

COMUNE DI GUSSOLA

Provincia di Cremona

Piazza Comaschi Carlo n. 1 - 26040 GUSSOLA (CR) - Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00298700196
Tel. 0375/263311 - Telefax 0375/260923 - E-mail: protocollo@comune.gussola.cr.it
P.E.C.: comune.gussola@pec.regione.lombardia.it
Sito *web* istituzionale: www.comune.gussola.cr.it

CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI

- ***RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE;***
- ***RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA STATALE "ALESSANDRO MINA" DI GUSSOLA;***
- ***MENSA PER L'ASILO NIDO DI GUSSOLA;***
- ***MENSA PER IL PERSONALE DIPENDENTE COMUNALE;***
- ***PREPARAZIONE PASTI PER GLI ANZIANI ASSISTITI A DOMICILIO DAI SERVIZI SOCIALI COMUNALI.***

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.

1. La concessione ha per oggetto il **Servizio di Ristorazione Scolastica** per:
- gli alunni e insegnanti della Scuola dell'Infanzia di Gussola, sita in Via Gramsci Antonio, 64;
- gli alunni e insegnanti della Scuola Primaria di Gussola, sita in Piazza Comaschi Carlo, 24;

nonché del **Servizio Mensa** per:
- i piccoli utenti dell'Asilo Nido comunale, sito in Via Gramsci Antonio, 64;
- gli anziani assistiti a domicilio dai Servizi Sociali comunali;
- il personale dipendente del Comune di Gussola.

ART. 2 - CARATTERI DEL SERVIZIO.

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 del Decreto Legge 28 febbraio 1983, n. 55, convertito, con modificazioni, dalla Legge 26 aprile 1983, n. 131 e del D.M. 31 dicembre 1983, il servizio di mensa scolastica è compreso tra i servizi pubblici a domanda individuale.
2. La Legge Regione Lombardia 20 marzo 1980, n. 31, oggi abrogata, recante norme di attuazione in materia di diritto allo studio, prevede, all'articolo 4, che i servizi relativi alle mense scolastiche siano a carico dei comuni e debbano essere realizzati in modo da favorire l'attuazione del tempo pieno nelle scuole dell'obbligo, agevolare la regolare frequenza nelle scuole superiori e garantire il livello qualitativo e dietetico dei cibi, anche ai fini di una corretta educazione alimentare. La Legge Regionale 6 agosto 2007, n. 19, recante "*Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia.*", include espressamente, all'articolo 7, fra i servizi del sistema educativo di istruzione e formazione, il servizio di mensa.
3. Il servizio medesimo è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, interrotto o ritardato.
4. Trattandosi di un servizio di pubblico interesse, il Concessionario assicura e garantisce l'erogazione delle prestazioni di cui al presente Capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, ecc., in applicazione della normativa sui servizi pubblici definiti come essenziali.
5. Il presente Capitolato speciale viene redatto e i servizi oggetto di affidamento dovranno essere espletati nel rispetto della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia e, in particolare, nell'osservanza:

a) delle prescrizioni tecniche stabilite dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP) e dai Criteri Minimi Ambientali (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n. 90 del 04/04/2020, per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, consultabili al *link* https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti;

b) delle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" emanate dal Ministero della Salute con decreto del 28 ottobre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n. 269 dell'11/11/2021;

c) delle "*Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica*" approvate con decreto della Direzione Generale Sanità 1° agosto 2002, n. 14833;

d) delle "*Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica*" predisposte dall'ATS Val Padana - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione, in collaborazione col Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, che definiscono le caratteristiche merceologiche delle materie prime da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, consultabili al *link* https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica.

6. ***Caratteristiche principali dei servizi in concessione.***

6.1. SERVIZIO RESO PRESSO L'ASILO NIDO DI GUSSOLA E LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DI GUSSOLA (VIA GRAMSCI ANTONIO N. 64).

La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione, nella somministrazione e nello scodellamento (con personale dipendente dell'Impresa concessionaria del

servizio) dei pasti destinati ai piccoli utenti dell'Asilo Nido e agli alunni e al personale autorizzato, docente e non docente, della Scuola dell'Infanzia, presso il centro di cottura messo a disposizione e ubicato in Via Gramsci Antonio n. 64 in Gussola, all'interno della medesima struttura che ospita l'Asilo Nido comunale e la Scuola dell'Infanzia statale.
I pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico stabilito dalla Direzione scolastica per la Scuola dell'Infanzia e dall'Amministrazione comunale per l'Asilo Nido, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento (di norma, dal 1° settembre al 31 luglio - dal lunedì al venerdì).
I pasti destinati ai piccoli utenti dell'Asilo Nido dovranno essere pronti per il consumo alle **ore 11:00**, mentre quelli destinati ad alunni e personale autorizzato, docente e non docente, della Scuola dell'Infanzia alle **ore 12:00**.
L'Impresa concessionaria provvederà, inoltre, alla fornitura della merenda pomeridiana per gli iscritti all'Asilo Nido con frequenza a tempo pieno o ad orario prolungato.
L'Impresa concessionaria assume l'obbligo della fornitura degli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaioni, ecc.). L'Impresa è, inoltre, obbligata a reintegrare, nel corso dell'esecuzione del contratto di concessione, gli utensili e le stoviglie mancanti, usurate o che verranno rotte o danneggiate dal proprio personale.
Sono, infine, a carico dell'Impresa concessionaria la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso in materiale compostabile e biodegradabile, di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali, lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per alimenti, la pulizia e la sanificazione della cucina, dei locali di stoccaggio degli alimenti e del servizio igienico ad uso esclusivo del personale di cucina.

6.2. SERVIZIO RESO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA STATALE "ALESSANDRO MINA" DI GUSSOLA (PIAZZA COMASCHI CARLO N. 24).

La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione, nel trasporto, nella somministrazione e nello scodellamento (con personale dipendente dell'Impresa concessionaria del servizio) dei pasti in multiporzione destinati agli alunni ed al personale docente autorizzato, presso la sede della Scuola Primaria sita in Piazza Comaschi Carlo n. 24. La preparazione dei cibi dovrà avvenire presso il centro di cottura messo a disposizione e ubicato in Via Gramsci Antonio n. 64 in Gussola, all'interno della medesima struttura che ospita l'Asilo Nido comunale e la Scuola dell'Infanzia statale. I pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico stabilito dalla Direzione scolastica nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento (presumibilmente cinque giorni settimanali - dal lunedì al venerdì). L'orario del pasto è previsto per le **ore 12:30**, salvo diversa indicazione impartita dalla Direzione scolastica e riferita a esigenze organizzative.
Sono a carico dell'Impresa concessionaria il trasporto dei pasti e la fornitura degli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaioni, ecc.), oltre alla fornitura di stoviglie in ceramica, di posate in metallo, di bicchieri in materiale compostabile e biodegradabile, di tovagliette e tovaglioli monouso in materiale compostabile e biodegradabile; lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e dei contenitori per alimenti, la pulizia e la sanificazione del locale refettorio.

6.3. SERVIZIO RESO AL PERSONALE DIPENDENTE COMUNALE PRESSO LA SEDE DEL COMUNE (PIAZZA COMASCHI CARLO N. 1).

La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di mensa per il personale dipendente del Comune, consistente nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione dei pasti presso il centro di cottura messo a disposizione e ubicato in Via Gramsci Antonio n. 64, quindi nel trasporto e nella consegna dei medesimi, in monoporzione termosigillata, con personale dipendente dell'Impresa concessionaria del servizio, presso la sede del Comune di Gussola in Piazza Comaschi Carlo n. 1.
Sono a carico dell'Impresa la fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli monouso, in materiale compostabile e biodegradabile. L'orario del pasto è fissato per le **ore 13:30** e dovrà consistere in: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta, come da menù concordato tra le parti.

Il servizio dovrà essere garantito per l'intero anno, per quattro giorni settimanali (lunedì, martedì, giovedì e venerdì), salvo diversa articolazione dell'orario di lavoro stabilito dall'Amministrazione o necessità particolari.

6.4. SERVIZIO RESO AGLI ANZIANI ASSISTITI A DOMICILIO DAI SERVIZI SOCIALI.

La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio pasti per gli anziani assistiti a domicilio dai servizi sociali comunali, consistente nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione, presso il centro cottura, dei pasti in monoporzione termosigillata, nonché nel trasporto e nella consegna dei medesimi presso la sede del Comune di Piazza Comaschi Carlo n. 1. La consegna dei pasti deve avvenire entro le **ore 12:30** di ogni giorno.
Il pasto dovrà consistere in: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta, come da menù concordato tra le parti.
Il servizio dovrà essere garantito per cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì non festivi).

7. DISPOSIZIONI COMUNI PER L'ESERCIZIO DEI SERVIZI DI CUI AI PUNTI 6.1, 6.2, 6.3 E 6.4.

Per la preparazione dei pasti, l'operatore economico si dovrà avvalere, solo e unicamente, della cucina messa a disposizione dal Comune, che ne concede l'uso per l'intera durata del contratto, presso la struttura che ospita l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia di Gussola, in Via Gramsci Antonio n. 64.
Inoltre, il concessionario dovrà assicurare:

a) la manutenzione ordinaria del centro cottura messo a disposizione dal Comune. La manutenzione straordinaria è a carico del Comune;

b) il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili presso i refettori, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio;

c) la fornitura di stoviglie in ceramica, di posate in metallo, di bicchieri in materiale compostabile e biodegradabile (biodegradabili sono quelli che rispettano tutti i criteri delle norme scientificamente riconosciute per la biodegradabilità e la compostabilità dei prodotti secondo la norma EN 13432), di tovagliette e tovaglioli conformi ai requisiti di cui ai CAM approvati con D.M. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n. 90 del 04/04/2020, per il servizio di ristorazione scolastica;

d) la riscossione diretta, presso gli utenti del servizio, delle tariffe/pasto deliberate annualmente dalla Giunta comunale e la gestione delle relative morosità, secondo i seguenti indirizzi:

- il concessionario dovrà prendere in carico la gestione dei servizi di prenotazione dei pasti, di incasso presso l'utenza dei corrispettivi del servizio con rischio a proprio carico, introducendo apposita modalità di pagamento elettronico da parte delle famiglie, ma individuando anche un punto di riferimento nel territorio del comune di Gussola dove, con orari accessibili da parte dell'utenza, possa essere effettuato il pagamento diretto (con modalità alternativa al pagamento on line, quale, in particolare, il pagamento mediante bancomat o carta di credito) da parte di coloro che non siano in grado di avvalersi delle modalità di pagamento elettronico, nonché la gestione delle morosità;
- il concessionario dovrà farsi carico di avvisare l'utente quando il credito residuo dello stesso si riduca a n. 5 (cinque) pasti, cosicché lo stesso possa provvedere alla "ricarica" del credito;
- il concessionario dovrà dare comunicazione agli uffici del Comune - al quale spetterà, in via esclusiva, la decisione relativa all'eventuale sospensione dal servizio di utenti morosi - allorché il debito degli stessi superi i 50,00 (cinquanta) euro, cosicché l'ente possa assumere i provvedimenti ritenuti più opportuni.

