



ENTE DI DIRITTO PUBBLICO
via Pio VII 9 - 10135 TORINO
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 07176380017

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 3, COMMA 37, DEL D.LGS. N. 163/2006
E S.M.I PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA
SEDE LEGALE DI ARPA PIEMONTE, PREVIO ALLESTIMENTO DEL LOCALE DI
EROGAZIONE DEI PASTI. CIG 5187149AC2**

ALLEGATO N. 1 AL DISCIPLINARE DI GARA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Art. 2 – Durata dell'appalto

Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza

TITOLO 2 CONCESSIONE IN USO GRATUITO E ALLESTIMENTO DEL LOCALE DI EROGAZIONE DEI PASTI. RELATIVI ONERI

Art. 4 – Locale in comodato d'uso. Stato di fatto. Consegna all'appaltatore

Art. 5 – Allestimento del locale. Termine di inizio di erogazione del servizio di ristorazione

Art. 6 – Oneri a carico di Arpa Piemonte

Art. 7 – Oneri a carico dell'appaltatore

TITOLO 3 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

► SEZIONE A CONTENUTI E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 8 – Elementi costitutivi minimi del servizio

Art. 8.a) – Preparazione dei pasti. Centro di cottura. Trasporto

Art. 8.b) – Erogazione dei pasti

Art. 8.c) – calendario di erogazione del servizio di ristorazione

Art. 9 – Menù. Composizione dei pasti. Livelli minimi

Art. 10 – Caratteristiche delle derrate

Art. 11 – Caratteristiche delle attrezzature e dei contenitori per la veicolazione degli alimenti

► SEZIONE B CORRETTA PRASSI IGIENICA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 12 – Etichettatura delle derrate

Art. 13 – Riciclo

Art. 14 – Manipolazione e cottura

Art. 15 – Preparazione

Art. 16 – Operazioni preliminari

Art. 17 – Linea refrigerata

Art. 18 – Pentolame per la cottura

Art. 19 – Condimenti

► SEZIONE C CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 20 – Diritto al controllo di Arpa Piemonte

Art. 21 – Esercizio dell'autocontrollo dell'appaltatore

► SEZIONE D PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E OBBLIGHI DI SICUREZZA

Art. 22 – Disposizioni generali relative al personale. Clausola sociale

Art. 23 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale

Art. 24 – Assenze, sostituzioni e norme comportamentali

Art. 25 – Trattamento e tutela dei lavoratori

Art. 26 – Sicurezza dei lavoratori

Art. 27 – Rappresentanza dell'appaltatore

TITOLO 4 DISCIPLINA DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

► SEZIONE E GARANZIE-VARIANTI-SUBAPPALTI E CESSIONI-REVISIONE PREZZI

Art. 28 – Cauzione definitiva

Art. 29 – Responsabilità dell'appaltatore e assicurazioni per danni a terzi

Art. 30 – Varianti. Revisioni dei prezzi
Art. 31 – Cessione del contratto, cessione del credito
Art. 32 - Subappalto

► **SEZIONE F CONTROLLI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Art. 33 - Verifica di conformità delle prestazioni rese dall'appaltatore
 Art. 33.a) – Verifiche di conformità dell'allestimento dei locali
 Art. 33.b) – Verifiche di conformità del servizio di ristorazione
Art. 34 - Termini e modalità di fatturazione e pagamento

► **SEZIONE G PENALITA'.CASI DI RECESSO E RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

Art. 35 – Penali
Art. 36 – Recesso e risoluzione contrattuale. Clausola risolutiva espressa
 Art. 36.a) Recesso
 Art. 36.b) Risoluzione
Art. 37 – Foro competente – Controversie
Art. 38 – Tracciabilità dei flussi finanziari

ALLEGATO 1A – STATO DI FATTO LOCALE EROGAZIONE PASTI

ALLEGATO 1B – STATO DI FATTO SPAZI ACCESSORI

ALLEGATO 1C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

ALLEGATO 1D - GRAMMATURE PRODOTTI ALIMENTARI

TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

- 1) l'erogazione con sistema veicolato misto e legame "fresco – caldo", del servizio di ristorazione presso la sede legale dell'Agenzia sita in Torino, via Pio VII, 9;
- 2) il previo allestimento degli spazi idonei all'espletamento del servizio di ristorazione nel locale messo a disposizione da Arpa Piemonte presso la suddetta sede.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata triennale, decorrente dalla data di consegna del locale di erogazione dei pasti all'Appaltatore.

L'Amministrazione si riserva, e i concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano che tale clausola sia inserita nel contratto d'appalto, di prorogare il servizio nelle more della procedura di riappalto sino ad un massimo di mesi sei, alle condizioni economiche e contrattuali vigenti alla scadenza originaria.

Fatto salvo quanto suesposto riguardo alla proroga tecnica, Arpa Piemonte si riserva comunque la facoltà di proporre all'appaltatore la prosecuzione del servizio sino ad ulteriori tre anni decorrenti dalla scadenza originaria del contratto, alle condizioni e nei termini previsti dall'art. 57 c. 5 lettera b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

ART. 3 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Potenziali destinatari del servizio sono i seguenti soggetti:

- i circa 380 dipendenti di Arpa Piemonte in servizio presso la sede legale dell'Ente;
- i dipendenti di Arpa Piemonte in servizio presso altre sedi dell'Agenzia, che si trovino episodicamente presso la sede legale per ragioni di servizio (per corsi, riunioni ecc.);
- gli ospiti ed i collaboratori a vario titolo dell'Agenzia.

I suelencati destinatari potenziali non sono obbligati a fruire del servizio fornito dall'appaltatore, ma possono scegliere di pranzare altrove utilizzando il buono pasto messo in alternativa a disposizione dall'Agenzia.

E' in facoltà dell'Aggiudicatario del servizio di accordarsi con gli ulteriori soggetti che accedono a vario titolo al comprensorio immobiliare sito in Torino, via Pio VII n. 9, per l'erogazione in loro favore di pasti, purché in modalità tale da non pregiudicare la qualità, quantità ed i tempi di erogazione del servizio nei confronti della Stazione Appaltante. Di tali eventuali accordi l'appaltatore deve informare Arpa Piemonte prima di darvi esecuzione.

TITOLO 2 CONCESSIONE IN USO GRATUITO E ALLESTIMENTO DEL LOCALE DI EROGAZIONE DEI PASTI. RELATIVI ONERI.

ART. 4 LOCALE IN COMODATO D'USO - STATO DI FATTO – CONSEGNA ALL'APPALTATORE

Per l'espletamento del servizio di ristorazione, Arpa Piemonte concede in comodato d'uso all'appaltatore il locale, completo di spazi accessori, di cui alle planimetrie allegate al presente Capitolato come "ALLEGATO 1A – STATO DI FATTO LOCALE EROGAZIONE PASTI" e come "ALLEGATO 1B – STATO DI FATTO SPAZI ACCESSORI".

