con allegata modulistica, e l'elenco delle Ditte da invitare alla stesse, così come da allegati al presente atto a formarne parte sostanziale ed integrante;

DATO atto che la relativa spesa quantificata in via presuntiva in complessivi € 138.679,80 IVA esclusa per il triennio 2012-2013-2014, trova copertura per la quota spese 2012 nel corrente bilancio di previsione 2012, e per la quota spese relativa agli esercizi successivi sui corrispondenti bilanci di previsione 2013-2014;

VISTO l'art. 125 del D.Legisl. n. 163/2006 e smi;

VISTO il vigente regolamento comunale per gli acquisti in economia di forniture, servizi e lavori approvato con liberazione consiliare n. 62 del 27.11.2009, modificato ed aggiornato con delibera consiliare n. 36 del 26.7.2011;

DETERMINA

1. Di indire gara informale mediante procedura negoziale per l'affidamento dell'appalto servizio mensa scolastica presso la scuola elementare e media per il biennio 2012/2013 – 2013/2014, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente piu vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi e relativi punteggi:

- prezzo offerto per ogni singolo pasto:	punteggio massimo 45;
-qualità – organizzazione – migliorie del servizio:	punteggio massimo 55;

2. Di approvare il capitolato speciale d'oneri, lo schema di lettera di invito e la relativa modulistica e l'elenco delle Ditte da invitare alla gara suddetta, così come da allegati al presente atto a formarne parte sostanziale ed integrante, disponendo l'omissione dell'elenco delle ditte da invitare per la determina che viene pubblicata sul sito internet e all'albo pretorio;

3. Di dare atto che la relativa spesa quantificata in via presuntiva in complessivi € 138.679,80 IVA esclusa, trova copertura per la quota spese 2012 nel corrente bilancio di previsione 2012, e per la quota spese relativa agli esercizi successivi sui corrispondenti bilanci di previsione 2013-2014;

4. Di dare atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 9 comma 2 del D.L. n. 78/2009, convertito in legge n. 102/2009, che è stata effettuata preventivamente la verifica che la spesa assunta con l'impegno di cui sopra è compatibile con il programma dei conseguenti pagamenti, con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

5. Di dare comunicazione dell'avvenuta adozione della presente ai Capigruppo Consiliari ai sensi del Decreto Legislativo n. 267/2000 e s.m.i.;

6. Di disporre la pubblicazione all'Albo Pretorio On line e cartaceo del Comunale per quindici giorni consecutivi ai sensi del Decreto Legislativo n. 267/2000 e s.m.i..

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

F.to Porta rag Giacomo



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Prot. N.

Mergozzo, li

Spett.le ditta

OGGETTO: Procedura negoziale ex art. 125 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, per l'affidamento dell'appalto del servizio mensa presso le scuole primaria e secondaria di primo grado per il biennio scolastico 2012/2013 2013/2014.
CIG n. 44257314C1

Questa Amministrazione intende affidare mediante procedura negoziale - gara ufficiosa - ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., e del vigente regolamento comunale di lavori, forniture e servizi in economia, l'appalto del servizio mensa presso le scuole primaria e secondaria di primo grado di Via Pallanza (ex plesso CRI), alle condizioni tutte fissate nel capitolato speciale d'oneri che si allega alla presente per formarne parte integrante e sostanziale e alle condizioni sotto riportate.

DURATA E VALORE DELL'APPALTO la durata dell'appalto è biennale da settembre 2012 a giugno del 2014 (fine anno scolastico) con facoltà della stazione appaltante di rinnovare il contratto alle stesse condizioni per la durata massima di due anni scolastici (art. 57 comma 5 lettera b del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.). Il servizio dovrà essere attivato con l'inizio dal prossimo anno scolastico 2012/2013 secondo il calendario approvato dalle autorità scolastiche competenti. L'importo posto a base di gara è il numero annuo presunto dei pasti per il prezzo base di € 5,30 I.V.A esclusa. L'importo stimato per il biennio ammonta a complessive € 138.769,80 oltre I.V.A., di cui € 137.894,82 soggetto a ribasso ed € 784,98 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio. La liquidazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura mensile previa verifica durc.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE. Gli operatori economici per potere partecipare alla gara devono essere iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto, essere in possesso di requisiti minimi generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. ed avere svolto nel triennio 2009-2010-2011 uno o più servizi di refezione scolastica nel/nei comuni per un valore economico complessivo nel triennio non inferiore a € 139.000,00, I.V.A. esclusa, senza l'instaurazione di un contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali. Si precisa che i sopra citati requisiti devono sussistere al momento della presentazione della domanda di partecipazione.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. all'offerta economicamente più vantaggiosa valutata, sulla base dei seguenti elementi e relativi punteggi:

PREZZO OFFERTO PER OGNI SINGOLO PASTO

Punteggio massimo: 45

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$45 \times \text{prezzo più basso}$$

punteggio:

$\frac{\text{prezzo offerto}}{\text{prezzo più basso}}$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'amministrazione comunale prima di respingere tali offerte richiederà per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta considerati pertinenti secondo le prescrizioni del capitolato speciale e la verifica, tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute ai sensi degli articoli 86 e seguenti del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. Non sono ammesse offerte in rialzo.

QUALITÀ - ORGANIZZAZIONE - MIGLIORIE DEL SERVIZIO

Punteggio massimo: 55

La ditta concorrente dovrà indicare le caratteristiche del servizio offerto, che verrà valutato sulla base degli elementi sotto indicati:



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

- a) Organizzazione del servizio: massimo punto 25
 1. Sistema di approvvigionamento fornitori
 2. Sistemi di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti compreso il piano di trasporto con mezzi impiegati e tempi;
 3. Piano di sanificazione
 4. Elementi qualitativi del servizio
 5. Piano di emergenza
- b) Organizzazione del personale: massimo punti 15
 - 1 organizzazione del personale con relative qualifiche, livelli e descrizioni delle mansioni comprese quelle del responsabile del servizio;
- c) Migliorie ed innovazioni del servizio: massimo punti 15
 1. Piano di interventi e corsi rivolti all'utenza;
 2. Ulteriori proposte che la ditta ritiene possano portare ad un reale miglioramento del servizio con modalità e tempistiche di attuazione;

Il prezzo offerto dalla aggiudicataria dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicataria medesima dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'iva. Nel caso di offerte anomale ci si avvarrà degli articoli 86 e seguenti del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. L'amministrazione procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta. L'amministrazione espressamente si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare soddisfacente. Nessun compenso o rimborso spese spetta alla ditta partecipante alla gara per la redazione dell'offerta.

Tutto ciò premesso, Codesta Spett.le Ditta è invitata alla gara in oggetto, facendo presente che per parteciparvi è necessario far pervenire all'UFFICIO PROTOCOLLO del COMUNE DI MERGOZZO sito Via Pallanza n. 2 cap. 28802 Mergozzo - entro il **termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 22 AGOSTO 2012 (MERCOLEDI)**, pena esclusione dalla gara stessa, a mezzo posta-raccomandata compresa posta celere o corriere privato o recapito a mano, **apposito plico** chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante il nominativo o ragione sociale e l'indirizzo del mittente, nonché il riferimento all'oggetto dell'offerta così come meglio specificato: **"CONTIENE OFFERTA PER LA PROCEDURA NEGOZIALE RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 2013/2014, MEDIANTE GARA INFORMALE DEL GIORNO 23 AGOSTO 2012"**. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, in apposite e separate **buste**:

- **Offerta economica:** redatta in italiano su apposito modello (allegato A) in carta resa legale con marca da bollo da €. 14,62= e sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta. Detta offerta dovrà essere chiusa in apposita busta sigillata, da inserire nel sopra citato plico principale recante all'esterno la sola dicitura *"Contiene offerta economica"*. Nella stessa dovrà essere specificata la percentuale unica di ribasso in cifre e in lettere sul prezzo a base d'asta (max 3 decimali).
- **Offerta relativa all'organizzazione – alla qualità – alle migliorie del servizio:** redatta in italiano e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta. Detta offerta dovrà essere chiusa in apposita busta sigillata (con ceralacca o nastro adesivo) e controfirmata sui lembi di chiusura, da inserire nel sopra citato plico principale recante all'esterno la sola dicitura *"contiene offerta qualità/organizzazione/migliorie del servizio"*. Detta offerta dovrà essere formulata con esplicito richiamo alle varie voci previste per l'assegnazione del punteggio relativo all'organizzazione, qualità e migliorie del servizio e corredata dalla documentazione espressamente prevista.
- **Documentazione:** In separata busta sigillata, recante all'esterno la sola dicitura *"Contiene documentazione"* e inserita a sua volta nel plico principale, dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, tutta la seguente documentazione:
 1. **richiesta di partecipazione alla gara e dichiarazione d'impegno** redatta in italiano e conforme al modello (allegato B), sottoscritta dal Legale Rappresentante. In caso di inottemperanza a quanto attestato nella dichiarazione d'impegno di cui sopra, la Ditta risulterà automaticamente decaduta dalla aggiudicazione senza alcuna pretesa, consentendo all'Amministrazione Comunale di incamerare la cauzione provvisoria a titolo di risarcimento danno con riserva di azione per maggior danno e di procedere all'aggiudicazione alla successiva ditta in graduatoria;
 2. **dichiarazione sostitutiva di certificazione e atto notorio** redatta in italiano su conforme modello (allegato C), sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta con allegata fotocopia del documento di riconoscimento dello stesso;
 3. **cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo complessivo presunto per il servizio posto a base di gara pari a € 2.774,00, mediante fidejussione bancaria o assicurativa contenente tra l'altro la rinuncia del beneficio della preventiva



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e che dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte. Per le ditte non aggiudicatrici la cauzione verrà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara, mentre per la ditta aggiudicataria la cauzione verrà trattenuta dal Comune fino alla stipula del relativo contratto; Le imprese partecipanti alla gara munite della certificazione del sistema di qualità (conforme alle norme europee della serie Uni En Iso 9000), rilasciata da organismi accreditati usufruiscono della cauzione ridotta del 50%.

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA.

La gara sarà gestita da una apposita commissione nominata dal responsabile del servizio finanziario, avrà luogo il **giorno 23 AGOSTO 2012 (GIOVEDÌ)** secondo il seguente calendario:

- ore 11,30 seduta pubblica ammissione alla gara;
- ore 12,00 seduta segreta valutazione offerta qualità – organizzazione – miglione del servizio;
- ore 12,30 seduta pubblica valutazione offerta economica e stesura graduatoria.

Alla seduta pubblica possono presenziare i rappresentanti di tutte le ditte che ne hanno interesse.

Nella prima seduta, pubblica, la commissione di gara procederà all'accertamento dell'ammissibilità delle offerte; in particolare, provvederà ad escludere dalla gara le ditte che avranno presentato il plico presso il comune dopo il termine fissato nel bando di gara e quelle per cui, a insindacabile giudizio della commissione stessa, si siano riscontrate irregolarità nella formazione dei plichi o in cui manchi o risulti sostanzialmente incompleta o irregolare la documentazione obbligatoria indicata nella voce "*Documentazione*".

Nella seconda seduta, segreta, la commissione di gara esaminerà e valuterà l'Offerta relativa all'organizzazione alla qualità e alle miglione del servizio" ed assegnerà i relativi punteggi secondo i parametri indicati alla voce "*criteri di aggiudicazione*".

Nella terza seduta, pubblica, la commissione di gara procederà all'apertura dell'"offerta economica", alla verifica della correttezza dell'offerta presentata ed alla individuazione di eventuali offerte anomale.

In caso di individuazione di offerte anormalmente basse e queste verranno sottoposte a verifica secondo quanto disposto dall'art. 86 e seguenti del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Successivamente, la commissione di gara attribuisce il punteggio sulla base del prezzo offerto alle offerte rimaste in gara e procede a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, formando la graduatoria dei concorrenti ed aggiudicando il servizio al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, si procederà nella stessa seduta, all'aggiudicazione mediante sorteggio. L'aggiudicazione definitiva dell'appalto sarà effettuata con determinazione del responsabile del servizio sulla base delle risultanze dei verbali di gara che verranno trasmessi dal presidente di gara.

L'amministrazione comunale si riserva, prima della stipula del contratto, di effettuare la verifica del possesso dei requisiti attestati con la dichiarazione sostitutiva di certificazione e atto notorio nei confronti della ditta risultata aggiudicataria; l'amministrazione comunale si riserva, altresì, di effettuare la stessa verifica nei confronti delle altre ditte partecipanti.

La ditta aggiudicataria si intenderà obbligata per tutti gli effetti di legge con il solo atto di aggiudicazione, mentre gli obblighi del comune sono subordinati all'approvazione dello stesso da parte dell'amministrazione comunale.

L'esecutore del servizio dovrà prestare la cauzione definitiva (mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa) in ragione di quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. La cauzione definitiva dovrà contenere tra l'altro la rinuncia del beneficiario della preventiva escussione del debitore principale la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Le imprese munite della certificazione del sistema di qualità (conforme alle norme europee della serie Uni En Iso 9000), rilasciata da organismi accreditati usufruiscono della cauzione ridotta del 50%.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento alle condizioni tutte indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto approvato dal Responsabile del Servizio con proprio atto n. _____ in data _____.07.2012 nonché alla normativa vigente in materia.

Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria dovrà presentarsi alla firma del contratto che verrà rogato nella forma pubblico amministrativa dal Segretario Comunale, nel giorno che verrà fissato con apposito avviso; In caso di inadempimento, la ditta risulterà automaticamente decaduta dalla aggiudicazione e l'Amministrazione Comunale escuterà la cauzione provvisoria e procederà all'aggiudicazione dell'appalto in questione alla successiva ditta in graduatoria.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Oltre che nel caso di decadenza automatica dall'aggiudicazione di cui sopra, anche in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore si procederà all'aggiudicazione dell'appalto in questione al secondo classificato alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Tutte le spese di appalto e di contratto, inerenti e conseguenti, rimangono a totale carico dell'appaltatore, ancorché disposizioni di legge ne prevedano la rivalsa.