In ogni caso, il mancato pagamento di n. 20 (venti) pasti da parte dell'utente determina la sospensione dall'erogazione del servizio a seguito di provvedimento di competenza del Comune.
Conseguentemente, il concessionario assume su di sé il rischio sia della gestione del servizio, sia della sua piena operatività (rischio di disponibilità), sia della copertura dei costi e dell'introito delle tariffe (rischio di domanda);

e) l'approvvigionamento di derrate di tipo biologico, nel rispetto delle percentuali minime stabilite dal Decreto Ministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e successivi aggiornamenti, affinché la mensa scolastica possa essere qualificata come biologica, così da garantire il ricorrere delle

condizioni che consentano l'iscrizione del Comune di Gussola all'elenco, istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, con conseguente accesso al Fondo mense scolastiche biologiche e a ulteriori bandi per l'ottenimento di contributi destinati a finanziare le stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica;

f) la garanzia della disponibilità di un centro di cottura alternativo per far fronte ad eventuali situazioni eccezionali;

g) la fornitura di acqua minerale in bottiglie di vetro, al fine di eliminare l'utilizzo di plastica monouso, al contempo garantendo la purezza e una miglior conservazione delle proprietà dell'acqua, in una logica di sostenibilità e riducendo l'impatto ambientale.

Essendo l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti a carico dell'impresa concessionaria, la stessa sarà responsabile dei prodotti acquistati dai fornitori, dell'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, del loro magazzino e dell'eventuale deterioramento.

I pasti devono essere preparati, cotti, confezionati e consegnati freschi, con esclusione assoluta di cibi precotti.

Restano a carico del Comune concedente le spese per interventi di manutenzione straordinaria dei beni, nonché quelle inerenti il consumo di acqua, gas, energia elettrica, necessarie alla preparazione dei pasti.

Il numero di pasti giornalieri di insegnanti e alunni è comunicato al Centro cottura, dalle rispettive scuole, entro e non oltre le ore 9:30.

Con la richiesta telefonica giornaliera devono essere indicati il numero dei pasti per i bambini, per gli adulti, nonché le diete particolari, indicando il nominativo del bambino che ne usufruisce.

All'ordine verbale seguirà ordine scritto, firmato da una figura individuata dalle scuole stesse, che farà fede per l'emissione della fattura.

8. Il numero di pasti giornalieri degli anziani nonché del personale comunale è comunicato al Centro cottura, dagli uffici comunali, entro e non oltre le ore 9:30.

9. Il Concessionario, nell'organizzazione e nello svolgimento del servizio, dovrà assicurare l'applicazione e il rispetto di tutte le disposizioni, nazionali e regionali, vigenti ed emanande, volte alla prevenzione, al contenimento e alla gestione di eventuali emergenze epidemiologiche.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE.

1. La Concessione ha durata di anni 5 (cinque), decorrenti dalla stipula del Contratto. La durata della Concessione è stata stabilita in maniera coerente all'art. 178 del Codice dei contratti pubblici.
2. Indicativamente, ed al solo fine di predeterminare per gli offerenti, in fase di gara, gli oneri della Concessione, l'inizio delle attività oggetto della Concessione è stimato a settembre 2025 ed è riferita agli anni educativi 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030.
3. Alla scadenza del periodo di durata, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che il Concessionario possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura, nonché la revisione del PEF.

Art. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE, QUINTO D'OBBLIGO E REVISIONE DEL PREZZO.

1. L'importo contrattuale presunto sarà quello risultante a seguito dello sconto percentuale unico applicato sull'importo complessivo presunto del servizio rapportato alla durata di cinque anni. Si ribadisce che lo sconto unico in sede di gara è da intendersi applicabile all'importo complessivo presunto del servizio per cinque anni.
2. Il prezzo si intende comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'Impresa concessionaria per l'esecuzione, a perfetta regola d'arte, dei servizi dati in concessione ed effettivamente prestati secondo le modalità e le specifiche indicate nel presente Capitolato, nonché inclusivo di qualsiasi altro onere, espresso e non espresso nel presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

3. Detto corrispettivo si intende, pertanto, remunerativo per tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato speciale, nonché delle responsabilità assunte dal Concessionario.

4. L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di presunti iscritti frequentanti la mensa scolastica.

5. Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

6. Per la definizione del bacino di utenza potenziale dei prossimi anni, si fornisce il numero dei nati negli ultimi anni, nello specifico:

- Anno 2018 n° 20 Bambini;
- Anno 2019 n° 23 Bambini;
- Anno 2020 n° 16 Bambini;
- Anno 2021 n° 16 Bambini;
- Anno 2022 n° 24 Bambini;
- Anno 2023 n° 36 Bambini
- Anno 2024 n° 13 Bambini

7. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e il Concessionario deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del Codice civile.

8. L'importo non vincola, in nessun modo, il Comune, che sarà tenuto a corrispondere, all'Impresa concessionaria, unicamente l'importo risultante dalla differenza tra il costo dei pasti come offerto in gara dal concessionario e le tariffe stabilite per gli utenti dal Concedente, da moltiplicarsi per il numero di pasti effettivamente forniti in relazione a ciascun servizio dato in concessione.

9. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Concedente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di variare il numero presunto dei pasti, come sopra indicato, sulla base di una nuova organizzazione dei servizi comunali in argomento.

10. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'Impresa concessionaria.

11. Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, per eventi imprevisti o per esigenze sopravvenute (ad es., la preparazione di "cestini" in occasione di gite scolastiche), occorresse un aumento o una diminuzione della prestazione originaria, il Concessionario sarà obbligato alla sua esecuzione agli stessi patti e condizioni, sempre che l'aumento o la diminuzione sia contenuta entro il quinto dell'importo contrattuale.

12. In caso di variazione delle prestazioni richieste, all'Impresa concessionaria verranno riconosciuti i corrispettivi spettanti sulla base del tipo di servizio effettuato e nella misura del costo pasto offerto in sede di gara, previo impegno della maggiore spesa, secondo il criterio di calcolo indicato al precedente comma 8.

Art. 5 - REVISIONE DEI PREZZI.

1. Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata della concessione.

2. A mente dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

3. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.

4. In tale evenienza:

- sarà onere del concessionario comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
- il concessionario, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
- la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

5. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, al concessionario sarà riconosciuto l'80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)

6. I corrispettivi e i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).

7. La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.

8. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.

9. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici:

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Cremona (O Provincia altra);
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Cremona (O Provincia altra),
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

I valori e indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/.

ART. 6 - GARANZIA DEFINITIVA.

1. L'operatore economico aggiudicatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa). L'importo della Garanzia Definitiva Servizi può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lsg 36/2023 sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, la riduzione del 50% non è cumulabile con quella di cui al primo periodo dell'art 106 comma 8 sopra richiamato, si applica nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.

2. La Garanzia Definitiva Servizi è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010, nonché che abbiamo i requisiti di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune. Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà il Comune in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

4. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento.

5. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023.

ART. 7 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'I.A.

1. Qualora l'Impresa concessionaria non intendesse accettare l'assegnazione, la stessa non

potrà avanzare alcun diritto di recupero e sarà, comunque, tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

2. Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare la concessione alla seconda impresa classificata.

ART. 8 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO.

1. La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d), n. 2), del D lgs. 36/2023. Pertanto, l'Aggiudicatario è tenuto ad eseguire in proprio i servizi compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità e di perdita del deposito cauzionale, fatto salvo l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

2. È, inoltre, fatto divieto, all'Impresa concessionaria, di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale e fatto salvo l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

3. In caso di associazioni di imprese e di consorzi, non si considerano subappaltati i servizi che siano stati imputati alle rispettive imprese.

4. È, altresì, vietato cedere, in tutto o in parte, i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione del Comune.

5. Trova applicazione l'art. 120 D.Lgs. 36/2023 e le disposizioni di cui alla Legge 21 febbraio 1991, n. 52 (*Disciplina della cessione dei crediti d'impresa*) sono estese ai crediti verso il Comune derivanti dalla convenzione che sarà sottoscritta con l'Impresa concessionaria. Le cessioni di crediti possono essere effettuate a banche o 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.

ART. 9 - ASSICURAZIONI.

1. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'Impresa concessionaria.

2. L'Impresa concessionaria si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande, per danni a persone o cose. Il Comune è, perciò, ritenuto indenne da ogni responsabilità per incidenti a persone o cose che venissero provocati dall'Impresa concessionaria nel corso del rapporto contrattuale.

3. Pertanto, l'Impresa concessionaria deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un **massimale unico non inferiore ad € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro**. Il Comune dovrà essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

4. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

5. Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dal Concessionario al Comune prima della stipulazione del contratto.

ART. 10 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

1. Il servizio di ristorazione deve essere sempre garantito, anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

2. In caso di sciopero o interruzione, potranno essere concordate con l'Amministrazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata tra le parti.

3. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del

controllo, rispettivamente, dell'Impresa concessionaria come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

5. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune potrà sostituirsi al Concessionario per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

ART. 11 - UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA.

1. Per il servizio oggetto della presente concessione (preparazione, cottura e confezionamento dei pasti), l'Impresa concessionaria si dovrà avvalere, **solo ed esclusivamente**, del Centro di Cottura sito presso l'Asilo Nido comunale e la Scuola dell'infanzia statale, ubicato in Gussola, Via Gramsci Antonio, 64.

Art. 12 - USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI, INVENTARIO E MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ATTREZZATURA.