Il locale destinato all'erogazione dei pasti è descritto nel suddetto Allegato 1A nello stato di fatto in cui sarà consegnato da Arpa Piemonte all'appaltatore per l'espletamento del servizio di ristorazione, ad eccezione delle due prese idriche destinate alla distribuzione dell'acqua di rete agli utenti della mensa, che saranno posizionate nel locale di erogazione pasti su indicazione dell'appaltatore, ferma restando la fattibilità tecnica della collocazione prescelta.

In detto allegato risultano indicati anche l'impianto di aspirazione con annessa cappa e alcuni punti utenza che non sono ad oggi presenti ma saranno attivati a cura e a spese di Arpa Piemonte soltanto dopo l'aggiudicazione del presente appalto.

Più precisamente il locale, completo degli spazi accessori, sarà consegnato all'appaltatore non appena terminati i suddetti interventi, entro novanta giorni dalla stipula del contratto relativo al presente appalto. Nel caso di ritardo nella consegna superiore a trenta giorni è facoltà dell'Appaltatore recedere dal contratto senza oneri a qualunque titolo a carico di Arpa Piemonte.

Nulla è dovuto da Arpa Piemonte all'Appaltatore a titolo di risarcimento del danno, di rimborso spese o a qualunque altro titolo per ritardata consegna del locale rispetto al succitato termine di 90 giorni decorrenti dalla stipula del contratto.

Le certificazioni di legge degli interventi sulla rete idrica ed elettrica e di installazione dell'impianto di aspirazione sono acquisite dalla Stazione Appaltante.

In sede di consegna, si troveranno nel locale indicativamente n. 20 tavoli e n. 120 sedie già ivi adibiti al consumo di pasti, a meno che l'offerta tecnica dell'appaltatore non escluda il loro utilizzo. Salvo che in tale ultima ipotesi, tali arredi verranno anch'essi concessi in uso gratuito all'appaltatore insieme al locale che li contiene ed agli spazi accessori, con l'obbligo di restituirli a fine appalto, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

Delle operazioni di consegna dei suddetti beni mobili/immobili verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale. Dal momento della consegna l'appaltatore è costituito custode dei beni comodati che deve custodire e conservare per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti, di beni comodati o di beni allestiti dall'appaltatore è a totale carico dell'appaltatore medesimo. Al presente comodato si applicano gli articoli 1803 e seguenti del Codice Civile, fatto salvo quanto espressamente previsto in deroga nel presente capitolato o comunque nei documenti contrattuali.

A fine appalto l'appaltatore dovrà riconsegnare in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione i beni immobili e mobili affidatigli da Arpa Piemonte e di tale restituzione si formerà apposito verbale in contraddittorio tra le parti. Qualora si ravvisassero danni dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati interamente all'appaltatore; in tal caso Arpa Piemonte si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ART. 5 ALLESTIMENTO DEL LOCALE. TERMINE DI INIZIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'Appaltatore dovrà allestire il locale di erogazione dei pasti conformemente al progetto contenuto nella propria offerta tecnica e dovrà attivare il servizio di ristorazione non oltre sessanta giorni dalla consegna del locale medesimo. Le conseguenze del mancato rispetto del termine sono evidenziate ai successivi artt. 41 (penali) e 42 (risoluzione) del presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà quindi acquisire in tempo utile al rispetto di tale termine, la certificazione di agibilità igienico-sanitaria del locale di erogazione dei pasti e le altre autorizzazioni e certificazioni di legge necessarie all'espletamento del servizio, comprese quelle relative all'attrezzatura utilizzata ed all'idoneità degli spazi.

Arpa Piemonte si riserva la facoltà di acquistare, al termine del rapporto contrattuale, per il valore residuo, la strumentazione e l'attrezzatura di proprietà dell'appaltatore utilizzata per l'allestimento del locale. Fatta eccezione per tale ipotesi, l'appaltatore dovrà comunque

liberare e rimettere in pristino a proprie spese gli spazi ricevuti in comodato al fine di restituirli ad Arpa Piemonte nello stato in cui gli erano stati consegnati, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

ART. 6 ONERI A CARICO DI ARPA PIEMONTE

In riferimento al locale comodato per l'espletamento del servizio, la Stazione Appaltante fornisce a propria cura e spese:

- 1) l'energia elettrica, l'acqua fredda e calda e la climatizzazione;
- 2) la pulizia della controsoffittatura, dei vetri e dei serramenti esterni;
- 3) n. 2 interventi l'anno di disinfestazione e derattizzazione;
- 4) la manutenzione straordinaria della cappa di aspirazione (in via esemplificativa: interventi sul motore, sulle regolazioni e sulle tubazioni);
- 5) il pagamento della TARSU/TIA relativa agli spazi comodati;
- 6) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti edili e impiantistiche dei locali comodati.

ART. 7 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'aggiudicatario, quali oneri contrattuali, tutti quegli adempimenti necessari al corretto espletamento del servizio, come da seguente elencazione non esaustiva:

- gli interventi di manutenzione ordinaria (programmata ed emergente) della cappa di aspirazione, quali ad esempio la pulizia dei filtri;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi con cui l'appaltatore ha allestito il locale di erogazione dei pasti e gli spazi accessori;
- la manutenzione ordinaria, la manutenzione straordinaria e la sostituzione, ove occorra per il corretto espletamento del servizio, dei beni mobili (sedie, tavoli) concessi in uso gratuito dalla Stazione Appaltante;
- la fornitura dei vassoi, delle posate, delle stoviglie, dei bicchieri, degli utensili, dei materiali di consumo (sacchi spazzatura, detersivi, disinfettanti ecc.) e di tutto ciò che occorre per la corretta erogazione dei pasti;
- la pulizia dei locali comodati, del loro allestimento e comunque di quanto necessario all'espletamento del servizio, ad eccezione di quanto posto a carico della stazione appaltante al precedente articolo 6.

Nell'espletamento delle prestazioni oggetto d'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale svolgimento delle attività di Arpa Piemonte.

TITOLO 3 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

► SEZIONE A CONTENUTI E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 8 ELEMENTI COSTITUTIVI MINIMI DEL SERVIZIO

Fa parte del servizio di ristorazione il complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti.

Il sistema va gestito in modalità di erogazione di tipo misto, cioè alcuni cibi devono essere preparati direttamente nella sede di distribuzione dei pasti, altri nel centro di cottura esterno dell'appaltatore.

Art. 8.a) Preparazione dei pasti - centro cottura - trasporto

La cottura della pasta e dei secondi piatti alla piastra deve avvenire presso il locale di erogazione dei pasti. Le altre componenti dei pasti devono essere prodotte in regime "fresco-caldo" presso un centro di cottura dell'appaltatore e trasportate al locale di consumo con mezzi coibentati, in appositi contenitori termici multiporzione. Per garantire la freschezza dei

cibi, il trasporto dal centro di cottura al locale di consumo non deve impegnare più di sessanta minuti; al conseguimento di tale risultato deve essere consono l'insieme dei seguenti elementi: l'ubicazione del centro di cottura medesimo, le condizioni infrastrutturali di viabilità e di traffico medio.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/1980 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati, con possibilità di verifica della documentazione comprovante l'effettuazione dei trattamenti.