Nell'esecuzione del servizio che formano oggetto del presente appalto, la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare tutte le norme operanti in materia di previdenza, assistenza, assicurative, di igiene e di sicurezza dei lavoratori, nonché i relativi contratti collettivi di lavoro di categoria e le norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili.

Per la consultazione degli atti d'appalto ed eventuali informazioni in merito alla gara in questione, la Ditta in indirizzo potrà rivolgersi presso l'Ufficio finanziario Comunale durante il normale orario di apertura al pubblico.

Con l'occasione si informa, ai sensi del D.Lgs 196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio. In particolare si comunica quanto segue:

a) finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque autorizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.
- I dati verranno trattati per le finalità connesse all'espletamento di tutte le fasi relative all'appalto in questione.
- Il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantirne la sicurezza.

b) La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria. A tal fine nel modello allegato B) è stata inserita apposita dichiarazione di presa d'atto dell'informativa e di espressione di consenso.

c) Conseguenze dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: impossibilità di ammissione alla gara d'appalto.

d) i dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere Comunale, al Ministero delle Finanze, all'I.N.P.S., all'I.N.A.I.L., all'A.S.L. 14, alla Direzione Provinciale del Lavoro, alla Prefettura, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della legge 241/90 e s.m.i., o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

e) Codesta ditta ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti dal D.Lgs 196/2003. Per l'esercizio dei propri diritti codesta ditta potrà rivolgersi all'Ufficio finanziario dell'Ente.

Il responsabile del trattamento è il signor Porta Giacomo.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(Porta rag. Giacomo)

Allegati: Modello A) offerta economica

Modello B) richiesta partecipazione e dichiarazione di impegno

Modello C) dichiarazione sostitutiva di certificazione e atto notorio

Modello D) capitolato speciale d'oneri



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

MODELLO A

Marca da bollo (€ 14,62)

OFFERTA ECONOMICA
PER PROCEDURA NEGOZIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
SERVIZIO MENSA PRESSO LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO
GRADO DI MERGOZZO
BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 - 2013/2014
CIG N. 44257314C1

Al Comune di MERGOZZO
Via Pallanza n. 2
28802 MERGOZZO (VB)

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
e residente in _____ via _____
codice fiscale _____ in qualità di _____
della Ditta _____
avente sede legale nel Comune di _____ via _____
Codice Fiscale/Partita Iva _____

DICHIARA

Di offrire, ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto in oggetto il

PREZZO OFFERTO PER OGNI SINGOLO PASTO: € _____
(diconsi euro _____)

Luogo e data

_____, lì _____

TIMBRO E FIRMA



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

MODELLO B

**DICHIARAZIONE D' IMPEGNO
PER PARTECIPAZIONE PROCEDURA NEGOZIALE PER
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE
SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI MERGOZZO
BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 - 2013/2014
CIG N.44257314C1**

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
e residente in _____ via _____
codice fiscale _____ in qualità di _____
della Ditta _____
avente sede legale nel Comune di _____ via _____
Codice Fiscale/Partita Iva _____

con la presente, ai fini della partecipazione alla procedura negoziale per l'affidamento della gestione del servizio in oggetto.

**DICHIARA
sotto la propria responsabilità**

per la ditta/società da me rappresentata:

- di essersi recato sul posto dove deve eseguirsi il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari possono influire sull'esecuzione del servizio sia sulla determinazione della propria offerta e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso, remunerativo e tale da consentire l'offerta formulata;
- di impegnarsi ad iniziare il servizio dal giorno di inizio dell'anno scolastico;
- di impegnarsi a non richiedere alcuna revisione del canone né modificazione delle modalità del servizio previste nel bando e nel capitolato speciale, qualora per motivi organizzativi e di calendario scolastico, vengano variati i giorni del servizio mensa o venga diminuito il numero dei giorni stessi.
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere gestito il servizio
- di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le prescrizioni contenute nella lettera d'invito e nel Capitolato speciale;
- di impegnarsi, nell'esecuzione del servizio, ad osservare tutte le norme e prescrizioni di legge operanti in materia, in relazione ai trattamenti economici, assicurativi, di igiene e di sicurezza dei



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

lavoratori nonché in materia di collocamento obbligatorio dei disabili;

- di impegnarsi, a trasmettere all'ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), elaborato ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97 ed a rispettare, nell'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto, tutte le disposizioni previste dal D.Lgs. predetto;
- di impegnarsi a produrre tutta la documentazione necessaria e prevista per legge per la stipula del contratto ed alla sottoscrizione dello stesso nei termini e modi fissati nelle relative comunicazioni dell'amministrazione comunale;
- di dichiararsi consapevole, sin d'ora, che in caso di inottemperanza a tutto quanto sopra, risulterà automaticamente decaduta dall'aggiudicazione, consentendo conseguentemente l'Amministrazione Comunale di procedere all'aggiudicazione del servizio in oggetto ad altra ditta, e di introitare a titolo di penale per responsabilità precontrattuale la cauzione provvisoria dalla stessa depositata, impegnandosi inoltre a risarcire all'Ente l'eventuale maggior danno recato;
- di essere edotto che l'importo d'appalto posto a base di gara si intende comprensivo di ogni prestazione ed onere, anche se non direttamente menzionato nel capitolato speciale, utile per l'espletamento corretto della gestione dei servizi;
- di non pretendere oneri di qualsiasi natura qualunque sia l'esito della gara;
- di aver preso visione dei documenti di gara e di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte;
- di aver preso atto dell'informativa fatta all'art. 22 del capitolato e resa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e liberamente accordare il proprio consenso affinché ai sensi e per gli effetti degli artt. 23, 12 e 26 del citato decreto legislativo, tutti i propri dati personali possano essere trattati dal Comune per gli scopi relativi all'appalto in questione ed essere oggetto di comunicazioni ai soggetti pubblici e privati per le finalità dichiarate nella su richiamata informativa;
- di conoscere le "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" (Regione Piemonte - D.D. 20.08.2002, n. 120) e le "Proposte operative per la Ristorazione Scolastica" emanate dalla Regione Piemonte nella primavera 2007 e quelle successive eventualmente emanata.

Luogo e data _____, li _____

TIMBRO E FIRMA



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

MODELLO
C

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE ED ATTO NOTORIO
ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI PER POTERE PARTECIPARE ALLA
PROCEDURA NEGOZIALE PER PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO
MENSA PRESSO LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI MERGOZZO
BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 – 2013/2014
CIG N. 44257314C1**

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
è residente in _____ via _____
codice fiscale _____ in qualità di _____
della Ditta _____
avente sede legale nel Comune di _____ via _____
Codice Fiscale/Partita Iva _____

con la presente, ai fini della partecipazione alla procedura negoziale per l'affidamento della gestione del servizio in oggetto, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

**DICHIARA
sotto la propria responsabilità**

a) di non trovarsi nelle condizioni previste nell'articolo 38, del D.lgs 12.04.2006, n. 163, e più precisamente dichiara:

b) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo o che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;

Oppure

b) che sono cessate le incapacità personali derivanti da sentenza dichiarativa di fallimento o di liquidazione coatta con la riabilitazione civile, pronunciata dall'organo giudiziario competente in base alle condizioni e con il procedimento previsto dal capo IX

Oppure.

b) che è venuta meno l'incapacità a contrarre – prevista nei casi di amministrazione controllata e di concordato preventivo – per revoca o per cessazione dell'amministrazione controllata, ovvero per la chiusura del concordato preventivo – attraverso il provvedimento del giudice delegato che accerta l'avvenuta esecuzione del concordato ovvero di risoluzione o annullamento dello stesso;



COMUNE DI MERGOZZO
PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Oppure:

b) che si è concluso il procedimento dell'amministrazione straordinaria di cui al D.Lgs. n. 270/99;

c) che nei propri confronti non è stata disposta la misura di prevenzione della sorveglianza di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423;

d) che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui alla legge n. 1423/56, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

e) che non è stata applicata dall'organo giudiziario competente una delle misure di prevenzione di cui alla Legge 27 dicembre 1956, n. 1423 e s.m.i., nei confronti dei soggetti richiamati dall'art. 38, comma 1, lettera b), del D.lgs 12.04.2006, n. 163, misure che conseguono all'annotazione – negli appositi registri presso le segreterie delle procure della Repubblica e presso le cancellerie dei tribunali – della richiesta del relativo procedimento, la quale era stata inserita come informazione nel casellario informatico;

f) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423;

g) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

Oppure

g) che è venuta meno – nei confronti dei soggetti richiamati dall'art. 38, comma 1, lettera c), del D.lgs 12.04.2006, n. 163 condannati con sentenza definitiva per uno dei reati surrichiamati l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione a causa della concessione del provvedimento di riabilitazione;

Oppure

g) che è stato applicato – nei confronti dei soggetti richiamati dall'art. 38, comma 1, lettera c), del D.lgs 12.04.2006, n. 163 condannati con sentenza definitiva, oppure di applicazione della pena su richiesta per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale del concorrente – l'articolo 178 del codice penale riguardante la riabilitazione, oppure l'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale riguardante l'estinzione del reato.

h) che nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lettera c), del D.lgs 12.04.2006, n. 163



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Oppure

h) che i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lettera c), del D.lgs 12.04.2006, n. 163 nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara di che trattasi, sono i seguenti:

.....
.....

e che nei confronti dei suddetti soggetti durante il periodo in cui rivestivano cariche societarie:

non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato o di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

Oppure

nel caso di sentenze a carico, sono stati adottati atti e misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili con la documentazione allegata

.....
.....;

i) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

j) di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro.

k) che non è stata commessa grave negligenza o malafede nella esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che ha bandito la gara e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi prova dalla stazione appaltante.

l) di non avere commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito.

m) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dei dati in possesso dell'Osservatorio e che nei confronti dell'impresa rappresentata non è stata applicata la sospensione o la revoca dell'attestazione SOA da parte dell'Autorità per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico.

n) di non avere commesso violazioni gravi definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

o) che nei confronti dell'impresa rappresentata non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248, modificato da ultimo dall'art. 5 della legge 3 agosto 2007, n. 123;

p) che non è stata sospesa o dichiarata decaduta attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico;

q) di non aver omesso denuncia dei reati di concussione ed estorsione;

r) che non si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

s) che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i.;

Oppure

s) che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;

t) la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)

Oppure

t) la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000).

u) di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

v) di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n. sede), l'INAIL (matricola n. sede), e di essere in regola con i relativi versamenti.

C.C.N.L. applicato ai lavoratori dipendenti



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

w) (nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs 12.04.2006, n. 163) di concorrere per i seguenti consorziati (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):

.....
.....

x) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di: per le seguenti attività:

.....
.....

e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

numero di iscrizione

data di iscrizione

durata della ditta/data termine

forma giuridica

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

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	
			Rappres. legale	Direttore tecnico
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

w) che intende subappaltare le seguenti parti del servizio:

(Al riguardo si precisa che la quota parte subappaltabile non può eccedere il 30% dell'importo complessivo del contratto)

a)	categoria:		per una quota del	%
b)	categoria:		per una quota del	%
c)	categoria:		per una quota del	%
d)	categoria:		per una quota del	%



COMUNE DI MERGOZZO
PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

x) che il numero di fax al quale potranno essere inviate eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti è il seguente:.....;

y) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa:.....
..... e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) ed f) del D.lgs 12.04.2006, n. 163 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

z) che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente:
.....
.....

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

bb) di essere in possesso degli ulteriori requisiti previsti dagli artt. 39, 41 e 42 del D.lgs 12.04.2006, n. 163 come sotto specificati:

- ◆ Iscrizione alla Camera di commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza
- ◆ di avere svolto nel triennio 2011 – 2010 – 2019 servizi di refezione scolastica a comuni per un valore economico complessivo nel triennio non inferiore € 139.000,00 iva esclusa, senza l'instaurazione di un contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali, come di seguito meglio riportato;
- ◆ N. Comune importo del contratto periodo

- ◆ Il servizio/i servizi sopra riportati sono provati da certificati rilasciati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi che si allegano.
- ◆ certificazione, o copia autentica di certificazione, di sistema di qualità UNI EN ISO 9001 – 2000, rilasciata da organismi accreditati, per i servizi di refezione scolastica;
- ◆ certificato HACCP



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

quanto sopra come da documentazione che viene allegata alla presente domanda di ammissione.

FIRMA

N.B.

- La dichiarazione devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

Le dichiarazioni di cui ai punti da c) a g) devono essere rese anche dai soggetti previsti dall'articolo 38, comma 1 lettere b) e c) del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e dai procuratori qualora sottoscrittori delle dichiarazioni costituenti la documentazione amministrativa e/o dell'offerta.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

SERVIZIO MENSA SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2012/2013 – 2013/2014

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

TITOLO 1 - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1- Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento mediante procedura negoziale – gara ufficiosa – ai sensi dell'art. 125 del D.Lvo n. 163/2006 e s.m.i., e del vigente regolamento comunale di lavori forniture e servizi in economia, del servizio mensa presso le scuole primaria e secondaria di primo grado di Via Pallanza (Ex Plesso C.R.I.).

Art. 2 – Durata del contratto

La durata dell'appalto è biennale da settembre 2012 a giugno 2012 (fine anno scolastico) con facoltà della stazione appaltante di rinnovare il contratto alle stesse condizioni della durata massima di due anni scolastici (art. 57 comma 5 lett. b del D.Lvo n. 163/2006 e s.m.i.).

Il servizio dovrà essere attivato con l'inizio dell'anno scolastico 2012/2013 secondo il calendario approvato dalle autorità scolastiche competenti.

Art. 3 - Modalità della gara

La gara indetta mediante procedura negoziale ai sensi dell'art. 125 del D.Lvo n. 163/2006 e s.m.i., previo avviso pubblico esplorativo e con l'invito ad almeno 5 ditte.

Art. 4 - Ammissibilità alla gara

Gli operatori economici per poter partecipare alla gara devono essere iscritti alla C.C.I.A.A. per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto, essere in possesso dei requisiti minimi generali di cui all'art. 38 del D.Lvo n. 163/2006 e s.m.i., ed inoltre devono avere svolto nel triennio 2009/2010/2011, uno o più servizi di refezione scolastica a Comuni per un valore economico complessivo nel triennio non inferiore 139.000,00 e senza l'instaurazione di un contenzioso, nel rispetto di tutte le clausole contrattuali.