1. Per la preparazione dei pasti, l'Impresa concessionaria si dovrà avvalere, solo e unicamente, della cucina messa a disposizione dal Comune, che ne concede l'uso per l'intera durata del contratto, presso la struttura che ospita l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia di Gussola, in via Gramsci Antonio n. 64, come individuata al precedente art. 16.
2. In particolare, il Comune concede all'Impresa concessionaria l'uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e della stoviglieria situate presso l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia relativamente a cucina, sala ristorazione e servizi accessori, e situate presso la Scuola Primaria relativamente a sala porzionamento, area lavaggio, sala ristorazione e locali accessori.
3. Detti locali e gli impianti, attrezzature, arredi e stoviglieria in essi presenti sono concessi nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'aggiudicazione. A tal fine, le parti provvederanno, congiuntamente, ad accertarne la reale consistenza all'atto della consegna all'Impresa concessionaria, redigendo apposito verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni a disposizione e la descrizione dello stato dei locali.
4. L'Impresa concessionaria, accertata la funzionalità degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature esistenti, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria. A tal fine, l'Impresa concessionaria avrà l'obbligo di provvedere, a propria cura e spese, alla loro manutenzione ordinaria e di effettuare piccole riparazioni. Il valore delle riparazioni non potrà superare il 15 (quindici) per cento del valore del bene nuovo. Superando tale limite, la riparazione sarà considerata di tipo straordinario e sarà a carico del Comune.
5. Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e gestore.
6. L'Impresa concessionaria provvede all'utilizzo degli impianti e delle attrezzature comunali prendendosi cura dei medesimi ed è responsabile degli eventuali danni dovuti a un uso non corretto.
7. L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.
8. Gli impianti e le attrezzature ricevuti in consegna devono essere utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Impresa concessionaria.
9. È a carico dell'Impresa concessionaria il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili di proprietà comunale presso i refettori, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio.
10. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.
11. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e gli utensili di cui al precedente comma 9, così come tutto quanto integrato ai sensi del medesimo comma 9 e/o sostituito ai sensi del successivo articolo 13, comma 2, lett. h), resteranno di proprietà dell'Amministrazione procedente, senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

12. Restano a carico del Comune le spese per interventi di manutenzione straordinaria dei beni comunali, nonché quelle inerenti i consumi di acqua, gas, energia elettrica, necessarie alla preparazione dei pasti.

ART. 13 - OBBLIGHI ED ONERI DA PARTE DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA.

1. L'Impresa concessionaria risponderà, direttamente, dei danni dalla stessa provocati alle persone e alle cose, qualunque ne siano la natura o la causa, rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati, e ciò senza diritto a indennizzi o compensi di sorta.
2. Oltre a quanto previsto dagli articoli del presente Capitolato, sono a carico del Concessionario le spese per:
   a) l'acquisto delle derrate necessarie;
   b) la manutenzione ordinaria delle attrezzature, di proprietà dell'Amministrazione procedente, presenti preso il centro di cottura;
   c) la preparazione dei pasti presso il centro cottura in giornata e il loro trasporto ai plessi scolastici o presso le sedi indicate dall'Amministrazione e la loro distribuzione;
   d) la pulizia e sanificazione dei locali di cucina, dei magazzini, di tutte le attrezzature e impianti annessi ai suddetti locali, nonché i locali mensa e i servizi igienici;
   e) l'applicazione di tutte le disposizioni, nazionali e regionali, vigenti ed emanande, volte alla prevenzione, al contenimento e alla gestione di eventuali emergenze epidemiologiche;
   f) la fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli in tutte le scuole oggetto della concessione, ovvero piatti, posate, bicchieri, tovaglie/tovagliette e tovaglioli in carta;
   g) la manutenzione, ordinaria e straordinaria, delle attrezzature di sua proprietà;
   h) la sostituzione del materiale o gli impianti di proprietà comunale eventualmente danneggiati per colpa del personale proprio impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato, fatto salvo il normale deterioramento d'uso delle attrezzature, minuterie e stoviglierie;
   i) la stesura di un manuale HACCP appositamente redatto;
   j) tutte le procedure di autocontrollo;
   k) l'attuazione del piano di monitoraggio infestanti e derattizzazione dei locali cucina e refettorio e degli spazi adiacenti;
   l) le spese amministrative per la procedura, che il Concessionario dovrà riconoscere all'Amministrazione aggiudicatrice (assistenza al RUP per bando; commissione; premialità RUP);
   m) tutte le spese, dirette e indirette, comunque necessarie per il regolare svolgimento del servizio dato in concessione.
3. Gli ambienti e le attrezzature messi a disposizione dovranno essere tenuti costantemente efficienti e puliti dal Concessionario, che deve osservare le norme previste dall'Autorità Sanitaria, e dovranno essere riconsegnate all'Amministrazione in perfetto stato di efficienza.

ART. 14 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITÀ DI FORNITURA.

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni tecniche stabilite dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP) e dai Criteri Minimi Ambientali (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n. 90 del 04/04/2020, per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, alle Linee d'indirizzo emanate dal Ministero della Salute e alle Linee guida regionali richiamate al precedente articolo 2, e alle Tabelle Merceologiche di cui all'Allegato A). In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti, additivi e aromi contenenti o derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati).
2. Le derrate dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nell'Allegato "A". Il Comune potrà richiedere, in qualsiasi momento, all'Impresa

concessionaria, certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta e igienicamente ineccepibile.

3. L'Impresa concessionaria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche di cui al citato Allegato A).

4. Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme generali:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e regolamenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione degli alimenti o data di scadenza, data di produzione e confezionamento in quelli ove è previsto, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza, nome ragione sociale del fabbricante o confezionatore, sede dello stesso e dello stabilimento di produzione o confezionamento);
- possedere imballaggi integri e idonei, senza alcun segno di deterioramento, insudiciamento, acqua;
- per prodotti surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

5. Il Concessionario dovrà assicurare l'approvvigionamento di derrate di tipo biologico, nel rispetto delle percentuali minime stabilite dal Decreto Ministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e successivi aggiornamenti, affinché la mensa scolastica possa essere qualificata come biologica, così da garantire il ricorrere delle condizioni che consentano l'iscrizione del Comune di Gussola all'elenco, istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, con conseguente accesso al Fondo mense scolastiche biologiche e a ulteriori bandi per l'ottenimento di contributi destinati a finanziare le stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica.

6. L'approvvigionamento delle derrate deve avvenire secondo un piano prestabilito e, comunque, in modo da garantire un adeguato *turnover* delle stesse.

7. I fornitori dovranno presentarsi, presso il centro cottura, con idonei mezzi, adeguatamente puliti e autorizzati al trasporto degli alimenti.

ART. 15 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO E STRUTTURA DEL MENÙ.

1. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità, alle caratteristiche, qualitative e quantitative, contenute nelle "Tabelle" allegate al presente Capitolato (Allegato "B" - Grammature; Allegato "C" - Menù tipo), approvate dall'A.T.S. Val Padana - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione.

2. Il pasto tipo dovrà essere composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione o dessert.

3. Il Comune può richiedere all'Impresa concessionaria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:

- focaccia o pizza;
- un panino con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- un pacchetto di cracker o una barretta di cioccolato;
- acqua oligominerale naturale 500 ml.;
- un frutto (solo per la Scuola Primaria).

4. Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio comunale preposto.

5. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Impresa Concessionaria senza la specifica

autorizzazione scritta del Comune.

6. L'Impresa Concessionaria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ♦ guasto di uno o più impianti;
- ♦ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica.

7. **Spuntino:**

solo per Asilo Nido e Scuola dell'infanzia, a metà mattina, è richiesta la distribuzione di frutta o di yogurt. Quest'ultimo sarà fornito una volta alla settimana; con la stessa frequenza, sarà proposta la banana. Non è consentito distribuire la stessa varietà di frutta più di due volte la settimana.
Lo spuntino di frutta di metà mattina sostituisce la frutta a fine pasto del mezzogiorno.

8. Una volta al mese e solo per l'Asilo Nido e per la Scuola dell'Infanzia, l'Impresa concessionaria dovrà fornire torte, affinché i bambini possano festeggiare, tutti insieme, i compleanni.

ART. 16 - MENÙ PER DIETE SPECIALI.

1. L'Impresa concessionaria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.
2. Le diete speciali dovranno essere valutate/validate dall'A.T.S. di competenza, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia. Il Comune si occuperà di inviare le richieste dei genitori e/o gli schemi dietetici, preparati da personale qualificato appositamente formato dell'Impresa concessionaria, all'U.O. Alimenti e Nutrizione dell'A.T.S. e di ritrasmettere le risposte all'Impresa concessionaria
3. L'Impresa concessionaria dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche prescritte, facendo riferimento alle grammature previste per la fascia di età.
4. Per le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.
5. L'Impresa concessionaria dovrà essere in grado di fronteggiare richieste di "Dieta in bianco", a carattere temporaneo, su richiesta dei genitori, senza necessità di certificazione medica.
6. Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in contenitore monoporzione, con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.
7. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
8. La distribuzione delle diete speciali deve essere completata prima dello scodellamento generale.

ART. 17 - MENÙ PER DIETE ETICO-RELIGIOSE.

1. L'Impresa concessionaria dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- ▪ dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto e prodotti contenenti carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana. Nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite, alternativamente, con legumi o uova o formaggio;
- ▪ dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli, nella settimana, in base al menù o, se richiesta, la sostituzione sempre con legumi.

2. Anche la comunicazione delle diete etico-religiose sarà trasmessa su apposito modulo dal Comune all'Impresa concessionaria.
3. Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monoporzione, con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

4. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 18 - DIETISTA.

1. L'Impresa concessionaria dovrà assicurare la presenza della figura della dietista, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio, nonché per gli adempimenti relativi alle diete speciali e per la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti.

ART. 19 - PERSONALE.

1. Ogni attività inerente il servizio, ossia l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei locali annessi, sarà svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa concessionaria.

2. **Responsabile coordinatore del servizio:**

Il contratto dovrà essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile dell'Impresa concessionaria che manterrà un contatto con il Responsabile preposto dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

L'Impresa concessionaria ha l'obbligo di indicare, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, al Comune, il nominativo del Responsabile, che dovrà essere dipendente dell'Impresa concessionaria e avere qualifica professionale idonea.

L'Impresa concessionaria, oltre al nominativo, dovrà fornire, al Comune, specifica indicazione di reperibilità. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con altro responsabile e darne comunicazione al Comune.

Il Responsabile del Servizio costituirà il referente principale per il Comune.

3. Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà aver sostenuto il corso di formazione per addetti al settore alimentare, ai sensi dell'art. 126 della L.R. 30 dicembre 2009, n. 33 e s.m.i..

4. Il personale addetto ai servizi dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

5. Il personale addetto a manipolazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

6. Il personale addetto al servizio deve essere costantemente presente nel numero prestabilito (comunque mai inferiore al rapporto un operatore ogni 50 utenti) e le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

7. L'Impresa concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare, dettagliatamente, il proprio personale sulle circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

8. L'Impresa concessionaria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

9. L'Impresa concessionaria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

10. L'Impresa concessionaria deve, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.

11. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 20 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.

1. Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e s.m.i., al D.Lgs. n. 193/2007, al Reg. CE 852/2004 e

853/2004; dovrà, inoltre, essere rispettato il Reg. CE 178/2002 e l'Impresa concessionaria dovrà prevedere un'adeguata procedura per la rintracciabilità dei prodotti.