Art. 8.b) erogazione dei pasti

Per le pietanze preparate nel centro cottura, al fine di garantirne il mantenimento delle temperature e le qualità organolettiche, tra la fine della cottura e l'inizio della distribuzione **non devono trascorrere più di due ore**.

I primi piatti (tranne quelli a lunga preparazione come la pasta al forno) e la carne alla piastra devono essere preparati al momento della distribuzione al consumo.

Competono inoltre esemplificativamente e non esaustivamente le seguenti attività:

- gestione dell'arrivo delle derrate;
- porzionamento e somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale e conferimento negli appositi contenitori ubicati all'esterno dell'Agenzia.

L'erogazione dei pasti avverrà in modalità self service e dovrà essere espletata con vassoi, posate, piatti e bicchieri riutilizzabili. Sono consentite le tovaglette coprivassoio ed i tovaglioli monouso. Il riordino avverrà a cura degli utenti che, terminato il pasto, depositeranno i vassoi sugli appositi carrelli predisposti allo scopo dall'appaltatore. Sarà poi obbligo dell'appaltatore provvedere allo svuotamento dei vassoi ed alla raccolta e gestione differenziata dei rifiuti sino al conferimento negli appositi contenitori attrezzati dal Comune.

Art. 8. c) calendario di erogazione del servizio di ristorazione

Il servizio deve essere reso dal lunedì al venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,30 (ultimo ingresso), nelle giornate lavorative degli utenti, tenendo conto che la durata della pausa pranzo dei dipendenti di Arpa Piemonte è di trenta minuti.

ART. 9 MENU'. COMPOSIZIONE DEI PASTI. LIVELLI MINIMI.

Prima di ogni mese di erogazione del servizio, l'appaltatore dovrà rendere disponibile in formato elettronico un menù articolato su quattro settimane, che sarà pubblicato a cura di Arpa Piemonte sul sito intranet aziendale. Presso il locale di erogazione dei pasti l'appaltatore dovrà esporre il menù giornaliero o comunque pubblicizzare l'offerta del giorno.

La composizione minima dell'offerta giornaliera all'utente al prezzo unitario a pasto offerto in gara dall'appaltatore, dovrà essere la seguente:

1. PRIMO PIATTO: possibilità di scelta tra tre alternative di cui una in bianco - possibilità di sostituire il primo piatto con Yogurt senza conservanti o formaggio;
2. SECONDO PIATTO: possibilità di scelta tra due alternative di pietanze calde – possibilità di sostituzione della pietanza con un piatto freddo oppure con una bistecca o fettina di bovino adulto o di pollo ai ferri;
3. CONTORNO: possibilità di scelta tra tre alternative di cui almeno una fresca - possibilità di sostituire il contorno con yogurt senza conservanti;

4. FRUTTA O DESSERT: possibilità di scegliere un frutto tra due proposti oppure un dessert a proposta unica - possibilità di sostituire frutta/dessert con yogurt senza conservanti;
5. PANE BIANCO O GRISSINI: un panino o grissini a scelta;
6. ACQUA potabile di rete a libero servizio, offerta attraverso due erogatori self service di acqua alla spina collegati alle prese idriche messe a disposizione da Arpa Piemonte.

Le portate costituenti il pasto dovranno essere atte, per qualità e quantità, a garantire una soddisfacente consumazione del pasto ed un corretto apporto nutrizionale (si rispetti in proposito quanto specificato negli allegati 1C “Caratteristiche merceologiche degli alimenti” e 1D “Grammature prodotti alimentari” costituenti parte integrante del presente capitolato).

L'appaltatore è infine tenuto alla somministrazione di pasti idonei a soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari o comunque da patologie che richiedano diete prive di alcune sostanze.

L'attivazione dello specifico regime dietetico dovrà avvenire entro 5 giorni solari dalla richiesta dell'utente all'appaltatore, corredata di certificato di medico specialista del SSN che riporti la prescrizione della dieta richiesta ed il periodo di durata.

ART. 10 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Per le caratteristiche merceologiche minimali degli alimenti occorre fare riferimento all'Allegato 1C “Caratteristiche merceologiche degli alimenti” facente parte integrante del presente capitolato.

Le date di scadenza o il termine minimo di conservazione dei prodotti distribuiti dovranno essere tassativamente rispettati.

ART. 11 CARATTERISTICHE DELLE ATTREZZATURE E DEI CONTENITORI PER LA VEICOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti e i materiali/oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari dovranno essere conformi alla normativa vigente (DPR 327/80 - Regolamento CE n.852/04 – Regolamento CE n. 1935/2004).

L'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura le rendesse inadeguate alla distribuzione.

► SEZIONE B CORRETTA PRASSI IGIENICA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 12 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs.109/92, D.Lgs.110/92, D.Lgs.68/00, Circolare n°165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 del D.Lgs.181/2003, del Reg. CE 178/2002, D.Lgs. 114/06 e successive modifiche e integrazioni. Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'Impresa Appaltatrice, devono essere identificati con idonea etichettatura, (nome prodotto, nome produttore/confezionatore, lotto, data di scadenza) necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, inoltre deve essere indicata la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in

fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente.

Le indicazioni sopradescritte possono essere contenute in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'impresa affidataria della scelta ritenuta più idonea.

ART. 13 RICICLO

L'appaltatore deve garantire di non effettuare il riciclo (utilizzo delle pietanze tal quali o trasformate entro le 24 ore) delle eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore rapido di temperatura, salvo quanto destinato a servizi di utilità sociale secondo la legge 25 giugno 2003, n. 155 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale).

Per le sole preparazioni di carne tipo lesso e arrosto è consentito il riutilizzo entro al massimo 24 ore, per la realizzazione di preparazioni gastronomiche diverse (polpette, sformati, ecc.) purchè adeguatamente conservate (temperatura compresa tra 0° e +4 °C) e successivamente cucinate, con il raggiungimento della temperatura di 80°C al cuore del prodotto.

ART. 14 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

L'appaltatore dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative fornite dagli organismi specializzati sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

ART. 15 PREPARAZIONE

La distribuzione dei piatti, la preparazione di piatti freddi e la cottura dei cibi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti monouso, camice e cuffia per i capelli.

ART. 16 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in frigoriferi a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti al consumo.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test Fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Gli alimenti cotti devono essere mantenuti a temperature di 60-65°C fino al momento della

distribuzione, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

ART. 17 LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra + 0° °C e +4 °C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati e verdure da utilizzare per la preparazione di piatti complessi. Arpa Piemonte, sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di ulteriori preparazioni oltre a quelle sopra elencate (ad esempio le diete).