Si precisa che i sopra citati requisiti devono sussistere al momento della domanda di partecipazione.

Art. 5 - Presentazione delle offerte

Le modalità di presentazione delle offerte sono indicate nella lettera d'invito.

Art. 6 - Prezzo a base di gara

Il prezzo-base per l'esecuzione dei servizi nel biennio contrattuale è fissato in presuntive 139.000,00 oltre I.V.A. di legge sulla base dei seguenti parametri:

Numero annuo presunto dei pasti $13.083 \times 2 =$ pasti complessivi 26.166

prezzo-base/pasto (I.V.A. 4% esclusa) Euro $5,30 \times 26.166 = 138.679,80$, comprensivo di tutte le prestazioni richieste dal capitolato speciale, sia relative alla gestione, sia all'allestimento presso i locali adibiti a refettorio.

Il sopra citato importo complessivo di € 138.679,80 è così distinto € 137.894,82 soggetto a ribasso ed € 784,98 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio. La liquidazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura mensile previa e verifica della regolarità contributiva e altre verifiche di legge.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Art. 7 - Modalità di aggiudicazione

Il presente appalto verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa fra le ditte partecipanti ai sensi dell'art. 83 del D.Lvo n. 163/2006 e s.m.i., valutabile in base ai seguenti elementi:

qualità – organizzazione – miglievie del servizio : punteggio massimo 55

prezzo offerto per ogni singolo pasto : punteggio massimo 45

La commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti l'offerta osservando i criteri specificati nella lettera d'invito.

Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio prevede la preparazione la mescolta dei pasti per l'utenza scolastica, che dovranno essere confezionati presso un centro cottura messo a disposizione dall'impresa.

Il trasporto dovrà prevedere ubicazione del centro di cottura che garantisca la consegna dei cibi entro e non oltre 60 minuti dalla preparazione e la distribuzione degli stessi presso i terminali di consumo più avanti elencati, ubicati su territorio comunale.

Art. 9 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della scuole, primaria e secondaria di primo grado.

Art. 10 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato, e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standards sono da considerarsi minimi.

Art. 11 - Dimensione presumibile dell'utenza e sede dei terminali di consumo

La dimensione dell'utenza è di circa 13.083 pasti annui.

L'utenza consuma i pasti nel refettorio delle scuole primaria e secondaria di primo grado (edificio ex C.R.I.)

Art. 12 - Durata del servizio

Il gestore si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dell'Amministrazione Comunale di seguito specificato:

	INIZIO	TERMINE
Scuola primaria	settembre	metà giugno
Scuola secondaria di primo grado	settembre	metà giugno

L'erogazione e la mescolta dei pasti avverrà indicativamente il lunedì, il mercoledì e giovedì, secondo gli orari e il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 13 – Orario di distribuzione dei pasti

L'Orario verrà fissato dal Comune prima dell'inizio del servizio e potrà essere modificato in ragione delle necessità sopravvenute.

Art. 14 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Stazione Appaltante dovrà essere avvisata con congruo anticipo.

L'impresa in caso di impossibilità di erogazione del servizio per sciopero del personale o altro, si impegna alla fornitura di un cestino freddo, come da menù allegato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO II: STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 15 - Centro di cottura

L'impresa dovrà possedere o avere in gestione un centro cottura entro una distanza massima di 10 km dal Comune, dotato di tutto ciò che è necessario per la realizzazione del servizio richiesto per tutte le utenze. Sarà cura dell'impresa sostituire e/o fornire le ulteriori attrezzature necessarie secondo quanto indicato nell'allegato 1 al presente capitolato.

Art. 16 - Consegna all'impresa dell'immobile, impianti, attrezzature, utensili e arredi

La stazione appaltante dà in consegna i locali di refezione, le attrezzature, gli utensili e gli arredi all'Impresa la quale si impegna a conservarli in buono stato. Pertanto la stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi spesa inerente alle manutenzioni straordinarie di quanto sopra ad esclusione degli immobili.

Eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di malfunzionamenti sono a carico dell'impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa gli eventuali reintegri dell'utensileria, padellame e del vasellame.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature è a carico della stazione appaltante.

Art. 17 - Verifica periodica degli impianti e degli immobili.

In qualunque momento, su richiesta della stazione appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 18 - Modificazioni.

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione della stazione appaltante.

Art. 19 - Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dalla stazione appaltante.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 20 - Contributi CEE

La ditta appaltatrice prende atto che la stazione appaltante intende avvalersi dell'applicazione del Reg. CE 2702/00 riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, e e/o comunque da ogni altra normativa recante contributi o benefici.

La ditta si impegna su richiesta a fornire i seguenti documenti necessari a tal fine (fatture, bolle di consegna o altro, anche con indicazione della destinazione della merce alle mense scolastiche).

Art. 21 - Oneri e assicurazioni

Sono a carico dell'Impresa l'eventuale allacciamento e il canone del telefono, polizza di assicurazione che l'Impresa dovrà stipulare presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi con un massimale non inferiore ad Euro 2,5 milioni ed i rischi R.C.T. nell'ambito della gestione della mensa con un massimale non inferiore ad Euro 170mila.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi a favore dell'impresa da parate di Società assicuratrici. A tale proposito la ditta appaltatrice contrarrà una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale di Euro 2,5milioni. Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati.

Art. 22 – Spese inerenti al servizio.

Le spese inerenti al servizio di pulizia e igiene, di qualsiasi genere, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Impresa. Sono ancora a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono infine a carico dell'Impresa l'acquisto dei contenitori gastronomici necessari per l'espletamento del servizio, così come l'acquisto delle attrezzature di cui all'Allegato n. 1

I guasti o anomalie dovranno comunque essere tempestivamente segnalati all'Ufficio preposto dalla stazione appaltante.

Art. 23 – Manutenzioni

Sono a carico dell'impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie.

Art. 24 – Subappalto

Non è consentito all'Impresa il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, salvo quanto successivamente previsto in materia di sanificazione dei locali, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello espressamente adibiti, previsto nel presente capitolato a meno che non siano preventivamente accordati con la stazione appaltante.

Art. 25 – Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

Art. 26 – informazioni

L'Impresa trasmetterà ogni anno alla stazione appaltante una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza, alle cause di eventuali controversie con la stazione appaltante. Per ogni comunicazione alla stazione appaltante l'impresa avrà il proprio domicilio presso la sede legale dell'Impresa.

Art. 27 – Obblighi vari dell'Impresa – Cauzione definitiva

L'impresa resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dalla stazione appaltante dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, versando la cauzione prevista. A tal proposito si fa presente che la cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% dell'importo netto annuale presunto di aggiudicazione e che la stessa dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Detta cauzione dovrà essere costituita o in numerano, mediante deposito infruttifero presso la Tesoreria Comunale del Comune di Mergozzo, ovvero mediante consegna alla stazione appaltante di fidejussione bancaria o assicurativa, a norma delle vigenti disposizioni di Legge.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 gg. Dall'invito alla stipulazione, L'Impresa decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque ogni diritto e azione della stazione appaltante, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

All'Impresa fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal capitolato di appalto. In particolare fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal capitolato di appalto.

In particolare l'Impresa dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi.

TITOLO IV – ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 28 – Oneri a carico della stazione appaltante

Sono a carico della stazione appaltante tutte le spese relative allo smaltimento dei rifiuti, nonché tutte le spese relative ai consumi energetici relative al servizio di ristorazione, (acqua, luce e gas) dei locali di refezione presente presso la scuola primaria e secondaria di primo grado.

Art. 29 – Manutenzioni

Sono a carico della stazione appaltante gli oneri per la manutenzione straordinaria.

Art. 30 – Cause di forza maggiore.

Restano a carico della stazione appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO V – SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

Art. 31 – Somministrazione portate

L'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù (Allegato n. 2) e nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

La somministrazione sarà effettuata al tavolo con il supporto di carrelli termici di servizio.

Art. 32 – Servizio di ristorazione per le scuole primaria e secondaria di primo grado: Oneri a carico della ditta aggiudicataria

Per la fornitura di detto servizio, l'Impresa dovrà provvedere:

1. Alla presa in carico, a seguito di apposito verbale di presa consegna sottoscritto dalle parti, in regime di comodato gratuito dei locali cucina della scuola dell'Infanzia e spazi pertinenti (magazzino, spogliatoio) degli impianti, delle attrezzature e di tutto il corredo (pentolame, vasellame, stoviglie ecc...);
2. All'organizzazione del lavoro e la messa a disposizione del personale, in numero e con la qualifica idonea al perfetto funzionamento del servizio e ciò in riferimento alla preparazione presso il plesso di cucina, dei pasti secondo i dati riportati dal presente capitolato.
3. All'acquisto delle derrate alimentari per la confezione dei pasti.
4. Alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti.
5. All'impegno di assicurare i pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni di servizio come dall'art.11 del presente capitolato.
6. Alla confezione dei pasti nelle teglie gastronomiche multirazione per i pasti da distribuire nei locali refettorio.
7. Al trasporto dei pasti dal proprio centro cottura alle scuole primaria e secondaria di primo grado.
8. Alla preparazione ed al confezionamento di eventuali diete speciali, secondo le indicazioni della stazione appaltante e del servizio SIAN – dell'Azienda Sanitaria Locale n. 14 del V.C.O.
9. Alla consulenza dietetico-nutrizionale ed alla predisposizione dei menù settimanali.
10. Alla pulizia ed al riassetto del locale adibito a refettorio e a cucina, frigoriferi, magazzini, pertinenze ed alle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, dei carrelli, degli utensili ed in genere, del pentolame di cucina.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

11. Al lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri e posate) utilizzate per il servizio.
12. All'acquisto dei materiali, prodotti, detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie di cui al punto 10 e del lavaggio delle stoviglie.
13. Alla disinfestazione, disinfezione e derattizzazione del locale cucina.
14. All'assunzione della piena responsabilità di tutto il processo di produzione per l'HACCP
15. Al trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta.
16. Alla manutenzione ordinaria della cucina, dei locali pertinenti, delle attrezzature di cucina esistenti e di quelle che l'impresa inserirà a suo carico a completamento della attuale dotazione.

Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare, in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle vigenti disposizioni del regolamento locale d'igiene.

Art. 33 – Orario del servizio

L'Impresa si impegna a fornire il servizio negli orari previsti dal presente capitolato. Dal confezionamento, alla distribuzione dei pasti, di norma, non devono passare più di 1 (un) ora.

Art. 34 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- Indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche contenenti l'acqua;
- All'arrivo dei contenitori termici dovrà apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche contenenti l'acqua;
- All'arrivo dei contenitori termici dovrà controllare le quantità di cibo;
- La distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- Prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, fornite dall'Impresa in fase di offerta;
- Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- Il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- Il personale deve distribuire la quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze;
- Il contenitore termico deve essere aperto solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Art. 35 – informazioni ai commensali

L'impresa è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali dei refettori, il menù previsto dal presente capitolato.

Art. 36 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/10/1962 e s.m.i. e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente contratto.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO VI – PERSONALE

Art. 37 – Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale della stazione appaltante e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dalla stazione appaltante.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Art. 38 – Organico

L'organico deve essere previsto in fase di offerta dall'Impresa, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore e che risulta esplicita nelle apposite tabelle allegate all'offerta.

Deve comunque essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro delle diverse fasi del servizio.

Art. 39 – Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e per una presenza non inferiore a 10 ore settimanali ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla stazione appaltante.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento della stazione appaltante.

Art. 40 – Addestramento

L'impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

Art. 41 – Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali

L'impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standards di qualità previsti.

Al seminario illustrativo parteciperà anche la stazione appaltante attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà alla stazione appaltante del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

Art. 42 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Art. 43 – Variazione del personale

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della stazione appaltante, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

Art. 44 – Vestiario

L'impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, zoccoli anatomici mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti c/o sanificanti nebulizzati.

Art. 45 – Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, se richiesto, dovrà essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 377/80 art. 37).

Art. 46 – Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, deve curare l'igiene personale e non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 47 – Controllo della salute degli addetti

La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Art. 48 – Rispetto della normativa

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 49 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO VII – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 50 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime come da Allegato 4 “Caratteristiche merceologiche prodotti alimentari”.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche ed accordati con la stazione appaltante.

Art. 51 – Etichettatura delle derrate

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

Art. 52 – Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 4)

TITOLO VIII – MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 53 – I menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo. Il menù invernale inizia dal 1 ottobre e termina al 31 marzo.

Il menù estivo inizia il 1 aprile e termina al 30 settembre, tenendo ben presente anche le condizioni meteorologiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 2) o concordati dalle parti (menù A.S.L.).

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause quali, sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc....
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta.

Per quanto riguarda il menù per gli anziani assistiti, l'impresa dovrà presentare in fase di gara una propria proposta di menù.

Art. 54 – Quantità in volumi e in pesi

L'Impresa, con l'avvio del servizio, deve predisporre una tabella che presenterà in fase di gara relativa i pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. (forse già in porzionatura)

Art. 55 – Variazione del menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nell'allegato menù, in conformità all'allegata tabella dietetica.

E' consentita una variazione ai menù solo nei casi di cui al precedente art. 53



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Art. 56 – Struttura dei menù

Per gli alunni delle scuole e le altre utenze il menù sarà così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- merenda
- acqua minerale (n. 1 bottiglia da 1,5 lt ogni tre utenti)

Cestini freddi, pasti in caso di emergenza

La stazione appaltante potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti monoporzione. Tali forniture per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini da viaggio dovranno essere consegnati con le modalità e nel luogo concordati con la stazione appaltante.

A garanzia del mantenimento delle temperature i cestini freddi dovranno essere conservati in contenitori isotermitici come previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

I contenitori saranno restituiti al personale di cucina presso il centro di cottura, il giorno successivo.

TITOLO IX – TABELLE DIETETICHE

Art. 57 – Quantità delle vivande

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle **grammature (allegato n. 3)** dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione dei cibi dovuti allo scioglimento.