2. Si fa, inoltre, riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna, dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto applicative.

3. Nell'ambito della prevenzione da contaminazione da parte di agenti esterni (insetti e roditori), si fa obbligo all'Impresa concessionaria di adottare un piano di monitoraggio infestanti secondo la vigente normativa in materia.

ART. 21 - IGIENE E METODOLOGIE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI.

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e, nello specifico, quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

2. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

4. I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

5. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.

6. I contenitori delle derrate, deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiate a terra.

7. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini che nei frigoriferi.

8. La protezione delle derrate, prima del consumo, deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

9. I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

10. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

11. La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire, esclusivamente, presso il Centro di cottura sito in Gussola, Via Gramsci Antonio, 64, e dovranno essere condotte in modo tale da salvaguardare, al massimo, le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

12. In particolare, si precisa che:

a) tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo;
b) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
c) le porzionature di salumi e formaggi, compreso il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano grattugiato, devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
d) la carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
e) la verdura deve essere lavata accuratamente e nello stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
f) per i legumi secchi, si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua;
g) la frutta deve essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio, seguito da un'accurata asciugatura;
h) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
i) tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
j) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
k) le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
l) nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotte al forno;

m) non potranno essere utilizzati, come basi per la preparazione di sughi o altro, “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
n) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili. È ammesso, quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
o) i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
p) per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano;
q) per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si deve utilizzare, esclusivamente, olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987;
r) è vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi.

13. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati, esclusivamente, pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, tranne nei casi di utenti con allergia al nichel solfato.

ART. 22 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI.

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
2. I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso), lavabili e disinfettabili sia all’interno che all’esterno, all’interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.
3. Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un’altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.
4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell’utente destinatario.
5. Il pane deve essere confezionato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

ART. 23 - MEZZI DI TRASPORTO.

1. Per quanto attiene ai pasti veicolati, l’Impresa concessionaria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l’ulteriore materiale presso le singole strutture, depositandoli nei refettori.
2. Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
3. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004 allegato II, Cap. IV (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.
4. Qualora il Comune lo richiedesse, dovrà essere controllata la temperatura.
5. A tale scopo, l’Impresa concessionaria dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro a infissione.
6. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i + 10°C.
7. L' Impresa concessionaria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre, al minimo, i tempi di percorrenza, così da salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
8. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici che consentano il mantenimento della temperatura sopra indicata.
9. I contenitori non potranno essere aperti, in alcun modo, prima della consegna e dovranno essere ermetici, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

ART. 24 - SOMMINISTRAZIONE DELLE PORTATE - MODALITÀ.

1. Successivamente alla preparazione presso il Centro cottura di Via Gramsci Antonio, 64 a Gussola, è compito del personale dell'Impresa concessionaria provvedere al trasporto e alla somministrazione dei pasti presso la Scuola Primaria sita in Piazza Comaschi Carlo, 24, nonché alla consegna, presso la Sede comunale di Piazza Comaschi Carlo, 1, dei pasti destinati agli anziani e al personale comunale.
2. In via generale e fatte salve le specifiche misure igienico-comportamentali di prevenzione e contenimento della diffusione di eventuali emergenze epidemiologiche prescritte dalle disposizioni, nazionali e regionali, vigenti ed emanande, il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
   a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi e monili in genere;
   b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
   c) imbandire i tavoli, disponendo, ordinatamente, tovaglie o tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
   d) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
   e) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo, espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno;
   f) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo. Tale disposizione non vale per utenti adulti;
   g) distribuire, ad ogni commensale, le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
   h) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
   i) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
   j) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
   k) distribuire la frutta, accuratamente lavata e asciugata, dopo la consumazione del secondo piatto, effettuando, se richiesto, la sbucciatura, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica e il competente Ufficio del Comune.
3. È, altresì, compito del personale dell'Impresa concessionaria provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, nonché al rigoverno, alla pulizia e alla sanificazione dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

ART. 25 - TIPOLOGIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE.

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
2. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito, appositamente, a tale funzione.
3. I prodotti utilizzati non devono essere classificati come tossici o altamente tossici.
4. L'Impresa concessionaria deve fornire, al Comune, le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che intende utilizzare, da conservare presso le cucine delle scuole.
5. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

ART. 26 - DIVIETI.

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

ART. 27 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA.

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite, contemporaneamente, dal personale che effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
2. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 28 - PULIZIE ESTERNE.

1. La pulizia delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione, è a carico dell'Impresa concessionaria, che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 29 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE.

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

ART. 30 - RIFIUTI.

1. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
2. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti negli appositi sacchi, che verranno forniti dal Comune (per secco non riciclabile) o negli appositi contenitori, forniti dal Comune, per carta, lattine o vetro e plastica.
3. I sacchi e i contenitori per la differenziata dovranno essere, in collaborazione con il personale della scuola, esposti per la raccolta nei giorni fissati nell'apposito calendario pattuito con l'impresa concessionaria del servizio di raccolta.
4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. L'Impresa concessionaria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, oltre alle prescrizioni dettate dall'Istituto Superiore di Sanità per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione di eventuali patologie virali.
6. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, all'Impresa concessionaria, il riciclaggio del materiale a perdere.
7. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati, ogni giorno, dopo l'utilizzo.
8. Durante le operazioni di preparazione del pasto, i contenitori vanno mantenuti chiusi.

ART. 31 - SERVIZI IGIENICI.

1. I servizi igienici annessi alle cucine devono essere tenuti costantemente puliti e sanificati e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani, devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

ART. 32 - SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO.

1. È fatto obbligo all'Impresa concessionaria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi, strettamente, a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..
2. L'Impresa concessionaria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., tenendolo a disposizione.
3. L'Impresa concessionaria deve porre in essere, nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e

direttе alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

4. L'Impresa concessionaria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, nonché igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di eventuali patologie virali, all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

5. L'Impresa concessionaria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare entro un mese a partire dalla data di aggiudicazione. A tal fine, l'Impresa concessionaria deve effettuare una mappatura dei locali, con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

6. In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., il Concessionario e il Concedente cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

7. Il Comune promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico Documento di valutazione dei rischi (DUVRI), ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

8. Trattandosi di concessione di servizio nel quale il datore di lavoro del luogo in cui è eseguito il contratto non coincide con il concedente, il DUVRI, elaborato dal concedente e allegato alla documentazione di gara, riporta la valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero, potenzialmente, derivare dall'esecuzione del contratto. Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, il DUVRI dovrà essere integrato, a cura del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, con riferimento ai rischi specifici da interferenza presenti nel luogo in cui verrà espletato il servizio. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

ART. 33 - SOPRALLUOGO.

1. L' Impresa concessionaria dovrà dare atto, senza riserva di sorta:
   - di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio;
   - di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere, conseguentemente, verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.
2. Il sopralluogo potrà effettuarsi, secondo un calendario di disponibilità prestabilite e rese note dal Comune, **previo appuntamento** con l'Ufficio Amministrativo, telefonando ai seguenti recapiti: 0375/263314 - 263319.

ART. 34 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE.

1. È facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli presso le cucine e i refettori, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa concessionaria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.
2. Gli organismi preposti al controllo sono:
   - i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.T.S.;
   - il servizio comunale incaricato;
   - le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
   - la Commissione Comunale Mensa, se nominata.
3. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e saranno effettuati, senza preavviso alcuno, dagli organismi preposti.
4. I tecnici incaricati dal Comune e i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa concessionaria.

5. Il personale dell'Impresa concessionaria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

6. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate nei frigoriferi;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- le temperature dei frigoriferi e dei congelatori;
- il controllo della data di scadenza dei prodotti;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego di sanificanti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- l'organizzazione del personale;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

7. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti, preposti al controllo, effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa. I tecnici specializzati, incaricati dal Comune, effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

8. Al fine di individuare, più celermente, le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'Impresa concessionaria provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C, per 72 (settantadue) ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati, nel caso si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

9. Il personale autorizzato al controllo dovrà aver sostenuto il corso di formazione per alimentaristi, ai sensi della L.R. n. 33/2009 e s.m.i..

10. L'Impresa concessionaria ha l'obbligo, inoltre, di conservare, per 48 (quarantotto) ore, una campionatura dei pasti serviti, da mettere a disposizione dell'autorità competente per ogni evenienza.

ART. 35 - PIANO DI AUTOCONTROLLO E SISTEMI DI QUALITÀ.

1. L'Impresa concessionaria dovrà provvedere alla stesura di procedure basate su principi del sistema **HACCP,** ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) 852/2004, provvedendo a dare disposizioni, a tutto il personale, sulle corrette modalità di attuazione delle stesse. L'Impresa concessionaria provvederà a nominare il Responsabile dell'attuazione del piano di autocontrollo.

2. Il manuale di autocontrollo e il relativo registro saranno conservati presso il Centro cottura messo a disposizione dell'impresa concessionaria, e presso i locali refettorio dei tre plessi a disposizione di eventuali controllori.

3. Il personale addetto alla cucina dovrà essere perfettamente informato e formato relativamente al piano di autocontrollo, così da poter compilare le schede previste dal registro (accettazione merci, controllo temperature, piano di sanificazione, ecc.).

4. Sistema di qualità: l'Impresa concessionaria è tenuta a inserire la presente concessione tra quelle da assoggettare alla certificazione UNI EN ISO 9001:2008 (requisito minimo di partecipazione).

5. Il piano di autocontrollo dovrà prevedere l'effettuazione, da parte dell'Impresa concessionaria, a propria cura e spese, di un'analisi di tipo chimico e microbiologico su un punto prelievo dell'acqua potabile in ognuna delle scuole oggetto della concessione.

ART. 36 - PENALITÀ.

1. Ove si verifichino inadempienze, da parte dell'Impresa concessionaria, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune, previa contestazione scritta al Concessionario, applicherà penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che il Concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

a) euro 25,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai 60 gg. concessi per l'attuazione delle proposte migliorative;
b) euro 250,00 ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente a eseguire i controlli di conformità;
c) euro 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;
d) euro 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
e) euro 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche merceologiche;
f) euro 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
g) euro 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
h) euro 75,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
i) euro 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n. 327/80;
j) euro 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
k) euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
l) euro 150,00 per utilizzo di contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente Capitolato;
m) euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico - ambientali;
n) euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
o) euro 300,00 per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente, della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
p) euro 300,00 per ciascuna riscontrata non conformità operativa rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico;
q) euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

2. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune invierà formale diffida scritta contenente la specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi, immediatamente, alle prescrizioni del presente Capitolato.