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 18 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

ART. 19 CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Dal momento che gli alimenti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, dovranno essere resi disponibili nel locale di erogazione dei pasti sale, bottiglie di olio extravergine di oliva e di aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrati.

► SEZIONE C CONTROLLI DI CONFORMITA'

ART. 20 DIRITTO AL CONTROLLO DI ARPA PIEMONTE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale, è facoltà della Stazione Appaltante, direttamente e/o tramite tecnici esterni, di effettuare con le modalità che riterrà opportune, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante, correttamente abbigliati, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del contratto.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti, con redazione di apposito verbale. La vigilanza sul corretto espletamento del servizio compete ad Arpa Piemonte per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamenti in materia di igiene e sanità.

In particolare, l'Amministrazione è autorizzata a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali, il rispetto delle clausole contrattuali.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario sarà tenuto a fornire all'Amministrazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva. Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico dell'Amministrazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da

professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

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

L'impresa affidataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi di Arpa Piemonte.

ART. 21 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DELL'APPALTATORE

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici. Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche, comprese quelle previste dal regolamento CE 852/04.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati SINAL per le analisi previste; copia dei risultati delle analisi dovrà essere a richiesta fornita all'Amministrazione.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, nel rispetto della normativa vigente, secondo un programma stabilito dall'Impresa aggiudicataria in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati da Arpa Piemonte.

Nel locale di erogazione dei pasti deve essere presente la parte del piano di autocontrollo attinente alle fasi operative ivi effettuate, compreso un documento dove vengano tempestivamente registrate le non conformità aziendali.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordandole con Arpa Piemonte e adeguando le procedure finalizzandole al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta di Arpa Piemonte, senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'appaltatore:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione controllata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con il proprio e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato.

► SEZIONE D PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E OBBLIGHI DI SICUREZZA

ART. 22 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE. CLAUSOLA SOCIALE.

Per erogare il servizio, l'appaltatore deve impiegare proprie risorse umane idonee ed adeguate a garantire l'esecuzione delle attività oggetto del servizio a perfetta regola d'arte. Impiegherà detto personale sotto la propria esclusiva responsabilità, ottemperando a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

Tale personale dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario, e dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti sanitari in vigore.

E' inoltre onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idonei copricapo ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario siano rigorosamente rispettate da tutto il personale.

Infine, l'aggiudicatario deve assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori impiegati nel servizio medesimo dall'appaltatore uscente, PURCHE' il loro numero e qualifica siano compatibili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'appaltatore subentrante. Si specifica a tal fine che nel vigente contratto di erogazione dei pasti presso la sede legale dell'Agenzia, esclusivamente preparati presso un centro di cottura esterno dell'appaltatore, il personale attualmente impiegato presso il locale mensa è il seguente: n. 2 addetti di livello 6s con qualifica "addetto servizi mensa" per 15 ore settimanali. Il contratto collettivo di lavoro applicato è il CCNL "per i dipendenti da aziende del settore turismo parte speciale pubblici esercizi".

ART. 23 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Appaltatore dovrà curare l'igiene del personale di servizio, che dovrà indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura e dispositivi di protezione individuale previsti in seguito alla valutazione dei rischi. Il personale dovrà indossare sempre cappello e guanti monouso durante le fasi di distribuzione.

Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo evidente di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della ditta aggiudicataria e il nominativo del dipendente.

ART. 24 ASSENZE, SOSTITUZIONI E NORME COMPORTAMENTALI

L'Appaltatore dovrà ricoprire tempestivamente i periodi di assenza del personale con adeguate sostituzioni atte a garantire il mantenimento e l'efficienza del servizio; dovrà inoltre assicurare la costante reperibilità di un responsabile designato a prendere con tempestività le opportune decisioni a garanzia del più scrupoloso rispetto degli impegni assunti nel contratto.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, sotto la sua personale responsabilità, il corretto comportamento del personale stesso, in particolare per quanto riguarda il rispetto delle norme igieniche.

ART. 25 TRATTAMENTO E TUTELA DEI LAVORATORI

L'Appaltatore è tenuto ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni

normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi per il personale dipendente da imprese esercenti servizi mensa, applicabili ai sensi delle norme di legge vigenti, nonché ad adempiere regolarmente agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie in conformità delle leggi, dei regolamenti e delle norme in vigore. In particolare l'Appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme di legge e prescrizioni degli enti previdenziali preposti alla prevenzione infortuni, dell'Ispettorato del Lavoro ed A.S.L. competente e di altri enti pubblici interessati. Pertanto, egli risponderà delle eventuali infrazioni e si assumerà l'onere delle relative penalità, anche se queste venissero direttamente imposte dall'Appaltante.

In caso di inadempienza contributiva, accertata mediante il DURC, il Responsabile Unico del Procedimento tratterà dalla liquidazione l'importo corrispondente all'inadempienza, applicandosi l'art. 4 comma 2 del DPR 207/2010 e s.m.i.

In caso di ritardi nei pagamenti delle retribuzioni dovute al personale impiegato nel contratto, il Responsabile Unico del Procedimento inviterà a provvedervi entro i successivi quindici giorni, applicandosi l'art. 5, comma 1 del DPR 207/2010 e s.m.i.

Decorso infruttuosamente tale termine, Arpa Piemonte si riserva di procedere direttamente al pagamento delle retribuzioni arretrate ai lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore o, nel caso di incapienza, rivalendosi sulla cauzione definitiva di cui all'art. 123, comma 3 del DPR 207/10 e s.m.i.

ART. 26 SICUREZZA DEI LAVORATORI

L'Appaltatore è responsabile della sicurezza nell'ambiente in cui opera.

In particolare, deve prendere tutti i provvedimenti necessari perché il servizio si svolga nel pieno rispetto delle norme vigenti, emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale, con particolare riferimento ai disposti del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., nonché delle eventuali norme interne di Arpa Piemonte in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, e in ogni caso, in condizioni permanenti di igiene e sicurezza.

Al fine di garantire e tutelare la salute e la sicurezza, l'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni del DUVRI.

ART. 27 RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore, prima d'iniziare ad erogare il servizio di ristorazione, dovrà comunicare per iscritto alla Stazione Appaltante il nome della persona o delle persone responsabili della gestione del servizio medesimo.

Qualora Arpa Piemonte ritenga che il/i responsabile/i dell'appaltatore non posseda/no la necessaria competenza ed idoneità, potrà esigerne la sostituzione immediata.