Art. 58 – Diete speciali

La gestione si impegna a fornire le diete speciali qualora ne venga fatta la richiesta dalla stazione appaltante così come previsto dal D.G.R. n. 40-29846 del 10/04/2000 riguardante la somministrazione di pasti a soggetti portatori di particolari patologie quali: malattia celiaca, diabete, malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali seguendo inoltre la Legge n. 123 del 4 luglio 2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia.

In merito alle diete speciali per patologia, si sottolinea che l'attivazione di tali diete è vincolata al parere espresso annualmente dal SIAN e per l'attivazione verrà distribuito apposito modulo del SIAN debitamente compilato e firmato dai genitori, accompagnato da certificazione medica. Le diete speciali elaborate dall'ASL dovranno essere sempre presenti in sede di produzione, garantendo la privacy. Nessun certificato medico dovrà pervenire agli Operatori della cucina.

Art. 59 – Diete "Leggere"

L'impresa si impegna alla predisposizione di cosiddette diete "Leggere", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 del giorno stesso direttamente al Responsabile della mensa da parte dei genitori. La dieta leggera può essere assunta fino ad un massimo di 5 (cinque) giorni senza certificazione medica. Oltre i cinque giorni occorrerà il certificato medico. Il menù previsto per le diete leggere è costituito da pasta/riso in bianco, una porzione di carne o pesce cotto al forno o lessato, da una verdura.

Art. 60 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa deve presentare alla stazione appaltante le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti semprechè esse non siano già previste nell'allegato n. 3.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO X – NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 61 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge. Per quanto riguarda il pane e le frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola. L'Impresa deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente normativa e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura.

Per il trasporto dovranno essere utilizzati automezzi opportunamente allestiti e utilizzati esclusivamente per il trasporto e si prevedere ad una relazione dettagliata del sistema di monitoraggio della temperatura dei cibi nella sede di distribuzione.

Devono essere utilizzati:

- contenitori termici attivi preriscaldabili per i cibi caldi tali da garantire una temperatura di almeno + 65 ° C sino alla distribuzione;
- Contenitori isotermici refrigerati per i cibi freddi che garantiscano una temperatura massima di + 10°C sino alla distribuzione;

In particolare le vivande confezionate con il sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità.

I cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto di pasta asciutta (comprese le lasagne) dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

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

I tavoli saranno apparecchiati dal personale messo a disposizione dell'impresa, con tovaglie monouso a perdere, tovaglioli di carta, bicchieri di vetro, piatti di melanina (che dovranno avere un ricambio frequente) e posate in acciaio inox.

Art. 62 – confezionamento

Evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se l'impresa opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo.

E' fatto divieto all'impresa

- il congelamento di materie prime acquistate fresche
- congelare il pane
- ricongelare alimenti scongelati
- far restare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini
- tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione (porzionatura, ecc).

Art. 63 – Porzionatura

La porzionatura a "colpo d'occhio" da parte degli addetti mensa non garantisce la distribuzione a ciascuno bambino delle porzioni raccomandate per fascia d'età, pertanto come più volte ribadito dalla normativa regionale, ai fini della prevenzione dell'obesità in età evolutiva, si sconsiglia il bis del primo piatto asciutto. A tale scopo prevedere le seguenti procedure:



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

- prevedere un piatto campione, ossia pesare una quantità standard prima della cottura e disporla a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare/oppure pesare a cotto una quantità corrispondente alla grammatura di capitolato sulla base delle tabelle di conversione cotto/crudo e disporla a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
- usare utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, ad esempio schiumarola, mestolo, cucchiaio ecc. che dovranno garantire con una sola presa la porzionatura idonea.

Art. 64 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 65 - Conservazione delle derrate.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 6°c.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, avendo cura di conservare l'etichetta del prodotto con la data di scadenza.

La protezione delle derrate alimentari da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idoneo al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. 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. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse, e l'impianto di estrazione dell'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione, tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego.

Art. 66 - controlli interni

L'impresa deve richiedere ai suoi fornitori certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti;

L'Impresa deve garantire, tramite un laboratorio autorizzato, il controllo analitico riferito a:

- materie prime;
- varie fasi di lavorazione;
- prodotto finito;
- efficacia dei prodotti di sanificazione;

L'impresa deve garantire la campionatura rappresentativa dei pasti secondo la seguente procedura:

- il campione deve essere rappresentativo di ogni tipo di preparazione;
- il campione, di almeno 150 gr., deve essere conservato a temperatura fra 0 e + 4°C, per almeno 72 ore dalla preparazione, ed in contenitori ermeticamente chiusi;
- i contenitori devono avere una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione del prodotto;
- il campione deve essere prelevato al termine della preparazione possibilmente in ogni luogo di distribuzione o, altrimenti, nel centro di preparazione.

Le ditte del settore alimentare devono garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte a controlli che soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Le ditte devono essere certificate ISO 9000.



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO XI – PULIZIA E IGIENE

Art. 67 - Autocontrollo

L'Impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D.Lgs. 155/1997, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'Impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Nella garanzia di qualità devono essere compresi gli esiti dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'ASL.

Art. 68 – Sanificazione

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario e dovranno essere contenuti sempre nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Di tutti i prodotti, l'impresa deve trasmettere preventivamente alla stazione appaltante in fase di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Tutti i prodotti usati devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e saranno a totale carico dell'impresa.

Art. 69 -Lavaggio e pulizia

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

Art. 70 – Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio, durante le vacanze natalizie e a fine anno scolastico.

Sono a carico dell'impresa le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione che dovrà avere cura di mantenere sempre ben pulite.

Art. 71 – Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

Art. 72 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione di pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata in sacchi per il secco, umido, plastica e vetro.

Le sostanze grasse, provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e s.m.i, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

Art. 73 – divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

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



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

TITOLO XII - ALTRE DISPOSIZIONI

Art. 74 - Oneri

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Art. 75 - Contestazioni

La stazione appaltante farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 76 - Penali

La stazione appaltante a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- uuro 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- euro 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- euro 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- euro 350,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitari riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- euro 350,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- euro 250,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto ai limiti di contaminazione microbica;
- euro 50,00 per ogni ritardo nella consegna oltre 10 minuti dall'orario previsto.
- Per le altre violazioni al presente capitolato non previste nei precedenti punti si applica la penale di € 150,00.
- In caso di violazioni reiterate la sanzione viene raddoppiata.

La stazione appaltante entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata all'I.C. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.C. avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del concessionario.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.C.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 77 - Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

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

- a) Apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) Cessione dell'attività ad altri;
- c) Mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'impresa e (salvo deroghe previste);
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) Utilizzo di derrate alimentari non previste dal capitolato ed allegati relativi
- f) Casi di grave intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;



COMUNE DI MERGOZZO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

- h) Gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
 - i) Uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dalla stazione appaltante;
 - j) Non ottemperanza, entro 8 (otto) giorni alle prescrizioni della stazione appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
 - k) Interruzione non motivata del servizio;
 - l) Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con la stazione appaltante o del coordinatore del servizio (salvo comprovate cause di forza maggiore);
 - m) Subappalto totale o parziale del servizio senza preventiva autorizzazione della stazione appaltante
- Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della stazione appaltante in forma di lettera raccomandata.
- L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della stazione appaltante di azioni di risarcimento per danni subiti.

Art. 78 – infortuni e danni

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di Società Assicuratrici.

Art. 79 – riservatezza dei dati trattati

L'I.C. ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

ART. 80 - Foro Competente

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente.

Foro competente è quello ove ha sede il comune.



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

ALLEGATO 1 – ATTREZZATURE



REGIONE PIEMONTE - A.S.L.N.14 - V.C.O.

Sede Legale: via Mazzini n. 117 - 28887 OMEGNA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Via IV Novembre - 28882 Crusinallo-Omegna - tel. 0323/868020 - fax 0323/868022

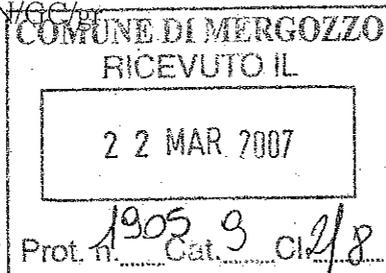
U.O.A. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Direttore: Dott. Pompeo Tringali

Sede operativa di Verbania - Viale S. Anna n. 83 - 28922 VERBANIA-PALLANZA

TEL. 0323 541441 - FAX 0323 557347

Prot. n. 2396/07 /SIAN/GC/Pr



Verbania, 19/03/07

Al Sig. Sindaco
del Comune di MERGOZZO

Oggetto: Parere tecnico igienico - sanitario ex art. 231 T.U.LL.SS./34, s.m.i.
Mensa (solo somministrazione) e locale lavaggio piatti SCUOLE ELEMENTARI e MEDIE
"Villone Ex-CRI"

Con riferimento alla Vs. richiesta di parere per autorizzazione sanitaria del 20/02/07 si comunica che Personale di questo Servizio, in data 06/03/07 ha eseguito un sopralluogo presso i locali siti in MERGOZZO - "Villone Ex-CRI" della Mensa Villone Ex-CRI Titolare il Sindaco di MERGOZZO sig. LUCIANO PIRALLA nato a PREMOSELLO CHIOVENDA (VB) il 28/03/1953 residente in MERGOZZO - Via PALLANZA N. 4.

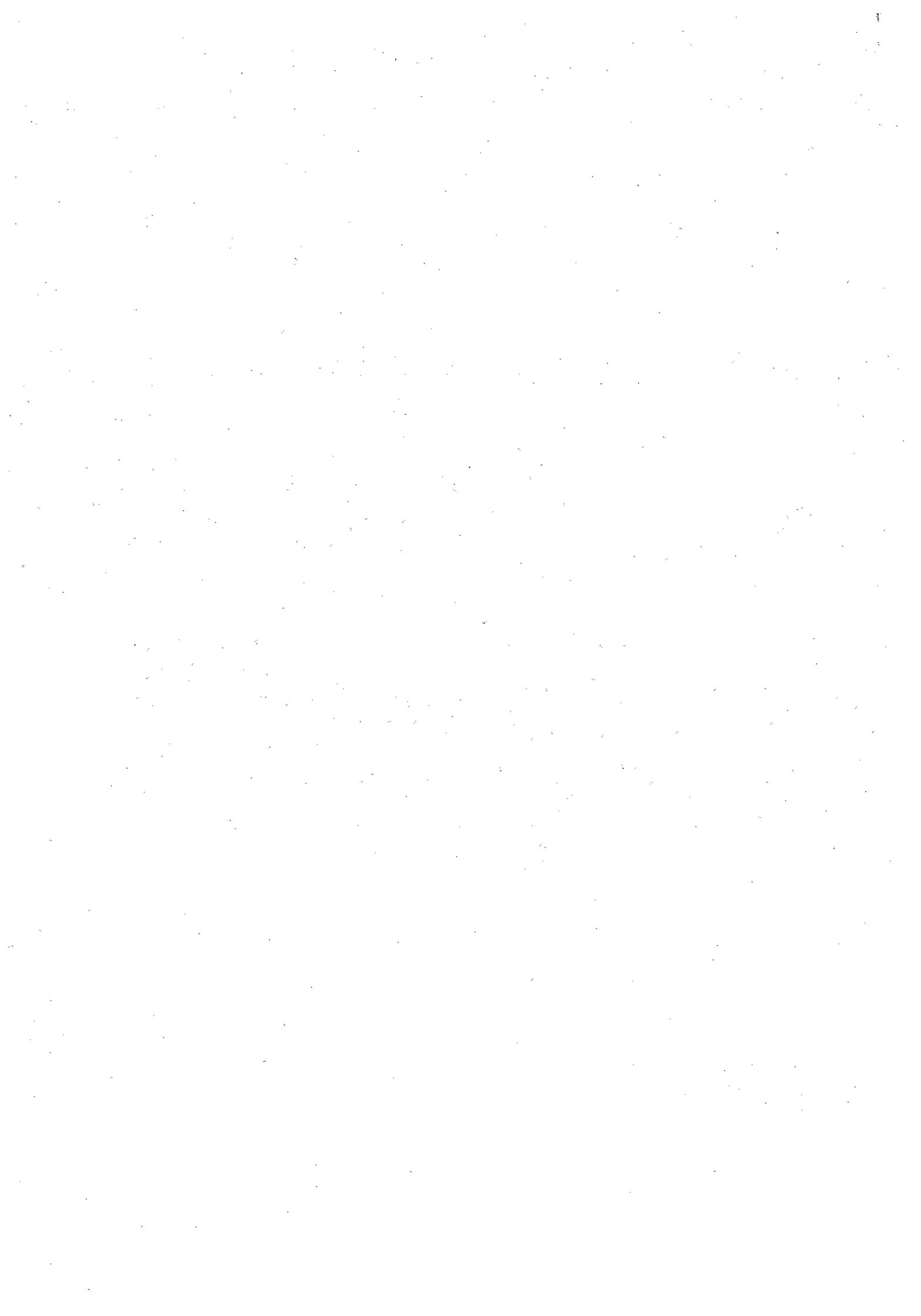
Nel corso di detto sopralluogo è stato accertato che i requisiti igienico sanitari :
dei locali risultano REGOLAMENTARI,
delle attrezzature risultano REGOLAMENTARI.

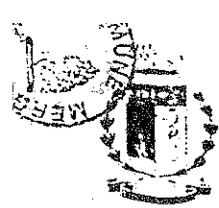
Per quanto sopra si esprime parere FAVOREVOLE ai soli fini igienico-sanitari, al rilascio dell'autorizzazione sanitaria per **MENSA SCOLASTICA (solo somministrazione) e locale lavaggio piatti presso la Scuola Elementare e Media "Villone Ex-CRI"**

Si rimanda ai competenti servizi di codesta Amministrazione la verifica degli aspetti urbanistici, edilizi, impiantistici ed amministrativi.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE MEDICO
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. Giovanni Compagni





REGIONE PIEMONTE

COMUNE DI MERGOZZO
PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

Autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/1962 e/o ex art. 231 T.U.LL.SS.
LOCALI ADIBITI A MENSA SCOLASTICO SITI IN EDIFICIO -
VILLONE EX CRI

RELAZIONE TECNICA

La presente relazione è allegata all'istanza rivolta all'ottenimento di idonea autorizzazione sanitaria riguardante i locali adibiti a mensa scolastica per le scuole elementari e medie del comune di Mergozzo.