3. Alla contestazione dell'inadempienza, l'Impresa concessionaria ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

4. Il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'Impresa, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire, discrezionalmente, di non applicarle, qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'ente e non abbia causato alcun disservizio.

5. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio interessato.

6. Si procederà al recupero della penalità da parte del Concedente mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o, in mancanza, sulla cauzione.

ART. 37 - PAGAMENTO DEI PASTI PRODOTTI.

1. L'Impresa concessionaria deve presentare, all'inizio di ogni mese, le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente. Dette fatture dovranno riportare il valore corrispettivo risultante dalla differenza tra il costo dei pasti come offerto in gara dal Concessionario e le tariffe stabilite per gli utenti dal Concedente, da moltiplicarsi per il numero di pasti effettivamente forniti in relazione a ciascun servizio dato in concessione, secondo la seguente formula:
prezzo unitario pasto offerto dal concessionario – tariffa stabilita per gli utenti dal Concedente x numero di pasti effettivamente forniti in relazione a ciascun servizio dato in concessione.

2. Le fatture emesse dall'Impresa concessionaria saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dalla data di protocollazione della fattura, previa acquisizione *on line* del Documento Unico di Regolarità Contributiva (Durc).

3. I pagamenti verranno effettuati nel rispetto, per quanto di competenza sia dell'Amministrazione concedente sia dell'Impresa concessionaria, degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 38 - ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

1. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, il Concessionario sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- la garanzia definitiva;
- polizza assicurativa.

Il Concessionario, con la partecipazione alla gara, accetta l'obbligo di procedere all'esecuzione della Concessione, anche nelle more della stipula del Contratto, ove sussistano i presupposti di cui all'art. 18 comma 2 del Codice dei contratti pubblici e dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020.

2. Qualora il Contratto non potesse essere perfezionato ovvero l'aggiudicazione dovesse essere revocata per fatti non dipendenti dal dolo o dalla colpa del Concessionario, potranno essere remunerati al Concessionario i soli importi relativi ai servizi e ad attività effettivamente prestati, senza che il Concessionario medesimo abbia altro a pretendere dal Comune.

3. Ove l'aggiudicatario, senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del Contratto nel termine stabilito, il Comune dichiarerà decaduta l'aggiudicazione. Il Comune avrà la facoltà, quindi, di procedere all'aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico secondo classificato nella procedura di gara, fatte salve le conseguenze che la legge fa derivare a carico dall'aggiudicatario inadempiente.

4. L'esecuzione del Contratto sarà subordinata all'acquisizione della documentazione prefettizia di cui al D. Lgs. n. 159/2011. Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, si applicano le conseguenze previste dalla legge.

5. Sono a carico del Concessionario tutte le spese attinenti alla stesura del contratto (scritturazione, bollo e registrazione - atto secondo le tariffe di legge), nonché, ove sia fatto ricorso al Notaio, le spese notarili; a tale fine al Concessionario potrà essere richiesto, da parte del Concedente, di costituire, prima della stipulazione del Contratto, apposito deposito in acconto per spese contrattuali, in misura pari al 50% delle spese contrattuali complessive che il competente Ufficio provvederà a determinare, salvo conguaglio. Sono, altresì, a carico del Concessionario le spese presenti e future che dovessero sopravvenire durante la durata contrattuale, comunque connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nessuna esclusa o eccettuata, incluse le tasse e imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti, salvo l'I.V.A. nella misura di legge che resta a carico del Comune.

ART. 39 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:
   a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa concessionaria;
   b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa concessionaria;
   c) impiego di personale non dipendente dall'Impresa concessionaria;
   d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
   e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato;
   f) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico - sanitaria;
   g) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
   h) mancata osservanza del sistema di auto controllo *ex* D.Lgs. n. 193/2007;
   i) casi di grave tossinfezione;
   j) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
   k) interruzione, non motivata, del servizio;
   l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.
2. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto, di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora il Comune intendesse avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Impresa concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 40 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo 39, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato, all'altro contraente, un termine, non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione, per l'adempimento.
2. Allo spirare di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 41 - STIPULA DEL CONTRATTO.

1. La stipula del contratto avrà luogo secondo quanto previsto dall'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. In pendenza della stipula del contratto, il Concessionario avrà la facoltà di procedere all'avvio dell'esecuzione anticipata, in tutto o anche in parte, e l'Impresa concessionaria dovrà dare immediato corso allo stesso, senza che, al riguardo, la stessa possa pretendere indennità o risarcimenti di sorta, ed attenendosi alle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione.

ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI.

1. Sono a carico dell'Impresa concessionaria tutte le spese, tasse e imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente Capitolato e al successivo contratto, che sarà stipulato, presso la sede legale del Comune, in forma pubblica amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro.

ART. 43 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO IN PENDENZA DI STIPULA.

1. Il Concessionario si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto della concessione anche nelle more della stipulazione del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente

Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti al prestatore di servizio, purché quest'ultimo abbia già costituito e presentato la garanzia definitiva prevista dall'articolo 6 del presente Capitolato.

ART. 44 - ONERI FISCALI.

1. Saranno a carico dell'Impresa concessionaria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi in oggetto.

ART. 45 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Il Comune di Gussola individua, quale direttore dell'esecuzione del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 114 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il Responsabile del Servizio Amministrativo nella persona della dott.ssa Emanuela Mantovani.
2. Il direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile del contratto stipulato dal Comune.
3. Il direttore dell'esecuzione del contratto assicura la regolare esecuzione del contratto da parte del Concessionario, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.
4. A tal fine, il direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

ART. 46 - APPLICAZIONE DEL D.P.R. n. 62/2013 E DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE.

1. Al Concessionario e, in particolare, a tutti i soggetti facenti riferimento al Concessionario che, in concreto, svolgano attività riferibile al presente affidamento, sono applicate le norme contenute nel D.P.R. n. 62/2013 e s.m.i., nel Codice di comportamento dei dipendenti dell'ente, pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune, accessibile all'indirizzo www.comune.gussola.cr.it, nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione di primo livello "Atti generali", sottosezione di secondo livello "Codice di comportamento dei dipendenti".
2. Qualora il Concessionario o i soggetti facenti riferimento al Concessionario che, in concreto, svolgano attività riferibile al presente affidamento, violino gli obblighi derivanti dal D.P.R. n. 62/2013 e s.m.i. o dal Codice di comportamento dei dipendenti dell'ente sopra citati, il presente contratto si risolve di diritto a seguito di accertamento della violazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 47 - TUTELA DEI DATI SENSIBILI.

1. Il gestore, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 «*relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati - RGPD)*» e di cui al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, "*Codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE*", con particolare riferimento ai dati sensibili di cui verrà a conoscenza ai sensi e per gli effetti delle previsioni del presente Capitolato.
2. A tal fine, il gestore dovrà comunicare al Comune il nominativo del titolare del trattamento dati.

ART. 48 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.

1. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o sull'esecuzione del contratto, sarà definita dal giudice ordinario e sarà affidata, inderogabilmente, alla cognizione esclusiva e inderogabile del Foro di Cremona, con esclusione espressa di qualunque altro foro eventualmente concorrente.
2. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice civile, alle disposizioni legislative vigenti in materia e in particolare alle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" emanate dal Ministero della Salute, alle "*Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica*", nonché delle "*Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica*" predisposte dall'ATS Val Padana - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione, in collaborazione col Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, che definiscono le caratteristiche merceologiche delle materie prime da utilizzarsi nella ristorazione collettiva.

ART. 49 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.

1. Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Amministrativo, dott.ssa Emanuela Mantovani, cui sono affidati anche i compiti di direttore dell'esecuzione, ai sensi dell'art. 114, comma 7, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

ALLEGATI:

ALLEGATO A) - TABELLE MERCEOLOGICHE;
ALLEGATO B) - GRAMMATURE
ALLEGATO C) - MENÙ

COMUNE DI GUSSOLA
(Provincia di Cremona)

PROGETTO PER IL

- ***SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE;***

- ***SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA STATALE "ALESSANDRO MINA" DI GUSSOLA;***

- ***SERVIZIO MENSA PER L'ASILO NIDO DI GUSSOLA;***

- ***SERVIZIO MENSA PER IL PERSONALE DIPENDENTE COMUNALE;***

- ***SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI PER GLI ANZIANI ASSISTITI A DOMICILIO DAI SERVIZI SOCIALI COMUNALI.***

ALLEGATO A) - TABELLE MERCEOLOGICHE

Indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il presente documento individua i requisiti igienico sanitari e merceologici, i livelli standard di "qualità" nonché le clausole correlate ad aspetti di igiene e di qualità nutrizionale dei principali prodotti destinati alla produzione dei pasti nella ristorazione, scolastica e non, da osservarsi nell'erogazione delle prestazioni date in concessione dal Comune di Gussola in relazione alle specifiche del servizio e agli obiettivi di qualità dello stesso.

Per ogni tipo merceologico di prodotto considerato, oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

1) il livello delle prescrizioni di legge;
2) il livello delle richieste contrattualizzate.

Il primo contiene elementi minimali e obbligatori, anche al di fuori del testo del Capitolato, per la fornitura delle materie prime, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito e doveroso in virtù della semplice offerta di prestazione del servizio di mensa.

Il secondo introduce elementi discrezionali, ritenuti però indispensabili dal Concedente, per garantire all'utenza un servizio qualitativamente elevato, caratterizzato da un contenuto nutrizionale, bromatologico e igienico costante e il più prossimo possibile a un ottimale rapporto costo/beneficio.

Risulta, quindi, importante, relativamente alle materie prime, richiamare le caratteristiche organolettiche che assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza; per una più esauriente e completa descrizione, si farà riferimento alla legislazione merceologica specifica, laddove citi espressamente le caratteristiche relative alle diverse tipologie e classi.

NORME GENERALI.

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- ✓ rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- ✓ possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermate e attestate dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Fermo restando il divieto di commercializzazione di prodotti già scaduti, è importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della *shelf-life*.

Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase somministrazione.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (ad es. fornitura bisettimanale o trisettimanale degli ortofrutticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale.

È fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare *in loco* pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Si ritiene, inoltre, fondamentale che il Fornitore documenti di avere previsto e conseguentemente adottato procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione

vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura.

Il Comune potrà richiedere tale documentazione e, altresì, prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto della concessione.

Per esigenze particolari (ad es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, verrà richiesto l'inserimento di prodotti con caratteristiche *ad hoc* in funzione delle specifiche necessità (ad es. prodotti aglutinati, prosciutto cotto privo di caseinati e lattosio, ecc.).