TITOLO 4 DISCIPLINA DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

► GARANZIE-VARIANTI-SUBAPPALTI E CESSIONI-REVISIONE PREZZI

ART. 28 – CAUZIONE DEFINITIVA

Il soggetto aggiudicatario dell'appalto dovrà costituire, nei modi e nella misura di cui all'articolo 113, comma 1, D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., la cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni, del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a causa di cattiva esecuzione delle prestazioni oggetto d'appalto.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'aggiudicazione e l'affidamento dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata nella misura di legge qualora, in corso di esecuzione del servizio, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla

stazione appaltante; in caso di variazioni al contratto per effetto di successive varianti, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non è integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

L'eventuale incameramento della garanzia avverrà con atto unilaterale della stazione appaltante senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

ART. 29 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E ASSICURAZIONI PER DANNI A TERZI

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio di ristorazione.

Ogni responsabilità civile e/o penale che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivasse ad Arpa Piemonte o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

A copertura dei rischi di gestione del servizio, l'appaltatore deve essere assicurato nelle modalità di cui all'art. 12 del disciplinare di gara.

ART 30 VARIANTI - REVISIONI DEI PREZZI

Nessuna variazione o modifica alle prestazioni oggetto d'appalto può essere introdotta dall'appaltatore se non è stata approvata da Arpa Piemonte e, qualora effettuata senza espressa approvazione, non dà titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporterà, da parte del fornitore, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

La revisione dei prezzi potrà essere applicata esclusivamente decorso almeno un anno di validità del contratto e su richiesta documentata della parte interessata. L'eventuale revisione non avrà comunque effetto retroattivo, non comprenderà la prestazione contrattuale già eseguita (o che avrebbe dovuto eseguirsi, ma non lo è stata per fatto imputabile all'affidatario) alla data in cui la richiesta è pervenuta.

ART. 31 CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006, il contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto nelle modalità espresse all'art. 117 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., a banche, intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Agenzia. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

E' fatto, altresì, divieto all'Impresa di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

In caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario degli obblighi di cui al presente articolo, l'Agenzia, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 32 SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare la produzione ed erogazione dei pasti.

Sono invece subappaltabili le prestazioni accessorie quali le manutenzioni, purché nei confronti di soggetti in possesso delle necessarie qualificazioni. In tali casi la volontà di subappaltare deve essere dichiarata in sede di presentazione dell'offerta. Ciascun subappalto deve necessariamente essere autorizzato da Arpa Piemonte ed è regolato dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico responsabile nei confronti dell'Amministrazione di quanto subappaltato.

► SEZIONE CONTROLLI DEL SERVIZIO E MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 33 – VERIFICA DI CONFORMITA' DELLE PRESTAZIONI RESE DALL'APPALTATORE.

33.a Verifiche di conformità dell'allestimento dei locali.

Il responsabile del procedimento o, se individuato, il direttore dell'esecuzione del contratto verificherà in contraddittorio con l'appaltatore la conformità all'offerta tecnica dell'allestimento dei locali comodati.

33.a Verifiche di conformità del servizio di ristorazione.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 272, comma 5 del DPR 207/2010 il responsabile del procedimento o, se individuato, il direttore dell'esecuzione del contratto svolge, ai sensi dell'art. 314 commi 1 e 2, le attività di controllo o vigilanza nella fase di esecuzione del contratto, anche con il supporto di assistenti e/o referenti che l'Amministrazione si riserva di nominare al proprio interno prima della stipula del contratto e/o durante la vigenza del medesimo.

La regolare esecuzione è accertata previa verifica di conformità delle prestazioni contrattuali, le attività di verifica sono dirette a certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte, in conformità e nel rispetto di quanto previsto dal contratto e dalla normativa applicabile.

ART. 34 - TERMINI E MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La fatturazione avverrà con cadenza mensile e ciascuna fattura dovrà riportare l'indicazione del mese di riferimento e del numero di pasti erogati.

Ogni fattura emessa dovrà essere intestata ad Arpa Piemonte, Partita Iva 07176380017, dovrà contenere indicazione del codice identificativo della gara (CIG) e dovrà essere indirizzata alla sede legale dell'Agenzia, sita in Torino, Via Pio VII, 9 indicando altresì la struttura liquidante: Struttura Semplice "Acquisti beni e servizi".

I ritardi nei pagamenti non danno in nessun caso diritto all'appaltatore a sospendere l'esecuzione del contratto. Eventuali interessi per ritardato pagamento saranno calcolati in base alla normativa vigente.

Nel caso di contestazione della fattura da parte dell'Agenzia, i termini di pagamento previsti nel contratto restano sospesi dalla data di spedizione della nota di contestazione sino alla definizione della pendenza.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese ai sensi dell'art. 37 del Codice, ciascuna impresa è tenuta a fatturare e a registrare le operazioni relative alla esecuzione della parte di servizio di propria competenza e l'Agenzia verserà il corrispettivo in capo al soggetto capogruppo, ed i relativi mandati di pagamento dovranno essere quietanzati direttamente ed esclusivamente da quest'ultimo.

Il termine di pagamento è previsto in 30 giorni dalla verifica di conformità del servizio.

Si precisa che i dipendenti, i collaboratori e gli eventuali ospiti non aventi diritto all'indennità di mensa, pagano il prezzo del pasto direttamente all'appaltatore, che è tenuto a riceverlo senza fatturare la prestazione ad Arpa Piemonte.

SEZIONE PENALITA' E IPOTESI DI RECESSO E RISOLUZIONE DAL CONTRATTO

ART. 35 PENALI

Il responsabile del procedimento, a tutela della qualità del servizio e della scrupolosa osservanza delle norme contrattuali e di legge, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme segnalata dal direttore dell'esecuzione del contratto, in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente in misura non superiore al 10%, in relazione all'entità delle conseguenze legate alle inadempienze.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore, le quali devono pervenire, al fine di essere tenute in considerazione, entro il termine di 10 gg., decorrente dalla ricezione della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito in via esemplificativa e non esaustiva una elencazione di inadempienze che comportano l'applicazione di sanzione:

- inizio dell'erogazione del servizio di ristorazione oltre sessanta giorni dalla consegna del locale di cui al precedente art. 4 (nota bene: l'inizio oltre novanta giorni è causa di risoluzione, come previsto al successivo articolo 42.b);
- interruzione non concordata del servizio, salvo il caso di forza maggiore;
- mancata o intempestiva consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore per qualità e quantità ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza dell'appaltatore non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- utilizzo di prodotti di pulizia non rispondenti ai requisiti di legge;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

In tutti i casi è sempre fatto salvo il diritto dell'Agenzia al risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

Le penali assegnate non potranno in ogni caso superare complessivamente un decimo dell'importo netto contrattuale poiché, arrivati a questo limite, l'Agenzia potrà procedere alla risoluzione contrattuale e all'esecuzione in danno all'esecutore inadempiente ai sensi dell'art. 146 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n.207 e s.m.i..

L'ammontare delle penalità è addebitato in conto fatture sui crediti dell'affidatario dipendenti dal contratto per prestazioni regolarmente eseguite. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare delle penalità è addebitato su crediti dell'aggiudicatario dipendenti da altri contratti in corso con l'Agenzia o sul deposito cauzionale.