I locali destinati a mensa scolastica sono collocati al piano terra del fabbricato adibito ad edificio scolastico sito nel Parco ex CRI, in Via Pallanza a Mergozzo, collegati all'acquedotto com.le per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico e alla fognatura com.le per quanto riguarda gli scarichi delle acque reflue.

L'attività per la quale si richiede l'autorizzazione sanitaria in oggetto è di SOLA SOMMINISTRAZIONE in quanto gli alimenti vengono preparati in esercizio autorizzato, conservati nelle modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento.

I locali utilizzati per tale attività sono i seguenti:

1. ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE
2. SALA MENSA a).
3. SALA MENSA b).
4. SERVIZIO IGIENICO DESTINATO AL PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI
5. LOCALE PER DEPOSITO DETERSIVI

1. Locale adibito a LAVAGGIO STOVIGLIE di superficie pari a mq 13,25 adeguatamente areato ed illuminato da apertura a finestra, con altezza interna del locale pari a mt 3,10. Pavimentazione in marmette di graniglia e pareti piastrellate fino ad un'altezza di mt 2,00.

Il locale sarà dotato della seguente attrezzatura:

- doppio lavello in acciaio inox con azionamento a pedale
- n.1 piano in appoggio in acciaio inox
- n. 2 armadi chiusi in acciaio inox per riporre stoviglie
- contenitore rifiuti azionabile mediante pedale e con sacco raccolta non riciclabile
- lavastoviglie in acciaio inox

2. SALA MENSA a) di superficie netta pari a mq 42,51 adeguatamente aeroilluminato, con altezza interna pari a mt 5,50.

Pavimentazione in marmette di graniglia e tinteggiatura alle pareti.

Dotato delle seguenti attrezzature:

- Carrello termico vivande in acciaio inox e piano di appoggio

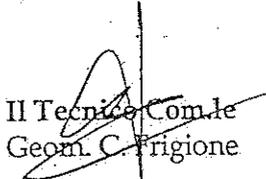


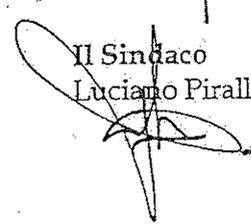
COMUNE DI MERGOZZO
PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

3. SALA MENSA b) di superficie netta pari a mq 68,64 adeguatamente aeroilluminato , con altezza interna pari a mt 5,50.
Pavimentazione in marmette di graniglia e tinteggiatura alle pareti
Dotato delle seguenti attrezzature:
 - Carrello termico vivande in acciaio inox e piano di appoggio
4. WC a servizio del personale addetto alla mescita dotato di wc e lavabo, adeguatamente areato e dotato di antibagno/spogliatoio .
Pavimentazione in marmette di graniglia , pareti piastrellate fino ad un'altezza di mt 2,00 e porte con chiusura automatica.
Puntualizziamo che benché esistente, il locale sarà oggetto di migliorie e di rimessa in funzione degli impianti.
5. Locale ripostiglio adibito alla conservazione dei prodotti per la pulizia.

Mergozzo li,

3 MAR 2006


Il Tecnico Comune
Geom. C. Frigione


Il Sindaco
Luciano Piralla

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA EX ART. 26 D.P.R. 327/1980
di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

- produzione, preparazione
- confezionamento
- somministrazione
- deposito

sito in MENGOLO Via PALLARA (EDIFICIO EX ORI) n. 1
Ditta ROMUE DI MENOLO

L'attività in oggetto consiste in SOMMINISTRAZIONE VIVANDE PREDARATE IN ATTO JUDICIS
(specificare ad es. gastronomia, pasticceria, gelateria, panetteria, ristorante, pizzeria, spaghetteria, paninoteca, bar, etc.)
La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in
scala 1/100, aggiornata, datata e firmata dal sottoscritto.

I LOCALI, in numero di 5, sono dotati delle seguenti caratteristiche igienico-sanitarie
(per ciascun locale pertinente all'esercizio specificare le seguenti caratteristiche: ubicazione, superficie, altezza,
aerazione, pavimentazione, pareti, dispositivi di protezione dall'ingresso di roditori, insetti, etc.)

~~DISPENSA/DEPOSITO MATERIE PRIME~~

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. _____ altezza mt. _____

Aerazione: naturale SI NO
se NO (artificiale) specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora _____

Pavimentazione: (specificare il materiale) _____

Pareti: (specificare il materiale) _____

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc. SI NO

~~LABORATORIO DI PRODUZIONE~~

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. _____ altezza mt. _____

Aerazione: naturale SI NO
se NO (artificiale) specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora _____

Pavimentazione: (specificare il materiale) _____

Pareti: (specificare il materiale) _____

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc. SI NO

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. _____ altezza mt. _____

Aerazione: naturale SI NO
se NO (artificiale) specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora _____

Pavimentazione: (specificare il materiale) _____

Pareti: (specificare il materiale) _____

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc. SI NO

DEPOSITO PRODOTTI FINITI

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. _____ altezza mt. _____

Aerazione: naturale SI NO
se NO (artificiale) specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora _____

Pavimentazione: (specificare il materiale) _____

Pareti: (specificare il materiale) _____

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc. SI NO

SALA DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. ② 42,51 _____ altezza mt. ② 5,50 MT
③ 68,64 _____ ③ 5,50 mt

Aerazione: naturale SI NO
se NO (artificiale) specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora _____

Pavimentazione: (specificare il materiale) MARMEITE IN GRANIGLIA

Pareti: (specificare il materiale) TINTEGGIATURA

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc. SI NO

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

Ubicazione: fuori terra SI NO
se NO specificare _____
superficie mq. 2,40 _____ altezza mt. 3,10

Aerazione:

- naturale
- artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora

SI NO
 SI NO

Pavimentazione: (specificare il materiale) MAHMETE IN GRANIGLIA

Pareti: (specificare il materiale) PIASTRELLE FIATO A MT 200

Accessori:

- antibagno con porta a chiusura automatica
- lavabo con erogazione a comando non manuale
- distributore di sapone liquido
- asciugamani non riutilizzabili o elettrici

SI NO
 SI NO
 SI NO
 SI NO

SPOGLIATOIO

N. armadietti individuale a doppio scomparto ubicati in ANTIBAGNO

divisi per sesso
 in numero sufficiente per il personale presente
 superficie mq. 2,88 altezza mt. 3,10

SI NO
 SI NO

SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO DEGLI AVVENTORI

SI NO

Ubicazione:

All'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione, deposito o vendita

se NO specificare

superficie mq. 19,9 altezza mt. 4,05

SI NO

Aerazione:

- naturale
- artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora

SI NO
 SI NO

Pavimentazione: (specificare il materiale) MAHMETE

Pareti: (specificare il materiale) PIASTRELLE

Le ATTREZZATURE a servizio dell'attività sono:

- per lo stoccaggio delle materie prime
 - n. _____ bancali
 - n. _____ scaffalature
 - n. _____ apparecchiature refrigeranti (specificare)

n. _____ altro (specificare) _____

- per la cottura

n. _____ cucina alimentata a:

- gas metano
- gas GPL
- elettrica
- altro

n. _____ cappa collegata a canna fumaria autonoma sfociante sopra il tetto, adeguatamente coibentata e comunque realizzata secondo norme di buona tecnica;

n. _____ forno (specificare) _____ installato a norma e collegato a canna fumaria autonoma sfociante sopra il tetto;

n. _____ brasiera;
n. _____ friggitrice
n. _____ cuocipasta
n. _____ altro _____

- per la lavorazione

n. _____ piani di lavoro (specificare il materiale) _____

n. _____
n. _____

- per il confezionamento

n. _____ termosaldatrice
n. _____
n. _____

- per la conservazione dei prodotti pronti per il consumo:

per azione del freddo

per azione del calore
N° 2 CANCELLI TERMINATI IN ACCIAIO INOX

altro _____

- per la pulizia di utensili e stoviglie

n. 1 lavastoviglie
n. 2 lavelli
n. 1 altro (specificare) TAVOLO DI LAVORO

Gli ARREDI a disposizione dell'attività sono:

- per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti

n. 2 armadi chiusi (specificare materiale) ACCIAIO INOX
n. _____ altro _____

- per la raccolta dei rifiuti

n. 1 contenitore azionabile mediante pedale e con sacco raccolta non riciclabile
n. _____

LOCALE O ARMADIO per la detenzione delle sostanze non destinate all'alimentazione (es. detersivi) SI NO

Osservazioni _____

il 3 MAR 2006

In fede
 SINDACO

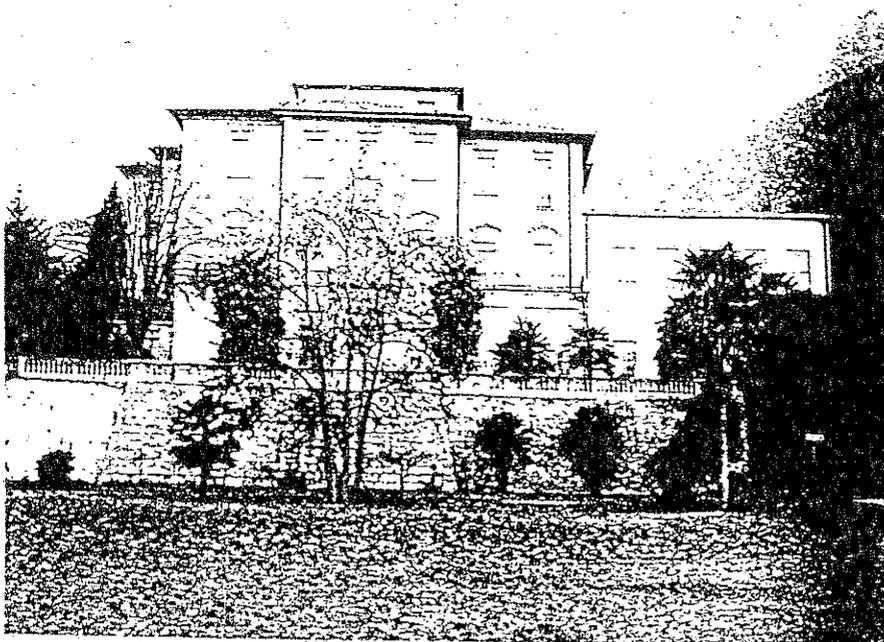

REGIONE PIEMONTE

COMUNE DI MERGOZZO
PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

EDIFICIO SCOLASTICO

SCUOLA ELEMENTARE e MEDIE INFERIORI edificio "VILLONE ex
C.R.I." in Via Pallanza

Richiesta autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/1962 e/o
ex art. 231 T.U.LL.SS.