Nell'utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), si raccomanda, per un attento monitoraggio della qualità delle forniture, di dovrà provvedere:

- all'esecuzione, a cura del Concessionario, di verifiche analitiche periodiche sulle forniture oggetto della concessione, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui il Comune potrà richiedere la trasmissione periodica;
- all'esecuzione, a cura del Comune, di controlli analitici presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari).

In ogni caso, si ritiene necessario richiamare la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (ad es., per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica). Il Responsabile del Servizio valuterà, in relazione agli obiettivi predefiniti e alle risorse investite, come orientare il proprio percorso di miglioramento della qualità del servizio appositamente modulando le scelte qualitative e quantitative caratterizzate dal requisito di biologicità, anche attraverso un'opportuna valutazione dei consumi.

L'approvvigionamento e la fornitura delle derrate di tipo biologico dovranno garantire il rispetto delle percentuali minime stabilite dal Decreto Ministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e successivi aggiornamenti, affinché la mensa scolastica possa essere qualificata come biologica, così da assicurare il ricorrere delle condizioni che consentano l'iscrizione del Comune di Gussola all'elenco, istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, con conseguente accesso al Fondo mense scolastiche biologiche e a ulteriori bandi per l'ottenimento di contributi destinati a finanziare le stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica.

ASPETTI MERCEOLOGICI

PANE

Si richiede conformità alla Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni, al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 e successive modificazioni e al D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41.
Il pane fornito deve:

- ✓ essere fresco, completamente cotto;
- ✓ essere prodotto nei tipi:
  - pane di tipo “0” o “00”;
  - pane di tipo integrale;
  - pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano tenero;

  con l’utilizzo dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:
  - farina di grano tenero di tipo “0” o “00”;
  - farina di grano tenero integrale;
  - farina di soia.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
Non è consentito la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.
Deve essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta; la crosta deve essere dorata e croccante, alla rottura con le mani deve sbriciolarsi leggermente, ma essere ben aderente alla mollica.
Deve, inoltre, essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori; con assenza di gusto e retrogusto eccessivo e cioè lievito di birra, rancido, farina cruda, muffa.
Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura, tale da impedirne l’accidentale contaminazione, anche di polvere.
Per nessun motivo, deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il prodotto non dovrà, inoltre, presentare sapori o odori anomali.

CRACKERS, GRISSINI, FETTE BISCOTTATE

Dovranno:

- ✓ essere preconfezionati, eventualmente in monoporzione;
- ✓ essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente senza additivi alimentari.

PASTA

Dovrà provenire da agricoltura biologica certificata, dovrà essere di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla Legge n. 580/1967 e successive modificazioni, al D.P.R. n. 187/2001 e successive modificazioni e al D.P.R. n. 41/2013, in confezioni originali.
La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali:

- ✓ presenza di macchie bianche e nere;
- ✓ spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, agenti infestanti.
La materia prima non deve provenire da coltivazioni di prodotto geneticamente modificato (OGM) e deve essere di provenienza geografica nota italiana documentata.

La definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio è fondamentale ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.
Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

1) tempo di cottura;
2) resa (aumento di peso con la cottura).

Viene richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.
Le qualità organolettiche della pasta cotta devono essere mantenute per un tempo non inferiore a 20 (venti) minuti.

PIZZA E FOCACCIA

Dovranno essere fornite già pronte per il consumo. Dovranno inoltre essere garantite la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" contenenti polifosfati o altri additivi. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica. Unico grasso consentito è l'olio extravergine di oliva.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate dell'80%), non devono essere preparati con fiocchi di patate e non devono contenere additivi.
La percentuale dei diversi ingredienti deve garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.
Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato.
In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto dovrà essere in confezioni originali.

PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON O SENZA RIPIENO

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, devono:

- ✓ essere poste in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, e conservate in frigorifero;
- ✓ essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta fresca con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari;
  - pasta fresca con ripieno di carne rispondente ai requisiti sotto specificati per le carni macinate e preparazioni di carne.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.
I prodotti richiesti devono essere esenti da additivi e comunque privi di coloranti e conservanti, quando sia tecnicamente possibile. In caso contrario, deve essere data adeguata giustificazione, suffragata da motivazioni tecnico-scientifiche che ne impongano l'impiego.
I prodotti devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico.
Dopo la cottura, i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusto.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti o aperti nella misura massima del 3%.

TORTELLINI / RAVIOLINI DI CARNE

- ✓ La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30%.
- ✓ Il ripieno deve contenere carne come primo ingrediente dell'elenco presente in etichetta ed essere composto, di norma, dai seguenti ingredienti, in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni suine, formaggio (esclusi formaggi fusi), pangrattato, verdure fresche o surgelate.

TORTELLONI DI MAGRO / DI VERDURA

- ✓ La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 40%.
- ✓ Il ripieno deve essere privo di polifosfati e quantitativamente composto da un minimo di: ricotta 50%, spinaci/verdure fresche o surgelate 20%, pangrattato, formaggio 10% (escluso formaggi fusi).

RISO

Il riso deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ essere in confezioni originali;
- ✓ essere dell'ultimo raccolto;
- ✓ essere ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di odore di muffa;
- ✓ non contenere, oltre i limiti di legge, grani striati di rosso, rotti, vaiolati, corpi estranei, impurità varie.

Il prodotto dovrà essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.
È bene prevedere la fornitura di più qualità, anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (ad es.: minestre, risotti, insalate di riso):

- ✓ fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;
- ✓ superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli.

ORZO E FARRO

Purché conformi alle caratteristiche di legge vigente ed alle disposizioni generali, laddove applicabili, desumibili dal presente Allegato, potranno essere utilizzati nelle preparazioni di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

MAIS DOLCE

Purché conforme alle caratteristiche di legge vigente ed alle disposizioni generali, laddove applicabili, desumibili dal presente Allegato, conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Sulle confezioni deve essere specificato che il prodotto non è geneticamente modificato.

FARINE

FARINA DI FRUMENTO

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di cui alla Legge n. 580/1967 e successive modificazioni, al D.P.R. n. 187/2001 e successive modificazioni e al D.P.R. n. 41/2013.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve.
Le confezioni, da 1 Kg, devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

FARINA DI MAIS

Bramata oro per polenta, in confezioni originali, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La farina non deve contenere parassiti e sostanze estranee che ne alterino sapore; non deve avere odori ed essere invasa da crittogame.

PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo “0” e/o “00”, acqua, sale, olio extra vergine di oliva. Tutti gli ingredienti dovranno essere chiaramente indicati sulla etichetta del prodotto o sulla documentazione commerciale di accompagnamento.

PRODOTTI DOLCIARI

I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo “0” o “00”, conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti.
I prodotti richiesti devono essere esenti da additivi, quando sia tecnicamente possibile. In caso contrario, deve essere data adeguata giustificazione, suffragata da motivazioni tecnico-scientifiche che ne impongano l’impiego. In quest’ultimo caso, sarà anche compito dell’Impresa concessionaria dimostrare il rispetto dei limiti previsti dalla legge per gli additivi, attraverso l’effettuazione di almeno tre analisi annuali.
Devono essere in confezione monodose, sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti normative per il contenimento dei prodotti alimentari.

CARNI

Il prodotto fresco assume valenza di significativo interesse nell’incremento della qualità dei pasti. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga, lentamente, in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. In sede di concessione, costituirà requisito fondamentale la descrizione delle procedure che l’Impresa porrà in atto nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto.
Si richiede, preferibilmente, carne fresca o, in alternativa, carne surgelata di ottima qualità commerciale. In questo secondo caso, il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio nell’utilizzo.
Tutti i tipi di carne (bovine, suine e avicunicole) dovranno essere fresche, **di provenienza italiana documentata** e provviste di regolare bollatura, come da normativa vigente.
Per tutti i tipi di carne, il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le notizie previste dalle norme vigenti e le indicazioni riguardanti il paese di nascita e di allevamento. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di concessione, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

CARNE BOVINA, SUINA ED EQUINA

Le carni fresche o congelate di bovino e/o suino e/o equino devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l’uso;
- ✓ riportare in etichetta le informazioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia;
- ✓ riportare nella scheda tecnica di prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i –15°C per le carni congelate;
- ✓ essere prive di odori e colori anomali;
- ✓ nelle confezioni sottovuoto il liquido in eccesso non deve essere superiore all’1% in peso;
- ✓ nelle carni congelate non devono essere presenti bruciature da freddo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere dettagliati in sede di concessione.
Le carni di bovino adulto (vitellone) devono:

✓ riportare in etichetta quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, dal Regolamento CE n. 1825/2000, dal D.M. 30/08/2000 e successive modificazioni, nonché da ogni altra disposizione vigente;

✓ provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento CE n. 1183/2006, al Regolamento CE n. 1249/2008, alla L. 8 luglio 1997, n. 213 e successive modificazioni, al D.M. 12 ottobre 2012 ed alle Circolari ministeriali in materia:

- categoria: carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni;
- E (Eccellente = tutti i profili da convessi a superconvessi; sviluppo muscolare eccezionale) oppure U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi; sviluppo muscolare abbondante), oppure R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei; sviluppo muscolare buono);
- stato di ingrassamento: 2 (Scarso: Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

I diversi tagli richiesti dovranno essere forniti accuratamente rifilati, mondati da grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Le carni di vitello devono possedere i seguenti requisiti:

✓ provenire da bovini maschi e femmine di età inferiore a sei mesi;

✓ muscolatura di colore bianco-rosato con consistenza soda a grana fine;

✓ grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza compatta e di colore bianco-latte.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole devono:

✓ provenire da uno stabilimento di macellazione e sezionamento in possesso del riconoscimento comunitario (Regolamento CE 853/2004);

✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;

✓ essere privi di odori e colori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato dovranno essere confezionati sottovuoto.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Fresche refrigerate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva oppure congelate/surgelate. Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Regolamento CE 853/2004). Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +2 °C per le carni macinate e le preparazioni a base di carne macinata refrigerata, +4 °C per le altre preparazioni di carne e –18 °C per le preparazioni di carni congelate/surgelate.

Le carni macinate devono rispettare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento CE 2073/2005.

La macinatura di tutti i tipi di carne, se effettuata *in loco*, dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

PROSCIUTTO COTTO

Deve:

✓ essere di produzione nazionale, di qualità scelta o alta secondo D.M. 21 settembre 2005, appartenente alla categoria suino nato ed allevato in Italia (età di circa 9 mesi e peso di circa 160 kg) certificato nel documento commerciale di accompagnamento;

✓ essere ricavato da cosce pressate private del geretto in conformità al Reg. CE 853/04;

✓ presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti;

✓ presentare una rifilatura con parziale asportazione della cotenna e del grasso di copertura, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;

✓ avere sapore tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte;

✓ avere lo strato lipidico ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura;

✓ avere il grasso, bianco e compatto, facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale;

✓ avere la parte magra di colorito roseo, compatta, non sbriciolabile;

✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;

✓ al taglio, la fetta deve presentarsi compatta e la tenuta della fetta deve essere ottimale;

✓ tra gli additivi, non devono figurare i polifosfati;

✓ presentarsi in pezzatura media di 6-8 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali ed etichettate secondo la normativa vigente.