ART. 36 RECESSO E RISOLUZIONE CONTRATTUALE – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

36.a Arpa Piemonte potrà recedere dal contratto, comunicando semplicemente all'Appaltatore la propria decisione, in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo, avvalendosi della facoltà prevista dall'articolo 1671 cod. civ., tenendolo indenne delle spese sostenute, delle prestazioni effettuate e dei mancati guadagni.

36.b L'Agenzia potrà inoltre dichiarare la risoluzione totale o parziale del contratto ai sensi dell'art.1456 cod. civ. (clausola risolutiva espressa), con preavviso di 10 giorni da darsi in forma scritta, senza necessità di diffida o di atto giudiziale, con incameramento della

cauzione definitiva e senza pregiudizio per il diritto di richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti, nelle seguenti ipotesi:

- a) in caso di ripetuta o grave inosservanza delle clausole contrattuali;
- b) per gravi inadempienze, grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- c) per accertata inosservanza delle norme di legge concernenti il personale dipendente dell'appaltatore, compresa la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) per cessione dell'azienda, per cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del contraente;
- e) per cessione del contratto o subappalto non autorizzati dall'Agenzia.

Si precisa che rientra tra le gravi inadempienze contrattuali di cui al precedente sottopunto b) la mancata attivazione del servizio di ristorazione entro novanta giorni dalla consegna del locale di erogazione dei pasti da parte di Arpa Piemonte.

Qualora Arpa Piemonte intenda avvalersi di tale clausola, potrà rivalersi sull'appaltatore al fine di conseguire il risarcimento dei danni subiti. In tale caso, l'appaltatore medesimo, oltre a incorrere nella immediata perdita della cauzione definitiva a titolo di penale, è altresì tenuto al risarcimento dei danni ulteriori, diretti ed indiretti, che l'Agenzia sia eventualmente chiamata a sopportare per il rimanente periodo contrattuale, a seguito dell'affidamento del servizio ad altra impresa.

Il contratto potrà inoltre essere risolto:

- per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- qualora disposizioni legislative, regolamenti od autorizzative non dipendenti dalla volontà dell'Agenzia non consentano la prosecuzione totale o parziale del contratto.
- in caso di impossibilità ad eseguire il contratto per cause non imputabili all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 1672 cod. civ..

Nelle ipotesi indicate ai punti precedenti, la risoluzione avviene di diritto non appena l'Agenzia, concluso il relativo procedimento, delibera di avvalersi della clausola risolutiva e di tale volontà dia comunicazione scritta all'appaltatore. Il contratto sarà pertanto risolto di diritto, con effetto immediato, al momento in cui detta comunicazione perverrà all'indirizzo dell'appaltatore.

ART. 37 EFFETTI DELLA RISOLUZIONE: ESECUZIONE IN DANNO

Con la risoluzione del contratto per cause imputabili all'appaltatore sorge in capo all'Agenzia il diritto ad affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di questo, in danno dell'aggiudicatario inadempiente.

L'affidamento a terzi viene comunicato all'aggiudicatario inadempiente, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle prestazioni affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Agenzia rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dall'Aggiudicatario, anche dipendenti da altri contratti, senza pregiudizio dei diritti dell'Agenzia sui beni dell'aggiudicatario medesimo. Nel caso di minor spesa, nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'aggiudicatario inadempiente dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa Amministrazione possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 38 FORO COMPETENTE – CONTROVERSIE

Per ogni controversia l'Autorità Giudiziaria competente in via esclusiva è quella del Foro di Torino.

ART. 39 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario assume, pena la nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010.

Ai sensi dell'art. 3, comma 7, legge n. 136/2010 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), l'Aggiudicatario dovrà comunicare a questa Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, di cui al comma 1 del medesimo articolo, entro sette giorni dalla loro accensione ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Arpa Piemonte si riserva di verificare che nei contratti con eventuali subappaltatori e subcontraenti, sia inserita, a pena di nullità, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010.

Torino, lì 25/06/2013

II DIRIGENTE RESPONSABILE
DELLA STRUTTURA SEMPLICE
ACQUISTI BENI E SERVIZI

(Rossana Maria Caterina GIANNONE)
FIRMATO IN ORIGINALE

ALLEGATO 1C DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

1C/A PERCENTUALI MINIME DI ALIMENTI BIOLOGICI E DA PRODUZIONE INTEGRATA E FILIERA CORTA

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono avere la seguente provenienza:

- *per almeno il 10%* espresso in percentuale di peso sul totale della “commessa Arpa Piemonte”, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- *per almeno il 10%* espresso in percentuale di peso sul totale della “commessa Arpa Piemonte”, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009);
- *per almeno il 10%* espresso in percentuale di peso sul totale della “commessa Arpa Piemonte”, deve trattarsi di prodotti a filiera corta (cioè acquistati dal produttore).

La carne deve provenire:

- *per almeno il 10%* espresso in percentuale di peso sul totale della “commessa Arpa Piemonte”, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- *per almeno il 20%* espresso in percentuale di peso sul totale della “commessa Arpa Piemonte”, da carne certificata italiana a filiera corta (cioè acquistata dal produttore).

1 C/B CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE MINIMALI DEGLI ALIMENTI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Le verdure dovranno appartenere alla categoria PRIMA, dovranno essere di stagione, fresche, selezionate e asciutte, prive di odori, sapori o colorazioni anomale e giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; dovranno inoltre essere prive di terrosità sciolte o aderenti, e di ogni altra impurità, esenti da danni causati dal gelo e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni o attacchi parassitari.

E' consentita l'utilizzazione di verdure surgelate nella misura massima di una per pasto. E' prevista la possibilità di utilizzare verdure di 4° Gamma.

La frutta deve essere di stagione e preferibilmente di produzione nazionale (ad eccezione delle banane), dovrà appartenere alla categoria PRIMA, essere fresca, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo; dovrà essere servita lavata e pronta al consumo.

La fornitura di frutta deve essere la più varia possibile.

I prodotti a base di carne devono essere conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti, nello specifico:

I prodotti interi cotti (prosciutto, ecc) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;

- essere confezionati sotto vuoto all'origine;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati.

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, ecc) devono rispettare i tempi minimi di stagionatura e devono presentare:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
- assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio;
- Il prosciutto crudo dovrà essere poco salato.

Gli insaccati stagionati (salami) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello.

I prodotti dovranno essere affettati in giornata, di buona qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un'ottima resa nutrizionale.

Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di additivi, di produzione giornaliera e dovrà essere fornito in pezzature da 30-40 grammi. preparato con farine tipo 0, 00.