PLANIMETRIA DEI LOCALI SCALA 1:100

PLANIMETRIA DETTAGLIATA SCALA 1:50

Conforme alla Visita Ispettiva effettuata in data _____

Tecnico Comunale
geom. C. Frigione

3 MAR 2005

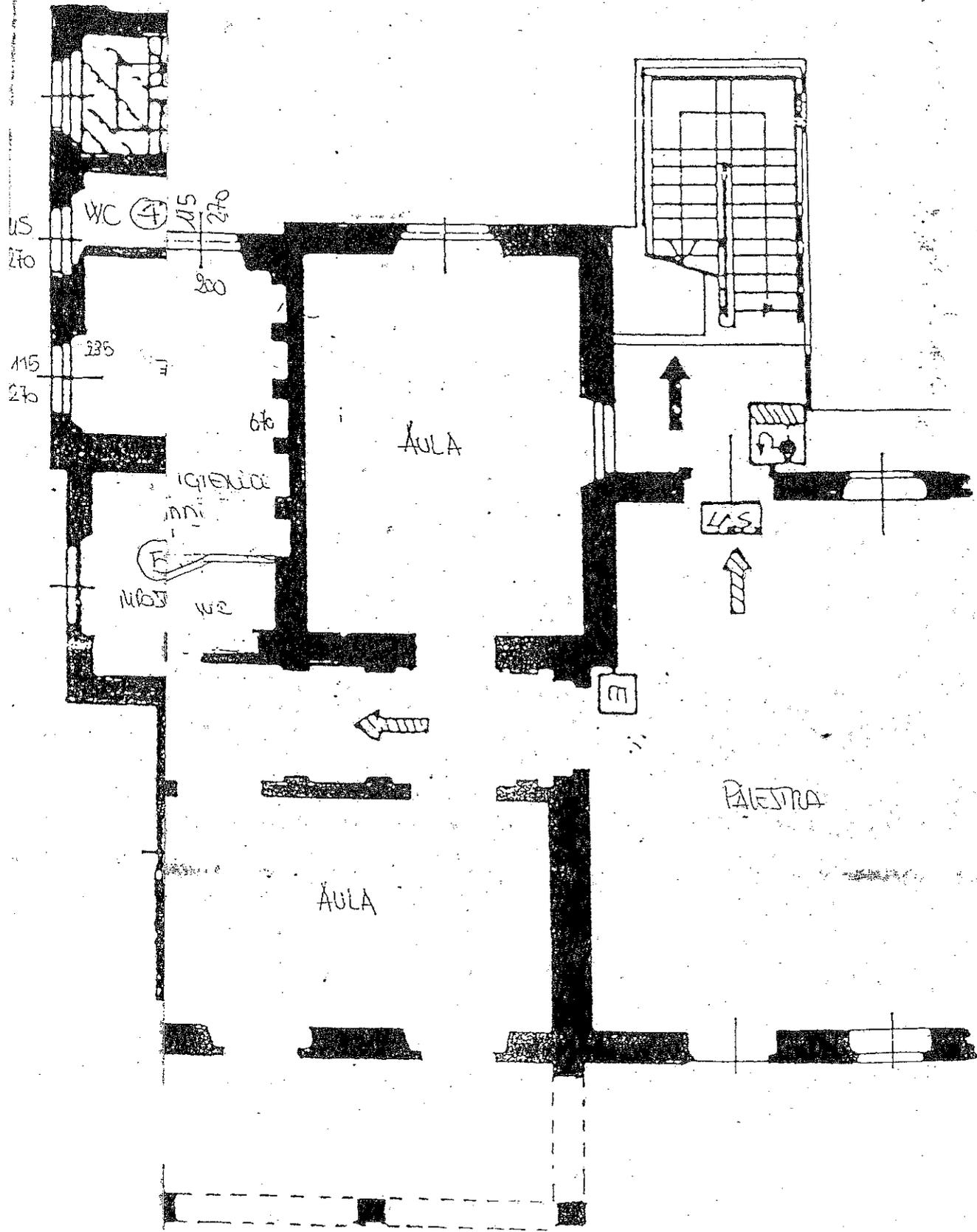
Il Sindaco
Luciano Piralla

VIA Pallanza n. 2 - 28802 MERGOZZO (VB)
Tel. 0323 - 80101 Fax. 0323 - 80738

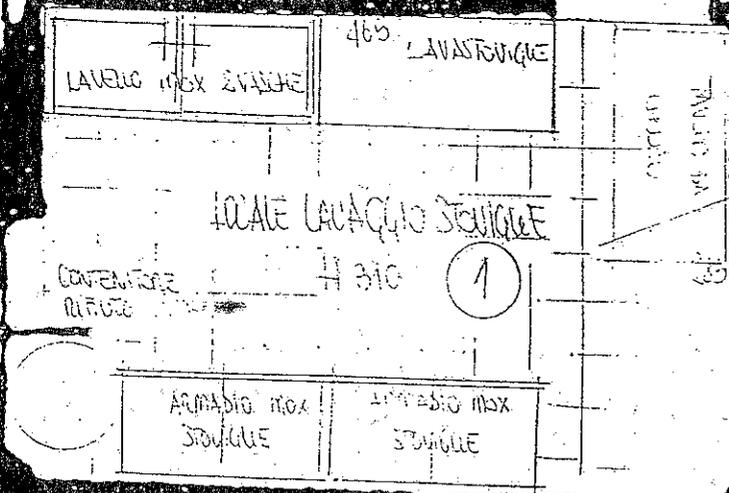
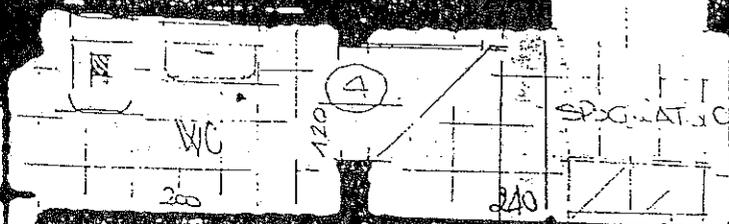
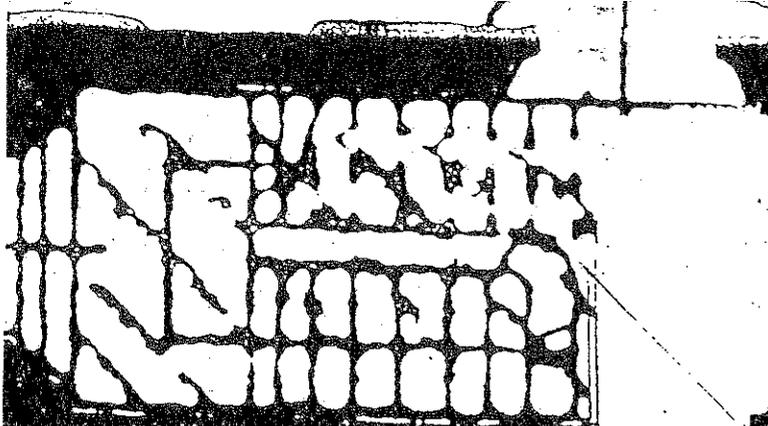
C.F. 8413060039 - P.IVA 00528520034
Email: mergozzo@ruparpiemonte.it

ufficiotecnico.mergozzo@ruparpiemonte.it

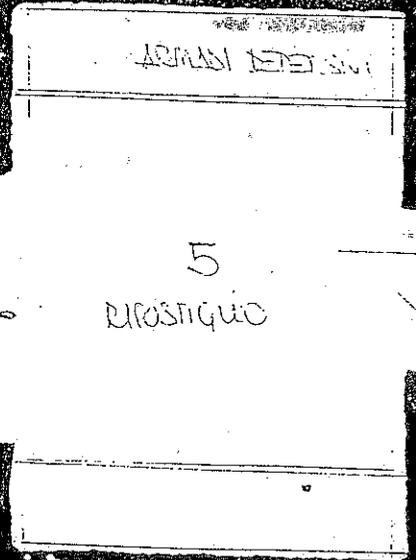




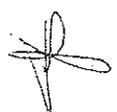




SPABIT	13.25 mq
1/8 SP.	1.65 mq
SP. TAV.	3.10 mq



DISIMPEGNO







COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

Descrizione	Qtà
ARMADIO NEUTRO VERTICALE Versione con porte scorrevoli realizzato in acciaio inox AISI 304 Ripiano di fondo e ripiani intermedi rinforzati carico massimo uniforme 150 kg/mq piedini inox regolabili in altezza dimensioni mm. 1500x700 h.1800	1
TAVOLO DI PRELAVAGGIO Costruzione in acciaio inox 18/10 piano con attacco lavastoviglie destro n. 1 vasca mm.400x400 a sinistra struttura in tubolare inox su 3 lati n. 4 piedini regolabili dimensioni mm. 1200x700 h.850	1
Doccione su gruppo monoforo	1
Sifone di scarico da 1"1/2 in plastica	1
LAVASTOVIGLIE ELETTRICA A TRAINO costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 produzione alla 1° velocità 1440 piatti/h produzione alla 2° velocità 2160 piatti/h fasi di lavoro: lavaggio - ecorinse - risciacquo riscaldamento elettrico alimentazione elettrica trifase kW 24 (kW 31 con Tunnel di Asciugatura) micrò di sicurezza sulla porta dotazione standard : n. 5 cestelli dimensioni mm. 1500x860 h.1410	1
TAVOLO DA LAVORO costruzione in acciaio inox AISI 304 dimensioni mm.1500x700 h.850 con alzatina posteriore e ripiano inferiore.	2
Cassetto GN 1/1 h.150, 400x640x183 - TC1	2
CAPPA a PARETE versione con condensazione vapori costruzione in acciaio inox 18/10 dim. mm. 1000x1200x300	1
TAVOLO DA LAVORO costruzione in acciaio inox AISI 304 dimensioni mm.1500x700 h.850 con alzatina posteriore e ripiano inferiore.	1
Cassetto GN 1/1 h.150, 400x640x183 - TC1	1
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE costruzione in acciaio inox AISI 304. dimensioni mm.1500x700 h.850 alimentazione elettrica W 220	2



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

Descrizione	Qtà
PIATTO IN MELANINA PER PRIMI PIATTI	200
PIATTO IN MELANINA PER SECONDI PIATTI	200
BICCHIERI MELANINA	200
POSATE IN ACCIAIO PER TIPOLOGIA	200



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

ALLEGATO 2 – MENU'

Comune di MERGOZZO

Scuola Primaria e Secondaria I° grado

Menù primavera - estate A.S. 2011/2012

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso olio e parmigiano Vitellone alla pizzaiola Zucchine all'olio	Risotto alla milanese Uova strapazzate/Frittata al forno Insalata di pomodori	Ravioli di magro al burro e salvia Tortino di patate e uova (*) Insalata di pomodori	Pasta con pomodoro fresco e basilico Formaggio (*) Insalata mista con fagioli cannellini
Mercoledì	Pasta all'ortolana/con ragù di verdura Pollo/Coniglio arrosto Insalata di pomodori	Pasta al pesto Formaggio (*) Piselli e carote saltate con olio	Pasta al pomodoro Petto di pollo impanato (al forno) Verdure estive all'olio	Pasta al pesto Prosciutto cotto/crudo/Bresaola Insalata di pomodori
Giovedì	Risotto con piselli Tortino (*) di verdura con uova <u>oppure</u> Frittata con verdura (al forno) Insalata verde	Gnocchi di patate al pomodoro Scaloppine di tacchino al limone Zucchine e/o melanzane trifolate	Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di formaggio (*) Insalata di carote grattugiate	Riso al pomodoro fresco Pesce (*) gratinato al forno Zucchine e/o melanzane trifolate <u>oppure</u> Melanzane o zucchine (grigliate) alla parmigiana

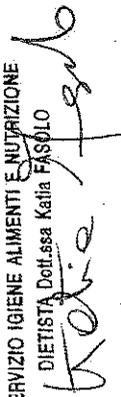
Il pranzo viene completato con **PANE** e **FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina) **1 volta/settimana** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc.) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(*) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(*) Il tortino di verdura e uova va preparato con una base di pasta per pizza. Il tortino di patate e uova va preparato solo con patate senza base di pasta

ASL VCO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA Dott.ssa Katia FASOLO



Comune di MERGOZZO

Scuola Primaria e Secondaria I° grado

Menù autunno – inverno A. S. 2011/ 2012

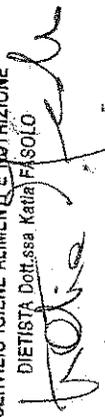
	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Risotto/pasta al pomodoro Formaggio (*) Spinaci all'olio	Pasta pomodoro e olive Fesa di tacchino agli aromi Cavolfiori e carote	Polenta Brasato/Spazzatino/Macinata di vitellone in umido Carote in umido	Riso all'olio e parmigiano Lonza arrosto Broccoli al forno
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia ½ porzione prosciutto cotto/crudo Piselli e carote in umido	Risotto alla zucca/verdure Polpettone di vitellone al forno Insalata di carote grattugiate	Minestra di verdura Pizza pomodoro e mozzarella Prosciutto cotto / crudo (1/2 porzione)	Passato di legumi con crostini Formaggio (*) Carote saltate con olio
Giovedì	Risotto alla parmigiana Scaloppine di pollo al limone (al forno) Finocchi gratinati / in insalata	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio (al forno) Insalata verde / con verza	Crema di piselli con riso Pesce (^) al pomodoro Purè di patate / all'olio	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino burro e salvia (al forno) Coste/Erbette/Spinaci saltati con olio

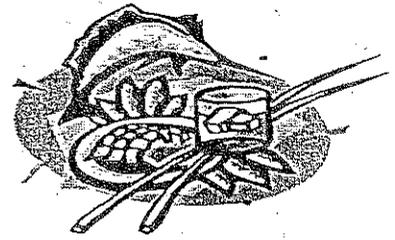
Il pranzo viene completato con **PANE e FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina) **1 volta/settimana** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc.) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

ASL VCO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA Dott.ssa Katia FASOLO





COMUNE DI MERGOZZO

RICETTARIO

Scuole Materne - Elementari - Medie

- Le porzioni riportate per ciascuna ricetta sono individuali
- I pesi si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti
- I pesi sono espressi in grammi
- La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate
- Aromi, spezie, cipolla, aglio, aceto, ecc... dovranno essere utilizzati seguendo i gusti dei bambini

N.B. Si prega di segnalare eventuali discordanze tra le grammature degli ingredienti espresse per la singola porzione e la realizzazione pratica nella ristorazione collettiva.

Primi piatti asciutti

	<i>Materne</i>	<i>Elementari</i>	<i>Medie</i>
<u>Pasta/Riso al pomodoro</u>			
Pasta di semola/Riso	50-60	70	80
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
<u>Pasta con pomodoro fresco e basilico</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
Pomodori freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5



	<i>Materne</i>	<i>Elementari</i>	<i>Medie</i>
<u>Pasta con ragù di verdura</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli surgelati	20	20-30	30
Carote, sedano, cipolla, porro	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
<u>Pasta alle verdure</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
Pomodori freschi/pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Melanzane, zucchine, peperoni	40	50	50
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
<u>Pasta al pesto</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Pinoli	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	3	5	5
Olio E. V. di oliva	5	6	8
<i>oppure:</i>			
Pesto pronto	10	15	20
<u>Pasta al tonno con pomodoro/in bianco</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
(Pomodori freschi/pelati)	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Tonno al naturale	15	20	20
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Pasta con ragù di carne</u>			
Pasta di semola	50-60	70	80
Pomodori pelati/freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio, aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Carne di vitellone macinata	15	20	20
Olio E.V. di oliva	3	5	5



Materne Elementari Medie

Pasta/Riso con olio/burro e parmigiano

Pasta di semola/Riso	50-60	70	80
Olio E.V. di oliva/Burro	5	6	8
Formaggio grattugiato	3	5	5

Risotto allo zafferano

Riso	50-60	70	80
Brodo vegetale o di carne sgrassato	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, vino bianco, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	2	3	3
Burro	2	2	2
Formaggio grattugiato	3	5	5

Risotto alla parmigiana

Riso	50-60	70	80
Brodo vegetale o di carne sgrassato	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, vino bianco, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	6	8	10
Olio E.V. di oliva	2	3	3
Burro	2	2	2

Risotto con piselli

Riso	50-60	70	80
Brodo vegetale o di carne sgrassato	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, vino bianco, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli freschi/surgelati	20	30	30
Olio	2	3	3
Burro	2	2	2
Formaggio grattugiato	3	5	5

Risotto con zucca/zucchine/asparagi/ Risotto alle verdure

Riso	50-60	70	80
Brodo vegetale o di carne sgrassato	q.b.	q.b.	q.b.
(Cipolla, vino bianco, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.
Zucca/zucchine/asparagi/verdura	40	50	50
Olio E.V. di oliva	2	3	3
Burro	2	2	2
Formaggio grattugiato	3	5	5



*Materne**Elementari**Medie*Risotto primavera

Riso	50-60	70	80
Brodo vegetale o di carne sgrassato	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, vino bianco, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli freschi/surgelati	20	20-30	30
Verdure miste (carote, fagiolini, zucchine, ecc.)	30	40	50
Pomodoro fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo/basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	2	3	3
Burro	2	2	2
Formaggio grattugiato	3	5	5