Il prodotto può essere, eventualmente, fornito affettato unicamente dal centro cottura alle sedi di somministrazione, ed in tal caso l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Nel caso debba essere impiegato prosciutto cotto privo di fonti di glutine (per utenti affetti da celiachia), il prodotto deve essere iscritto nell'elenco dell'Associazione Italiana Celiachia.

Per la destinazione a diete particolari, potrà essere importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere o lattosio.

PRODOTTI CRUDI INTERI

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo e bresaola) devono:

✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

✓ essere confezionati in idonei involucri, che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato in eccesso;

✓ provenire da stabilimenti nazionali, con caratteristiche conformi al Reg. CE 853/04;

✓ se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione.

PROSCIUTTO CRUDO

✓ Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce fresche ben mature di suini nazionali.

✓ La stagionatura deve essere preferibilmente non inferiore a 16 mesi e comunque non inferiore a 12 mesi.

✓ Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg.; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali etichettate secondo la normativa vigente.

✓ Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

✓ Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

✓ Il prodotto, con marchio Parma o San Daniele, dovrà avere denominazione di origine protetta (DOP).

BRESAOLA

✓ Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, nel rispetto del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05.

✓ Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, preferibilmente con almeno 60 giorni di stagionatura, ma comunque con un minimo di 45 giorni, non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso, preferibilmente di pezzatura non inferiore a 2 Kg e non superiore a 3 Kg.

✓ Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

✓ Deve possedere i requisiti del prodotto "bresaola della Valtellina" secondo il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

L'affettatura di tutti i salumi deve essere effettuata in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo, comunque nella mattinata stessa del consumo.

LATTE

Il latte, parzialmente scremato, scremato, intero, fresco o UHT, deve:

✓ essere tutto di provenienza italiana;

✓ provenire da uno stabilimento nazionale in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);

✓ essere confezionato;

✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;

✓ il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto a +4°C per non più di 2 giorni.

PRODOTTI A BASE DI LATTE

I prodotti a base di latte, esclusivamente di origine italiana, devono provenire da uno stabilimento nazionale in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04).

YOGURT

Lo yogurt deve:

✓ contenere fermenti lattici vivi nelle quantità previste nella normativa vigente;

✓ essere privo di additivi alimentari;

✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;

✓ essere esente da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe;

✓ nel prodotto alla frutta, la frutta può essere in purea ben omogenea al coagulo, e in pezzi o frammenti.

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g.

BUDINI e simili

I budini devono:

✓ essere prodotti con latte pastorizzato;

✓ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;

✓ essere esenti da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe.

Si prevederà una fornitura di prodotto in diversi gusti quali ad esempio cacao, vaniglia, crème caramel, ecc.

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 110-120 g.

FORMAGGI

Devono essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.
Devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- ✓ corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- ✓ provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- ✓ essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate);
- ✓ non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno;
- ✓ non avere crosta formata artificialmente;
- ✓ non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi;
- ✓ conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- ✓ per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici, i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di produzione. Ai sensi del D.P.R. 22 settembre 1981, se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine.

È vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Formaggi a media e lunga stagionatura
Grana, parmigiano, emmenthal, taleggio, italico, asiago, provolone dolce, caciotta, gorgonzola, brie, ecc. devono:

- ✓ se non consegnati in forme intere, 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 d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- ✓ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- ✓ essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04.
- ✓ provenire da latte pastorizzato se con stagionatura inferiore a 60 gg.

Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura 12-15 mesi.
È esclusa la fornitura di prodotto grattugiato confezionato.
L'operazione di grattugiatura, effettuata *in loco*, dovrà essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

Emmenthal: di prima qualità, di gusto caratteristico, non piccante né amaro, di latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno 4 mesi, occhiatura regolare, lucido; esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

Fontal: di prima qualità, di latte intero, maturo (45 giorni fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiature, paraffinato in superficie, di colore neutro, contenuto minimo di grasso non inferiore al 45%. Deve essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sulle singole confezioni e sugli imballaggi deve essere indicata la data di produzione e di confezionamento.

Italico: di prima qualità, maturo, pasta di consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente, stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; umidità non superiore al 50%.

Provolone: di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

Taleggio: di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce, pasta molle; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Gorgonzola: di gusto dolce o leggermente piccante, pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Caciotta: deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

Brie: di pasta molle, deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.

Formaggi freschi a brevissima stagionatura

Mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- ✓ essere prodotti esclusivamente con latte italiano;
- ✓ essere confezionati;
- ✓ provenire da latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire, comunque, il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.
Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

***Mozzarella*:** di provenienza nazionale, di prima scelta, a pasta filata di colore bianco priva di occhiature, di gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%; umidità compresa tra 57-62%.

UOVA E OVOPRODOTTI

Saranno utilizzate, per tutte le preparazioni, esclusivamente uova pastorizzate.

Gli ovoprodotti devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento italiano in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05);
- ✓ provenire da allevamenti che utilizzino solo mangimi vegetali;
- ✓ essere confezionati in confezioni originali;
- ✓ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori anomali;
- ✓ essere ottenuti per sgusciatura da uova di Categoria A, pastorizzati e refrigerati.

UOVA PASTORIZZATE

Le uova di gallina intere pastorizzate e refrigerate devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente normativa con particolare riferimento al Reg. CE 853/04 e 854/04.
Il prodotto deve avere sapore e odore tipico delle uova fresche.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce surgelati (platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, palombo, pesce spada, salmone, sogliola, trota, persico), provenienti da stabilimenti in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04, 854/04 e 2073/05), in confezioni originali e in buono stato di conservazione, devono:

- ✓ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ✓ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ✓ essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;
- ✓ essere esenti da corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, pinne o resti di pinne, parassiti, attacchi parassitari;
- ✓ essere conservati a una temperatura non superiore ai –18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dalle disposizioni vigenti.
Per tutti i prodotti ittici surgelati si fa riferimento al Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110 e alla voce "Surgelati" del presente documento.
Platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, trota in filetti devono essere perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.). I tranci di palombo, spada, dovranno essere surgelati/congelati, separati singolarmente, in confezioni originali.

PRODOTTI PANATI

Devono:

- ✓ essere presentati surgelati in confezioni originali;
- ✓ rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- ✓ essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Bastoncini di pesce

Dovranno essere prodotti con tranci di merluzzo (quantità minima 60% - peso unitario 25-30 g) della specie *Gadus morhua*, in confezione originale.
Le carni devono essere di colore bianco, con assenza di macchie anomale. All'aspetto, devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea.
Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

- ✓ Devono rispondere ai requisiti di cui al Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110 ed essere contenuti in confezioni originali intatte;
- ✓ non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;

✓ non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;

✓ una volta scongelato, il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore;

✓ devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;

✓ la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;

✓ gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

La modalità di scongelamento deve essere prevista nelle modalità aziendali di gestione dei prodotti alimentari (nel piano di Autocontrollo o nel Manuale di corretta Prassi Igienica), deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta e comunque espressamente descritta.

Peculiare criticità riveste la definizione della vita residua del prodotto alla consegna.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

Di stagione, di prima categoria per la verdura e di categoria extra o prima per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

L'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; devono assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. L'impiego di carta, marchi, o altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici.

I prodotti devono essere mantenuti nell'imballo/cassetta originale fino al consumo completo.

I prodotti da fornire devono essere di produzione nazionale o comunitaria (ad esclusione delle banane), in particolare devono:

✓ presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;

✓ essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente richiesto;

✓ nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione dei regolamenti specifici vigenti.

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

✓ abbiano subito procedimenti artificiali per ottenere una maturazione anticipata o che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

✓ portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;

✓ siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggiati, necrosi ecc.

Mele

Di diverse cultivar: Golden-Delicious, Ozark Gold, Royal Gala, Stark Delicious, Red Delicious, Morgenduft e Starking.

Devono essere sane, pulite e senza ruggine.

Pere

Di diverse cultivar: Williams, Kaiser, Abate, Conference.

Devono essere ben conservate, presentare il peduncolo e non avere polpa grumosa.

Arance
Di diverse cultivar: Navel Late, Navelina, Tarocco, Tarocco Nocellaro, Valencia, Ovale. La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa. Devono essere sugose con un contenuto minimo di succo pari al 35%.

Pesche
Varietà a pasta gialla e pasta bianca e pesche noci nettarine.

Uva
Varietà Regina e Italia, bianca o nera.

Kiwi
Privi di peduncolo, con grammatura non inferiore a 100 g.
Sodi ma non duri, ben formati, con polpa priva di difetti; non sono ammessi frutti doppi o multipli.

Mandarini e clementine
Grammatura non inferiore a 80 g; contenuto minimo in succo 33% per i mandarini e 40% per le clementine.
Per le clementine è richiesta la fornitura senza semi.

Albicocche
Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

Susine
Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

A valore indicativo, viene di seguito riportata la rotazione per la distribuzione della frutta:

Settembre	mele, pere, banane, uva, susine
Ottobre	mele, pere, banane, uva
Novembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Dicembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Gennaio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Febbraio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Marzo	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Aprile	mele, pere, banane, arance, kiwi
Maggio	mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine
Giugno	mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine

Nel servire la frutta dovrà essere mantenuta una certa varietà nella scelta (ad es. non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta).

Carote
Non devono essere legnose e biforcate.
Devono essere prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee.
Devono essere prevalentemente di provenienza nazionale.

Fagiolini
Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Devono avere consistenza carnosa, non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Insalate a foglia larga

Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta e iceberg.
Devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

Patate

Cultivar di origine U.E. (Unione Europea).
Non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

Pomodori

Di categoria extra per insalata; di prima categoria per cottura.
Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati in 3 giorni.
Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.
Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200 g, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

LEGUMI SECCHI

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, di Spagna, ecc.), fave, ceci, lenticchie in confezioni originali sigillate. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente.
Verranno richieste documentate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc (con cucchiaino a perdere), rispondente alla normativa vigente.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie di vetro prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.
L'aceto di vino deve provenire dalla fermentazione acetica di vini bianchi, essere limpido, avere colore giallastro, odore etereo gradevole, sapore acido speciale senza retrogusto sgradevole.