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98 e s.m.i.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da idonea etichettatura e/o dichiarazione riguardante il peso, la tipologia e l'elenco degli ingredienti, in conformità al decreto legislativo 109/92 ed al Dlgs n. 181/03, concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta, ad uso alimentare, inseriti in ceste di plastica o in alternativa preconfezionati singolarmente.

Il burro dovrà essere fresco e presentare una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.

Esso deve essere confezionato (monoporzione), ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere conservato e trasportato a temperature conformi alla normativa vigente (DPR 327/80 e s.m.i.); risultare fresco e non sottoposto a congelamento, devono essere assenti muffe e non deve presentare odori, sapori e colorazioni anomale; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie. L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e s.m.i.

Il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 ed il 90% ed il tenore di acqua del 16%. Le confezioni di burro monoporzionamento devono essere preferibilmente da gr. 10.

Il formaggio dovrà essere di qualità, appartenente a primarie marche, senza conservanti, fresco.

Deve essere prodotto con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmentaler, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc...) devono:

- essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati sulla scheda tecnica.

Inoltre devono presentare la crosta pulita, priva di muffe in eccesso o non caratteristiche ed assenza di :

- odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta.

Il Grana o il Parmigiano grattugiati devono essere confezionati in monoporzioni.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Le carni di bovino e suino devono essere:

- di animali provenienti da allevamenti nazionali o CEE, alimentati con mangimi di origine vegetale;
- provenire da uno stabilimento CEE riconosciuto o autorizzato ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000).

Le carni di bovino dovranno appartenere alla categoria vitellone, preferibilmente provenienti da allevamenti nazionali; i tagli anatomici da utilizzare preferibilmente sono i seguenti:

- per la preparazione e fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti del quarto anteriore (polpa e spalla, reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore (reale, scaramella e punta di petto);
- per la preparazione di arrostiti e bistecche, tagli di coscia (noce, fesa, girello).

Le carni bovine devono essere conformi alla legislazione vigente in tema di etichettatura e rispettare eventualmente i parametri previsti da un disciplinare di etichettatura volontaria.

Suino fresco e refrigerato - Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e, ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti, deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve provenire da uno stabilimento CEE riconosciuto o autorizzato ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere presentato il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere carne trasportata secondo le disposizioni delle normative nazionali e comunitarie vigenti, con temperature durante il trasporto tra - 1°C e + 7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, delle normative nazionali e comunitarie vigenti;

- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra - 1° e + 4° C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3; devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti **non devono** contenere liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- le carni **non devono** presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Le carni di pollo (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso. I polli devono essere allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e lisci e cartilagine sternale molto flessibile. Devono provenire da allevamenti nazionali.

Le carni di tacchino (età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Devono provenire da allevamenti nazionali. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Le carni di coniglio devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92; assenza di odori e colorazioni anomali; carcasse perfettamente spellate ed eviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli; integrità degli imballaggi e delle confezioni.

La pasta dovrà essere di pura semola di grano duro, deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 del 8 giugno 1971; dovrà essere esente da qualsiasi altro macinato o additivo, sempre ben asciutta, non frantumata e dovrà essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata, ecc.).

Il riso dovrà essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 del D.Lgs. 109/92 e s.m.i.; dovrà essere di ottima qualità, privo di impurità, a buona tenuta di cottura, puro, non frantumato, **di origine italiana certificata**.

L'olio di semi per frittura dovrà essere ricavato da un solo tipo di semi in alternativa tra girasole o mais, dovrà avere un elevato punto termico di fumo ed essere rispondente a tutti i requisiti prescritti dalle norme vigenti in materia e appartenere a primarie marche.

L'olio d'oliva dovrà essere soprafino, extravergine, di ottima qualità, che non contenga più dell'1,5% in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene della legge 13/04/1960 n° 1407, D.M. n° 509 del 31/10/87, e di primarie marche. Gli olii esausti dovranno essere raccolti in appositi contenitori e smaltiti a cura e sotto la responsabilità dell'Appaltatore, nel rispetto della normativa vigente.

L'aceto dovrà essere garantito di puro vino.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova (Reg. CEE n° 2052/2003).

I pasti freddi potranno essere confezionati purché etichettati conformemente alle norme di legge.

ALLEGATO 1D DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

GRAMMATURE PRODOTTI ALIMENTARI

PRIMI PIATTI CALDI

PASTA NEI FORMATI CORTI	g. 100
PASTA NEI FORMATI LUNGHI	g. 100
PASTA CON RIPIENO - (g. 100 carne + g. 50 verdure)	g. 150
RISOTTO (solo riso)	g. 130
SUGHI PER RISOTTI E PASTE ASCIUTTE	g. 65

COMPOSIZIONE SALSE

SALSA DI POMODORO cotta g. 65 così composta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g. 10
POMODORO PELATO	g. 80
CONCENTRATO	Q.B.
AROMI	g. 5

SALSA RAGÙ cotta g. 65 così composta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E BURRO	g. 10
POMODORO PELATO	g. 60
CONCENTRATO	Q. B.
CARNE TRITATA	g. 25
AROMI	g. 05

ALTRE SALSE

SALSA TONNATA	g. 35
SALSA AURORA	g. 35
SALSA TARTARA	g. 35
SALSA MAIONESE	g. 35
SALSA KETCHUP	g. 35
SALSA VERDE	g. 35
ALTRE SALSE CALDE	g. 65
ALTRE SALSE FREDDE	g. 35

COMPOSIZIONE MINESTRE

MINESTRA CON BRODO DI CARNE

BRODO DI CARNE g. 180

PASTINA O RISO g. 50

CONDIMENTO g. 10

MINESTRONE DI VERDURE

VERDURE MISTE g. 110

PASTA O RISO g. 40

CONDIMENTO g. 10

BRODO Q.B.

ZUPPE DI VERDURA

VERDURE MISTE g. 130

CONDIMENTO g. 10

BRODO Q.B.

PRIMI PIATTI FREDDI

INSALATA RUSSA g. 150

INSALATA CAPRICCIOSA g. 150

INSALATA DI RISO ALL'ITALIANA g. 150

INSALATA DI RISO ALL'ANDALUSA g. 150

INSALATA DI RISO ALL'ORIENTALE g. 150

INSALATA VIENNESE g. 150

INSALATA NIZZARDA g. 150

PRIMI PIATTI (FORMAGGIO)

FONTAL g. 70

ITALICO g. 70

EMMENTHAL g. 70

GORGONZOLA g. 70

STRACCHINO g. 70

ALTRI FORMAGGI (freschi) g. 70

FORMAGGI STAGIONALI g. 70

PRIMI PIATTI (SALUMI)

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA g. 50/70

SALAME CRUDO g. 50/70

SALAME COTTO g. 50/70

PANCETTA COPPATA g. 50/70

SECONDI PIATTI FREDDI

INVOLTINI DI PROSCIUTTO con insalata russa in gelatina (g. 70 insalata russa + g. 60 prosciutto gelatina q.b.) g. 200