Piatti unici:

	<i>Materne</i>	<i>Elementari</i>	<i>Medie</i>
<u>Lasagne di carne</u>			
Pasta di semola	50-60	60	70
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Carne di vitellone macinata	20	30	30
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Besciamella:</u>			
Latte parzialmente scremato	40	50	50
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (noce moscata)	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
<u>Pizza margherita</u>			
Farina di frumento	50-60	70	80
Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori freschi/pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella	40-50	60	70
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Insalata di riso</u>			
Riso	50-60	70	80
<u>Verdure miste fresche:</u>			
fagiolini, carote, pomodoro; ecc.	40	50	50
Piselli freschi/surgelati	10	20	25
Formaggio fresco a dadini	15	20	25
Prosciutto cotto	15	20	25
Tonno sott'olio sgocciolato	15	20	25
Olive	n° 3-4	n° 5	n° 5-6
Olio E.V. di oliva	5-6	6-8	8-10



Primi piatti in brodo

Materne Elementari Medie

Minestrone/Passato di verdura con pasta/riso/orzo/farro

Verdure miste: carote, sedano, cipolle, biette, verze, cavolfiori, porri, zucca, ecc.	50	70	90
Patate	30	40	40
Fagioli, piselli surgelati	20	20-30	30
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
Pasta/riso/orzo/farro	20-30	30	30-40

Minestra di riso e prezzemolo

Riso	20-30	30	30-40
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	30	40	40-50
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5

Crema di legumi con crostini di pane

Legumi freschi/surgelati	50	60	90
Carote, sedano, porri, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	30	40	40
Aromi (rosmarino, ecc.), aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
(Formaggio grattugiato)	3	5	5
Crostini di pane	20-30	30	30-40

Minestra estiva con pasta

Verdure miste: fagiolini, pomodori freschi, patate, cipolla, ecc.	80-100	100-130	130-150
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
Pasta di semola	20-30	30	30-40



*Materne**Elementari**Medie*Crema di patate e porri/verdura con riso/orzo

Porri/verdura	60	80	80-100
Patate	50	60-80	60-80
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
(Cipolla, aglio, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	6
Riso/orzo	20-30	30-40	40

Crema di zucchine con riso

Zucchine	60	80	80-100
Patate	50	60-80	60-80
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla, aglio, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	6
Riso	20-30	30-40	40



Secondi piatti

	<i>Materne</i>	<i>Elementari</i>	<i>Medie</i>
<u>Carne arrosto/agli aromi</u>			
Vitellone, tacchino, lonza, ecc.	60-70	80-90	100
Aromi (rosmarino, salvia, ecc.), aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo, vino bianco, ecc.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Pollo/Coniglio al forno</u>			
Carne con osso	70-80	100-120	120
Aromi (rosmarino, salvia), aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Pollo/lonza di maiale al limone (al forno)</u>			
Petto di pollo/lonza di maiale	60-70	80-90	100
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Petto di pollo alla milanese (al forno)</u>			
Petto di pollo	60-70	80-90	100
Uova/latte parz. screm.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Spezzatino/Macinata di vitellone/ Pollo o coniglio in umido</u>			
Vitellone (macinato)/Pollo/Coniglio	60-70	80-90	100
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Carote, sedano, porri, cipolla, (vino)	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Fettine di vitellone al pomodoro fresco</u>			
Vitellone	60-70	80-90	100
Pomodori freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (origano, ecc.), capperi	q.b.	q.b.	q.b.
Olive nere	n. 2-3	4	5
Olio E.V. di oliva	3	5	5



*Materne**Elementari**Medie*Polpette / Polpettone di vitellone (al forno)

Vitellone macinato	50-60	60-70	90-100
Uova	1/8	1/6	1/6
Pane grattugiato / farina di frumento (Pomodoro per polpettone)	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	3	5	5
Aromi (prezzemolo, ecc.), aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Verdure dell'orto con ripieno di vitellone (al forno)

Verdura	100-130	150-200	150-200
Vitellone macinato	50-60	60-70	80-90
Uova	1/8	1/6	1/6
Pane grattugiato / farina di frumento (Pomodoro per polpettone)	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	3	5	5
Aromi (prezzemolo, ecc.), aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Pesce al forno/al limone

Pesce fresco/surgelato	80/100	90/120	130/150
Aromi, aglio/succo di limone (Vino bianco)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Pesce alla mugnaia

Pesce fresco/surgelato	80/100	90/120	130/150
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Pesce alla milanese (al forno)

Pesce fresco/surgelato	80/100	100/120	130/150
Uova/latte parz. screm.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Pesce al pomodoro

Pesce fresco/surgelato	80/100	90/120	130/150
Pomodori pelati/freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (origano, ecc.), aglio, capperi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5



*Materne**Elementari**Medie*Frittata con prezzemolo (al forno)

Uova	n.1	n.1	n.1 e ½
Latte parzialmente scremato	q.b.	q.b.	q.b.
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	3	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio per ungere la teglia	q.b.	q.b.	q.b.

Frittata con verdura (al forno)

Uova	n.1	n.1	n.1 e ½
Latte parzialmente scremato	q.b.	q.b.	q.b.
Farina di frumento	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	3	5	5
Verdura (spinaci, porri, zucchine, ecc.)	30	40-50	50
Olio per ungere la teglia	q.b.	q.b.	q.b.

Piselli con dadini di prosciutto cotto

Piselli freschi/surgelati	70	90	100-120
Prosciutto cotto a dadini	10	20	20
Olio E.V. di oliva	3	5	5

Insalata mista con fagioli cannellini

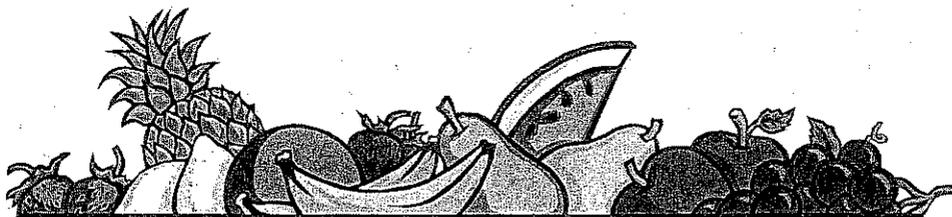
Insalata verde	30	40	50
Carote, sedano, pomodori, peperoni, zucchine, ravanelli, cetrioli, mais, ecc.	40	50	50
Fagioli freschi/surgelati	30	40	50
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Aceto (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.



Contorni

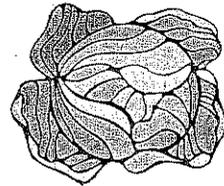
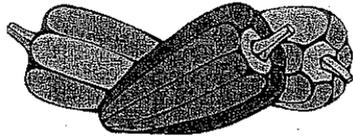
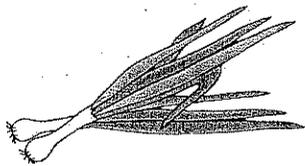
	<i>Materne</i>	<i>Elementari</i>	<i>Medie</i>
<u>Insalata mista (invernale)</u>			
Insalata verde, rossa finocchi, carote, sedano, verze, cavoli, barbabietole, sedano rapa, mais, ecc.	30 40	40 50	50 50
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Aceto (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata mista (estiva)</u>			
Insalata verde carote, sedano, pomodori, peperoni, zucchine, ravanelli, cetrioli, mais, ecc.	30 40	40 50	50 50
Olio E.V. di oliva	3	5	5
Aceto (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Verdure saltate/stufate/brasate</u>			
Spinaci, coste, erbe, carote, ecc.	100-130	150-200	200
Aglio (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Verdure trifolate</u>			
Zucchine, melanzane, ecc.	100-130	150-200	200
Aglio (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Verdure gratinate (al forno)</u>			
Finocchi, cavolfiori, ecc.	100-130	150-200	200
Olio E.V. di oliva/Burro	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5
<u>Patate al forno</u>			
Patate	100-120	150	180-200
Aromi (rosmarino, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio E.V. di oliva	3	5	5
<u>Purea di patate</u>			
Patate	100	120-130	160-180
Latte parzialmente scremato	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (noce moscata)	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	3	5	5
Formaggio grattugiato	3	5	5





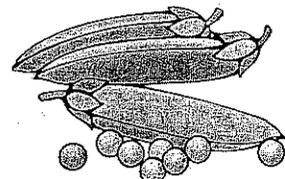
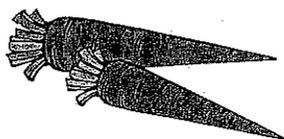
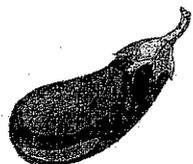
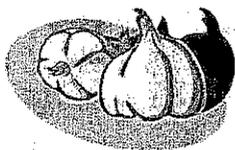
IL CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA

Gennaio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Meloni invernali, Pere, Pompelmi.
Febbraio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Mele, Meloni invernali, Pere.
Marzo	Arance, Banane, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere.
Aprile	Arance, Banane, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere.
Maggio	Arance, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mele, Nespole.
Giugno	Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole, Limoni, Nespole, Mirtilli, Pesche, Prugne.
Luglio	Albicocche, Anguria, Banane, Ciliegie, Fichi, Lamponi, Limoni, Mirtilli, Meloni, Pere, Pesche, Prugne, Ribes.
Agosto	Albicocche, Anguria, Banane, Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, More, Pere, Pesche, Prugne, Ribes, Uva.
Settembre	Banane, Fichi, Fichi d'India, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Uva.
Ottobre	Banane, Cachi, Castagne, Limoni, Melagrane, Mele, Pere, Uva.
Novembre	Arance, Banane, Cachi, Castagne, Kiwi, Limoni, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Pere.
Dicembre	Arance, Banane, Cachi, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Melone invernale, Pere, Pompelmi.

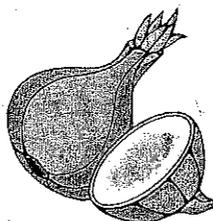


IL CALENDARIO DEGLI ORTAGGI E DEI LEGUMI FRESCHI

- Gennaio** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.
- Febbraio** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Radici amare, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.
- Marzo** Asparagi, Broccoli, Carciofi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze.
- Aprile** Asparagi, Carciofi, Carote, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Erbette, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Verze.
- Maggio** Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Taccole, Verze.
- Giugno** Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine.



- Luglio** Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine.
- Agosto** Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucca, Zucchine.
- Settembre** Broccoli, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca, Zucchine.
- Ottobre** Carote, Catalogna, Carciofi, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Coste, Erbette, Finocchi, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca.
- Novembre** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.
- Dicembre** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Scarola, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.





COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

ALLEGATO 3 – TABELLE GRAMMATURE

TABELLA DELLE GRAMMATURE (6-11 anni)**Scuola Elementare**

	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	60-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30
Gnocchi di patate	160-180
Farina di mais per polenta	60-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	100-120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	50
Patate per contorno	150
Patate per purea	130
Patate per minestrone/passati	30-40
Patate per creme	60-80
Pane	50-60
Crostini/Fette biscottate/Crackers	25-30
Pizza pomodoro e mozzarella	160-200
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	20-30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5-10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100-120
Legumi secchi come secondo piatto	35-40
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	80-90
Coscia di pollo (carne con osso)	100-120
Carne per polpette/ripieni	60-70
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	90-100
Pesce surgelato	100-120
Uova	n° 1
Uova per preparazioni	1x6

Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	70-80
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50
Ricotta	100
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10-20
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	60-70
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	50-60
Prosciutto per preparazioni	10-20
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	80-100
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150-200
Verdure surgelate da consumare cotte	200
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	100-130
Verdura per primi asciutti	40-50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	40-50
Frutta fresca	150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5(*)
Olio per primo in bianco/insalate	6-8
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5
Latte e derivati	
Latte intero	200
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero o miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato alla frutta	80-100
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-60

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli (6-7 anni) e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi (8-10 anni).

ALL. B)

TABELLA DELLE GRAMMATURE
Scuole Medie



	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	80-90
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	40
Gnocchi di patate	200-220
Farina di mais per polenta	80-90
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	120
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	60
Pizza pomodoro e mozzarella	200-230
Patate per contorno	180-200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati	40-50
Patate per creme	80
Pane	60
Crostini di pane	30-40
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	40-50
Carne, Pesce e Uova	
Carne bianca o rossa	100-110
Carne con osso (coscia di pollo)	130
Carne per polpette/ripieni	70-80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	110-130
Pesce surgelato	130-150
Uova	n° 1-1 ½
Uova per preparazioni	n° 1x6

Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	80-100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50-60
Ricotta – Fiocchi di latte	120-150
Formaggio per preparazioni	20-30
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	70-80
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	60-70
Prosciutto cotto per preparazioni	10-20
Verdura e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	120-150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Ortaggi freschi/surgelati per minestrone/passati	130-150
Ortaggi freschi/surgelati per primi asciutti	40-50
Ortaggi freschi/surgelati per sfornati, polpette, ecc.	40-50
Frutta fresca	150-200
Succo di frutta	125-150
Condimenti	
Olio per pietanza	5-6 (*)
Olio per primo in bianco/insalate	8-10
Formaggio grattugiato per pietanza	5
Latte e derivati	
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100-125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero – miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80-100
Gelato alla frutta	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-80

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

Il peso degli alimenti si riferisce al **crudo** e al **netto** degli scarti.



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail info@comunedimergozzo.it

ALLEGATO 4 – TABELLE MERCELOGICHE



A.S.L. VC.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.54111 0324.49111 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

Per quanto concerne la tipologia e la qualità degli alimenti, oltre al rispetto delle norme di legge e ad eventuali altre specificazioni di tipo merceologico, si consiglia di richiedere le seguenti garanzie aggiuntive:

- **Pane:** di *tipo comune* ("0" - "1" - "2") preparato senza aggiunta di grassi, oppure di *tipo integrale* prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Di produzione giornaliera. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata;
- **Riso:** di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre). Riso di tipo integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Può essere utilizzato riso parboiled (in particolare nel caso di pasti trasportati);
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati. Sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.). Al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". Sconsigliato l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.);
- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". Sconsigliato l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate. L'uso di verdura surgelata dovrebbe essere limitato a legumi, fagiolini, spinaci, erbe e minestrone;
- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione) o pomodori pelati;
- **Legumi:** freschi, secchi o surgelati;
- **Carni bovine:** di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto, o congelate, prediligendo sempre il prodotto fresco, provenienti da stabilimenti CE (riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04) ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;
- **Carni avicunicole** (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati): fresche confezionate sottovuoto, o congelate prediligendo sempre il prodotto fresco, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria, provenienti da stabilimenti CE (riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04);



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

- **carni suine:** fresche confezionate sottovuoto, o congelate prediligendo sempre il prodotto fresco, di origine italiana (animali allevati e macellati in Italia) o comunitaria, provenienti da stabilimenti CE;
- **Formaggi:** dare la preferenza a formaggi DOP, IGP, a FORMAGGI LOCALI, a FORMAGGI FRESCHI (crescenza, mozzarella, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria. Sconsigliato l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
- **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano o Grana Padano possibilmente grattugiati il giorno del consumo. Vivamente sconsigliato l'uso di formaggi pre-grattugiati confezionati;
- **Prodotti carnei salati:** prosciutto cotto (di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola (prodotta in stabilimenti CE) e speck, affettati il giorno del consumo. Si consiglia di scegliere un prosciutto cotto certificato senza glutine e senza proteine del latte;
- **Pesce:** fresco o surgelato, proveniente da paesi CE. Sconsigliato l'uso di bastoncini di pesce pre-fritti e surgelati (preferire eventualmente pesce impanato al momento e cucinato al forno);
- **Uova:** di categoria A "extra" o di categoria "A", di produzione nazionale o comunitaria. Vietato l'uso di uova non completamente cotte;
- **Olio di oliva:** di tipo *extra vergine* di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale;
- **Pesto:** esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva, possibilmente extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino;
- **Latte:** di tipo "Intero pastorizzato" (latte fresco) da consumare come bevanda. Per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT" (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
- **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi. Si consiglia, inoltre, l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti. Si consiglia, inoltre, l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto. Sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers e grissini:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con aggiunta di oli di origine vegetale (esclusivamente olio di oliva, mais, soia o girasole), senza additivi alimentari.



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.asivco.it - www.asivco.it

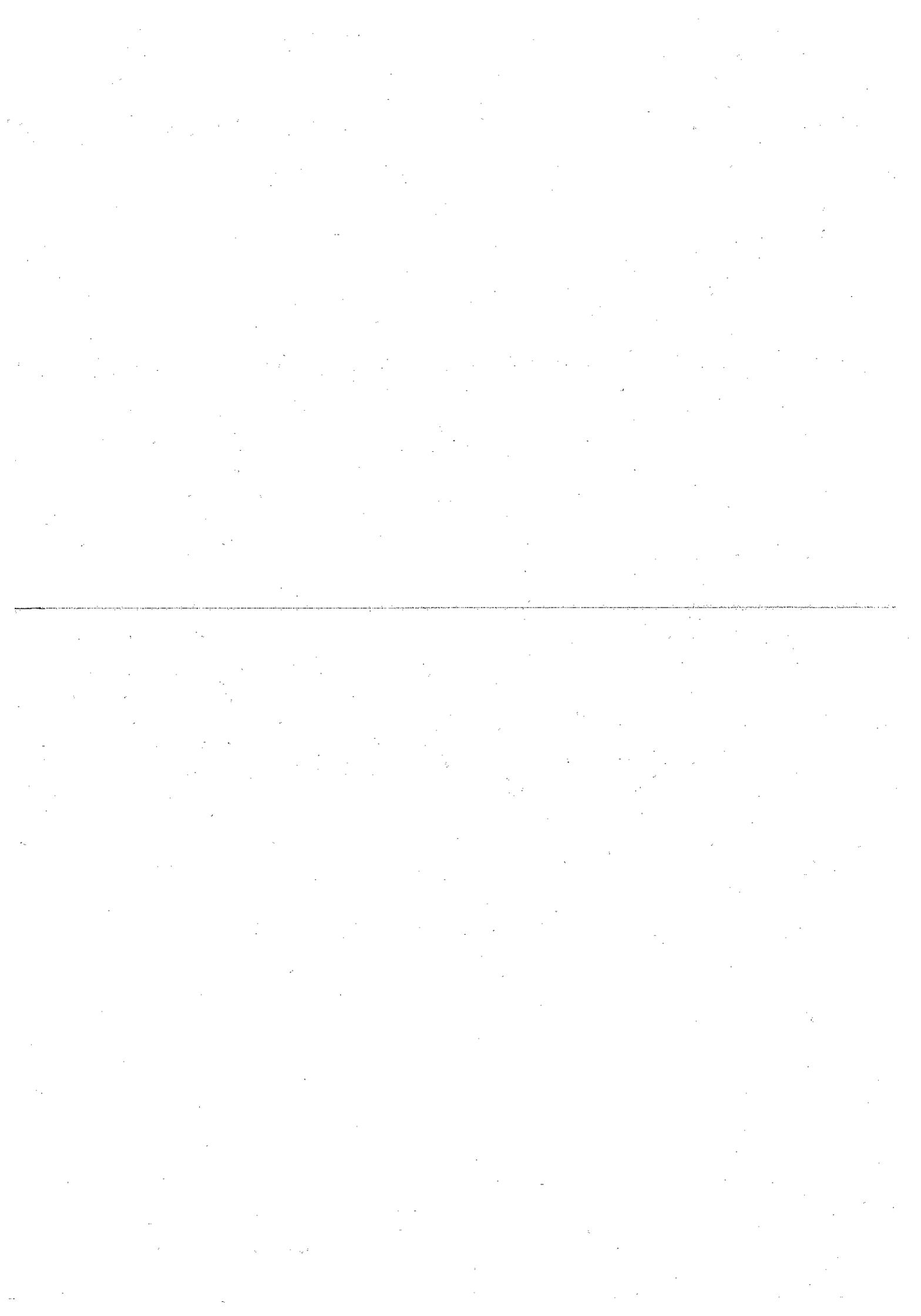
P.I./Cod.Fisc. 00634680033

- **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, mais, soia e girasole) o di burro, senza additivi alimentari.
- **Confetture di frutta:** di tipo "Extra" per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
- **Miele:** di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato:** non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se "fondente" deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se "al latte" deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n.55 del 21 marzo 2005.

Si consiglia, inoltre, di:

- prediligere, quando possibile, prodotti a filiera corta;
- evitare l'uso di semilavorati quali, pasta sfoglia, lasagne o pasta al forno preconfezionata, pesce impanato, hamburger, carni precotte, soffocini, ecc. in quanto potrebbero contenere grassi saturi o idrogenati, additivi, materie prime di bassa qualità e la composizione è difficilmente controllabile;
- dare la preferenza a brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate ed evitare l'uso di dadi o prodotti similari contenenti grassi idrogenati;
- preferire frutta fresca (anche in forma di macedonie, spremute, frullati, ecc.) ai succhi di frutta (caratterizzati da un elevato contenuto di zuccheri aggiunti);
- dare la preferenza a torte semplici (crostate di frutta o marmellata, torta margherita, al cacao, allo yogurt, alle mele, ecc.) preparate in sede e non preconfezionate;
- evitare gli alimenti che contengono, tra gli ingredienti elencati in etichetta, i grassi idrogenati e/o grassi vegetali non meglio specificati. Preferire alimenti in cui viene dichiarato il tipo di olio utilizzato per la preparazione (es. olio di oliva, di arachidi, di girasole, ecc.).

Tenuto conto dei continui progressi in campo alimentare, si provvederà agli aggiornamenti di volta in volta necessari.





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 – 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 – Fax 0323 868022 e-mail dipprev@aslvco.it
Direttore f.f.Dr. Paolo Ferrari

Sede Operativa Omegna Via IV Novembre 294 Tel 0323 868040 Fax 0323 868042
Sede Operativa Verbania Viale S. Anna 83 Tel 0323 541441-541467 Fax 0323 557347
Sede Operativa Domodossola Via Scapaccino 47 Tel 0324 491677 Fax 0324 491668

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENU' SCOLASTICI

⇒ Devono essere redatte su **4 SETTIMANE** e su base **STAGIONALE**:

- **menù invernale** (ottobre – aprile)
- **menù estivo** (maggio – settembre)

Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di qualche giorno a seconda dell'andamento del clima.

⇒ **Il pasto**, seguendo la tradizione italiana, è composto da **1° piatto, 2° piatto, contorno, frutta o dolce**.

⇒ **Le preparazioni** devono essere **semplici e varie**, i sapori non troppo accentuati.

Devono offrire attraverso un sapiente uso di ingredienti, le varietà di colori che possono suscitare nei bambini una maggior accettabilità: ad esempio il pesce, generalmente poco gradito, può essere proposto al pomodoro, eventualmente arricchito con olive nere.

Per ciascuna **ricetta** devono essere specificate le **grammature di tutti gli ingredienti** che la compongono (indicate a crudo ed al netto degli scarti), i **metodi di cottura** adottati, nonché i **condimenti utilizzati**.

⇒ Devono includere una **Tabella delle "grammature"**, ovvero indicare le porzioni medie dei principali gruppi alimentari (pasta, pane, legumi, carne, formaggio, ecc.) per ciascuna fascia d'età.

⇒ Deve essere specificata la **tipologia e la qualità merceologica** di tutte le **derrate alimentari** previste.

⇒ Devono garantire il pieno rispetto delle raccomandazioni stabilite dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634680033

Italiana) e dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, riassumibili come segue:

- rotazione settimanale raccomandata per i secondi piatti:
 - . 2 volte carne (alternata bianca e rossa)
 - . almeno 1 volta pesce
 - . 1 volta formaggio
 - . nell'arco del mese alternare uova, legumi e prodotti carnei salati (prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola).

E' consigliabile, inoltre, sostituire periodicamente (1 volta alla settimana – 1 volta ogni 15 giorni) il classico schema primo + secondo piatto con un piatto unico;

- in linea di massima, i primi piatti con una componente proteica (pasta o riso conditi con sughi di carne, pesce, legumi, formaggi, ecc., oppure ravioli o tortellini) dovrebbero essere seguiti da secondi piatti meno ricchi di proteine (formaggi, uova, legumi, torte di verdura, ecc.), o solo da un contorno di verdura;
- carne e pesce dovrebbero essere associati a primi piatti asciutti "semplici" (pasta al pomodoro o con verdure, risotto alla milanese, ecc.) oppure a primi piatti in brodo, preferibilmente senza o con pochi legumi (minestrone di verdura, ecc.);
- piatti composti, quali pizza, lasagne, insalata di riso, ecc., sono da considerare "piatto unico" (completo di carboidrati, proteine e lipidi), sostituiscono il classico schema primo + secondo e necessitano solo di un contorno di verdura;
- primi e secondi piatti a base di legumi dovrebbero essere accompagnati da verdura e frutta ricche in vitamina C (al fine di ottimizzare l'assorbimento del ferro contenuto nei legumi stessi);
- alternare nell'arco della settimana primi piatti asciutti e primi piatti in brodo, preferibilmente di verdura (inverno: 1-2 volte/settimana – estate: 1 volta settimana);
- preferire le cotture al forno, arrosto, al cartoccio o al vapore, in quanto consentono di limitare l'uso di condimenti e la perdita di principi nutritivi (vitamine e minerali soprattutto);





A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbanò Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

- le frittiture sono in generale da evitare. Sono ammesse saltuariamente, purché con olio di oliva o eventualmente olio di semi di arachidi, in quanto meno soggetti a degradazione ad alte temperature. L'olio non deve essere riciclato e bruciato; il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti dopo la frittura;
- per i condimenti a crudo e per le preparazioni è preferibile utilizzare olio Extra Vergine di oliva. Il burro è ammesso saltuariamente ed esclusivamente a crudo;
- l'uso di erbe aromatiche, aglio, salsa di pomodoro, ecc. è libero per insaporire i cibi. Nelle preparazioni si dovrebbe limitare, invece, l'uso di sale ed evitare l'uso di estratti vegetali o di carne contenenti grassi idrogenati;
- ad ogni pasto dovrebbe essere consumata una porzione di verdura fresca e di stagione. La verdura dovrebbe essere il più possibile varia e consumata cruda almeno 2-3 volte la settimana, soprattutto nel periodo estivo. Può essere servita come primo piatto quando è previsto il piatto unico;
- le patate, ricche di carboidrati, dovrebbero essere associate a primi piatti in brodo o sostituire il primo piatto asciutto;
- ad ogni pasto dovrebbe essere presente frutta fresca di stagione, variando molto la tipologia, oppure frullati di frutta fresca (da anticipare eventualmente nello spuntino di metà mattina.



COMUNE DI MERGOZZO

Provincia del Verbano Cusio Ossola

Via Pallanza 2 - 28802 Mergozzo (VB) telefono 0323/80101 telefax 0323/80738 e-mail mergozzo@ruparpiemonte.it

Determina Settore Finanziario n. 107/2012

In relazione al presente atto, si appone il visto di regolarità contabile attestante la sussistenza della copertura finanziaria della spesa, ai sensi dell'art. 151 comma 4 del T.U. approvato con D. Lgs. n. 267 del 18 agosto 2000 e s.m.i.

12 LUG. 2012

Mergozzo, li _____

IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO FINANZIARIO
f.to Porta Rag. Giacomo

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale, dichiara che la presente determinazione è stata pubblicata il giorno 17 LUG. 2012 all'Albo Pretorio on-line di questo Comune inserito nel sito web: www.comune.mergozzo.vb.it per rimanervi 15 giorni consecutivi, ai sensi dell'art. 32 comma 5 Legge n. 69/2009 e s.m.i che copia cartacea della stessa è esposta all'Albo Pretorio del Comune.

Mergozzo, li 17 LUG. 2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to Di Pietro dr. Nicola

Copia conforme all'originale ad uso amministrativo

Mergozzo, li 17 LUG. 2012



IL SEGRETARIO COMUNALE
(Di Pietro dr. Nicola)