LINGUA SALMISTRATA (escluso salsa) g. 125 (g. 85 salsa)

VITELLO TONNATO (escluso salsa) g. 125 (g. 90 salsa)

ARROSTO DI SUINO (escluso salsa) g. 120 (g. 80 salsa)

FESA TACCHINO ARROSTO (escluso salsa) g. 110 (g. 80 salsa)

ROAST-BEEF (escluso salsa) g. 100 (g. 80 salsa)

UOVA SODE (2 uova + salse)

UOVA SODE E TONNO (2 uova + g. 45 tonno)

TROTA O TINCA IN CARPIONE (escluso salsa) g. 130

INSALATA DI POLIPO con Verdure g. 130

INSALATA DI MARE con Verdure g. 150

CIMA ALLA GENOVESE g. 90

PORCHETTA ALLA ROMANA g. 90

GELATINA DI VITELLO g. 80

MOZZARELLA g. 120

BRESAOLA g. 70

PROSCIUTTO CRUDO g. 70

COPPA g. 80

SALAME CRUDO g. 80

SALAME COTTO g. 80

PROSCIUTTO COTTO g. 90

AFFETTATI MISTI g. 90

MELANZANE ALLA PARMIGIANA O PIZZAIOLA g. 120

FORMAGGI

GORGONZOLA g. 120
STRACCHINO g. 120
EMMENTHAL g. 120
ITALICO g. 120
TOMA g. 120
BELPAESE g. 120
FONTAL g. 120
ALTRI FORMAGGI FRESCHI g. 120
FORMAGGI STAGIONATI g. 100
FORMAGGIO GRATTUGIATO PER CONDIMENTO g. 10

COPERTO

PANE g. 100
GRISSINI g. 50

CONTORNI CALDI E FREDDI

PEPERONATA g. 140 MELANZANE AL FUNGHETTO g. 140 ZUCCHINI TRIFOLATI g. 140
FINOCCHI AL BURRO g. 140 FINOCCHI ALLA PARMIGIANA g. 140 COSTINE AL BURRO g.
140 COSTINE ALLA PARMIGIANA g. 140
CAVOLFIORI GRATINATI g. 140
FAGIOLINI AL BURRO g. 140
FAGIOLINI IN UMIDO g. 130
PISELLI ALLA FRANCESE g. 140
PATATE AL FORNO g. 140
PATATE IN UMIDO g. 150
PUREA DI PATATE g. 200
CAROTE AL BURRO g. 140
CRAUTI g. 140
LENTICCHIE g. 140
INSALATA VERDE g. 60
INSALATA MISTA SENZA POMODORI g. 100
INSALATA DI POMODORI g. 150

INSALATA DI PATATE g. 140
INSALATA DI CIPOLLE g. 140
INSALATA MISTA COTTA g. 140
INSALATA DI BARBABIETOLE g. 140
INSALATA DI CAVOLFIORI g. 140
INSALATA DI ZUCCHINI g. 140
INSALATA DI CAROTE g. 140
INSALATA DI COSTINE g. 140
POLENTA g. 150

BEVANDE

ACQUA POTABILE DI RETE A LIBERO SERVIZIO

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

MELE, PERE, ARANCE, MANDARINI, MANDARANCI, PRUGNE,
POMPELMO, BANANE, PESCHE, ALBICOCHE, CACHI g. 150/180
CILIEGE, FRAGOLE g. 110
FRUTTA SCIROPATA SGOCCIOLATA g. 100
UVA g. 180

SECONDI PIATTI (COTTI)

ARROSTO DI VITELLO g. 130 g. 85 escluso salsa
BRASATO g. 140 g. 85 escluso salsa
STRACOTTO ALLA ROMANA g. 140 g. 85 escluso salsa
LONZA DI MAIALE ARROSTO g. 135 g. 85 escluso salsa
FESA DI TACCHINO ARROSTO g. 135 g. 85 escluso salsa
ROLATA DI VITELLO g. 135 g. 90 escluso salsa
MILANESE DI VITELLO (solo carne) g. 90 g. 110 con impanatura
MILANESE DI SUINO (solo carne) g. 90 g. 110 con impanatura
SCALOPPA DI VITELLO g. 110, g. 85 escluso salsa
SCALOPPA DI SUINO g. 110, g. 85 escluso salsa
SPEZZATINO DI VITELLO g. 150, g. 120 escluso salsa
HAMBURGER VITELLO (solo carne) g. 100, g. 120 con ingredienti
HAMBURGER SUINO (solo carne) g. 100, g. 120 con ingredienti

HAMBURGER POLLO/TACCHINO (solo carne) g. 100, g. 120 con ingredienti
BRACIOLE DI SUINO g. 120
COTECHINO g. 90
ZAMPONE g. 90
SALSICCIA g. 90
WÜRSTEL g. g. 100
TRIPPA (escluso salsa) g. 120 senza legumi
BOLLITO DI VITELLO g. 90
LINGUA SALMISTRATA (esclusa salsa) g. 80
FEGATO ALLA VENEZIANA g. 120 con cipolla
POLLO ARROSTO g. 180
POLLO ALLA CACCIATORA g. 220
PETTO DI POLLO E TACCHINO AI FERRI g. 90
SUPREME DI POLLO E TACCHINO ALLA MILANESE g. 90 g. 110 con impanatura
TRANCIO DI PROSCIUTTO AL MARSALA g. 100
CASTELLANA DI PROSCIUTTO (g. 70 prosciutto +g. 50 formaggio) g. 120 esclusa impanatura
PEPERONI RIPIENI (g. 60 peperone + g. 100 carne) g. 160 , cotto g. 130
ZUCCHINE RIPIENE (g. 60 zucchine + g. 100 carne) g. 160, cotto g. 130
CIPOLLE RIPIENE (g. 100 cipolle + g. 90 carne) g. 190, cotto g. 140
FILETTO DI NASELLO (surgelato) g. 110
FILETTO DI MERLUZZO (surgelato) g. 110
FILETTO DI PLATESSA (surgelato) g. 110
COTOLETTE PALOMBO O PESCE SPADA g.110
POLPO IN UMIDO (surgelato) g. 100 più condimento
SEPPIE IN UMIDO (surgelato) g. 100 più condimento

I tagli anatomici occorrenti per le varie lavorazioni sono i seguenti:

BOLLITO muscoli (garetto posteriore), spalla senza muscoli (garetto anteriore), punta di petto (senza scaramella) reale, o collo (quadrato);

ARROSTO spalla (senza garetto), reale senza collo (quadrato);

SPEZZATINO collo, punta di petto, pancia;

TRITO PER LAVORAZIONI pancia, muscoli (garetto);

BISTECCHHE O SCALOPPE fesa (interna), primo taglio (boccia grande), scamone o sottofiletto spesso;

ROAST-BEEF/VITELLOTONNATO Sottofiletto;

ROLATA punta di petto, pancia.