GRASSI DA CONDIMENTO

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

BURRO fino di centrifuga

Il burro deve:

- ✓ aver subito un processo di pastorizzazione;
- ✓ essere in confezioni da 0,5 e 1 kg;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6 °C;
- ✓ essere consegnato fresco e non essere stato sottoposto a congelamento;
- ✓ essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato), di odore e sapore gradevole,

colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, privo di difetti che ne alterino odore, sapore, aspetto (ammuffimento, ossidazione).

Deve essere aggiunto, alle preparazioni che lo prevedono, solo al termine della cottura.

OLIO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- ✓ naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- ✓ valore nutritivo;
- ✓ stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

L'olio extravergine di oliva ha la miglior valenza nutritiva. Va utilizzato a crudo e per cottura, deve essere di produzione nazionale, ottenuto dalla spremitura di olive coltivate, raccolte e frante in Italia, contenuto in confezioni originali conformi alla normativa vigente.
Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non deve avere caratteristiche riferibili al fruttato verde né di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.
L'olio di oliva, rispetto a quelli di semi, è il più stabile alla cottura e presenta minor rischio di ossidazione e irrancidimento rispetto agli oli di semi. Va impiegato esclusivamente per le cotture.
Tra gli oli di semi, quelli relativamente più dotati di stabilità e valore nutritivo sono gli oli monoseme di arachide e di mais.
Sarà, comunque, importante definire le procedure di utilizzo degli oli (a crudo/a cotto) e le corrette modalità di conservazione delle confezioni di cui si definiranno tipologia e pezzatura.
Si prevederà, inoltre, un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata e, in particolare, al contenuto di acidità ed al numero di perossidi degli oli d'oliva.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti devono essere in confezioni originali, conformi alla normativa vigente, esenti da fenomeni di alterazione e privi di difetti quali ammaccature, bombature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso.

POMODORI PELATI

Prodotto con pomodori a giusta maturazione, di provenienza italiana. I frutti, interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve di difetti dovuti a malattie e ammuffimenti; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi.
Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato.

POLPA DI POMODORO

Prodotto con pomodori nazionali di prima scelta, a giusta maturazione; di colore rosso, caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere esente da marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

TONNO IN SCATOLA

Prodotto conformemente al Reg. CE 853/04 e al Reg. CE 2073/05. Al naturale o all'olio di oliva (non in olio di semi), di prima scelta, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve essere tonno a tranci, nel rispetto della normativa comunitaria vigente, di produzione nazionale o comunitaria (non

si accettano prodotti extracomunitari), in confezioni originali e con apertura a strappo per le confezioni da g 80. Il peso sgocciolato, di norma, non deve essere inferiore al 65% per il tonno all'olio di oliva e al 70% per il tonno al naturale. Si tollera la presenza di qualche pezzetto, purché la percentuale relativa non sia superiore al 18% del prodotto sgocciolato.
Caratteristiche merceologiche: colore rosa uniforme o nocciola chiaro, consistenza morbida, pastosa, non sfatta e stopposa, sapore e odore gradevole, con esclusione di ogni gusto e odore estraneo. Il prodotto deve essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi di sangue, spine, pezzi scuri e ossidati.
Per quanto riguarda il tonno all'olio di oliva, l'olio deve ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.
Nella fase di somministrazione, si raccomanda di sgocciolare bene il prodotto.

VERDURA CONSERVATA / SOTTOACETO

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.
Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.
La fornitura di verdure conservate deve essere limitata ai prodotti non reperibili freschi (ad es. capperi, olive e mais) o ai prodotti da utilizzarsi, in quantità minima, in alcune specifiche preparazioni (ad es. in insalata di riso).
Per le olive, si ricorrerà alla fornitura di prodotto denocciolato.

PESTO ALLA GENOVESE

Il prodotto deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. Deve essere a lunga conservazione e costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio extravergine d'oliva, Grana Padano o Pecorino romano, pinoli, sale e senz'aglio. Deve presentare caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di odore e sapore anomalo dovuto a inacidimento. Deve presentarsi morbido e omogeneo; i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati.

Nel caso in cui la preparazione del pesto venga fatta *in loco*, questa dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

SALE

Il sale alimentare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. Sono richiesti l'utilizzo e la fornitura di sale, fino e grosso, arricchito con iodio (sale iodurato e/o iodato) in applicazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55.

PREPARATI LIOFILIZZATI

Per la preparazione del purè di patate è preferibile l'utilizzo solamente di patate tal quali, o eventualmente con una piccola aggiunta di purè in fiocchi con ricorso a prodotti in confezioni originali, conformi alla normativa vigente.

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente, in confezioni originali.
Per i succhi di frutta, gli unici additivi consentiti sono l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come l'antiossidante.

Devono essere forniti in diversi gusti (ad es.: arancia, pesca, pera, mela, albicocca, ecc.), in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapak da 200 ml circa.
È preferibile utilizzare prodotti senza zucchero aggiunto.

CONFETTURE DI FRUTTA/ PUREA DI FRUTTA/MOUSSE DI FRUTTA

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. Per purea di frutta o mousse preferire i prodotti senza zucchero.

CONFETTURE DI FRUTTA

Tra le conserve di frutta si darà la preferenza alle confetture extra e alle gelatine extra.

PREPARATI PER BRODO

Estratto di carne o granulato vegetale rispondenti alla normativa vigente.

AROMI

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. È da prevedere l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora disponibile sul mercato.

MERENDE POMERIDIANE

Le merende pomeridiane potranno consistere in: un vasetto di yogurt se non già somministrato a pranzo; una fetta di torta (paradiso, yogurt, arancio o limone, crostata) preferibilmente confezionata *in loco*; una confezione di budino; succhi di frutta, pane e cioccolato, fondente o al latte; pane e marmellata o pane e miele; una coppetta di gelato; latte e biscotti o cereali; pane ed olio extravergine, oppure pane e pomodori, olio, sale e basilico; un trancio di pizza.

BEVANDE

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffeinate e deteinate.
È richiesta la somministrazione esclusiva di acqua naturale oligominerale, che deve essere fornita in bottiglie di vetro da un litro (sono da preferire le acque oligominerali che presentano il residuo fisso più basso all'interno della gamma di riferimento per la categoria).

ALLEGATO B) - GRAMMATURE

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO/ADULTI

Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA g.	SCUOLA PRIMARIA g.	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO/ADULTI g.
PASSATO DI VERDURA:			
Pasta/riso/orzo/farro	25	30	50
Verdure	80	90	120
Patate	50	60	90
Crostini	30	40	50
CREMA DI LEGUMI:			
Legumi freschi/secchi	50/20	70/30	100/50
Orzo/farro/pasta/riso	25	30	50
PASTE O RISO (FARRO, ORZO, ECC.) ASCIUTTI ALLA VERDURE O POMODORO			
Pasta	60	70	90
Pelati	40	50	70
Verdura	50	60	80
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI	100	150	220
***PIATTO UNICO**	*150	*200	*250
GNOCCHI DI PATATE	150	180	250
GRANA per condire il primo piatto	5	7	10
PIZZA (impasto lievitato)	120	150	200
PESCE	80	100	120
CARNE: Pollo – tacchino – bovino – maiale magro	60	80	100
Prosciutto crudo/cotto/bresaola	30	40	50
COSCE DI POLLO CON OSSO	180	200	220
CARNE MACINATA	50	70	90
UOVA	N° 1	N° 1	N° 1 e mezzo
FORMAGGIO FRESCO	60	90	120
FORMAGGIO STAGIONATO	40	60	80

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA g.	SCUOLA PRIMARIA g.	SCUOLA MEDIA/ADULTI g.
VERDURA	**100**	**120**	**160**
PATATE	**100**	**150**	**200**
CAROTE CRUDE	**80**	**100**	**140**
POMODORI	**150**	**200**	**250**
MAIS PER INSALATA MISTA	**20**	**30**	**40**
POLENTA (farina di mais)	**70**	**80**	**100**
PANE Comune/integrale	**40**	**50**	**60**
FRUTTA	**100**	**150**	**200**
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE per l'intero pasto	**15**	**18**	**20**

ESEMPI PIATTI UNICI CON GRAMMATURE

PASTA AL RAGÙ

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA g.	SCUOLA PRIMARIA g.	SCUOLA MEDIA/ADULTI g.
PASTA	60	70	90
MACINATO DI CARNE BOVINA	70	60	90
POMODORI PELATI	80	90	100

PASTA AL FORNO

PASTA	60	70	90
LATTE PARZ. SCREMATO (BESCIAMELLA)	50 cc	60 cc	80 cc
FARINA (BESCIAMELLA)	5	7	10
OLIO (BESCIAMELLA)	5	6	10
POMODORI PELATI	40	50	70
FORMAGGIO FONTINA	20	30	40
FORMAGGIO GRANA	5	7	10

Per la preparazione dei piatti, le grammature possono essere modificate sulla base delle associazioni con gli altri ingredienti.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER ASILO NIDO

Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti

ALIMENTI	12/24 MESI g.	24/36 MESI g.
PASSATO DI VERDURA: **Pasta/riso/orzo/farro** **Verdure** **Patate** **Crostini**	 **15** **70** **30** **20**	 **20** **80** **40** **25**
CREMA DI LEGUMI: **Legumi freschi/secchi** **Orzo/farro/pasta/riso**	 **40/15** **15**	 **50/20** **20**
PASTE O RISO (FARRO, ORZO, ECC.) ASCIUTTI ALLA VERDURE O POMODORO **Pasta** **Pelati** **Verdura**	 **35** **30** **30**	 **40** **40** **40**
GRANA per condire il primo piatto	**5**	**5**
PIZZA (impasto lievitato)	**80**	**100**
PESCE	**40-50**	**50-60**
CARNE: Pollo – tacchino – bovino – maiale magro **Prosciutto crudo/cotto/bresaola**	**30-40** **20**	**40-50** **25**
UOVA	**N° 1**	**N° 1**
FORMAGGIO FRESCO	**30**	**40**
FORMAGGIO STAGIONATO	**20**	**25**
INSALATA	**30**	**30**
VERDURA	**60-70**	**70-80**
PATATE	**60**	**80**
CAROTE CRUDE	**50**	**70**
MAIS PER INSALATA MISTA	**15**	**20**
POLENTA (farina di mais)	**40**	**60**

PANE Comune/integrale	**20**	**30**
FRUTTA	**100**	**100**
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE per l'intero pasto	**12**	**15**

Per la preparazione dei piatti, le grammature possono essere modificate sulla base delle associazioni con gli altri ingredienti.

ALLEGATO C) - MENÙ

Menù Autunno - Inverno - Asilo Nido

Il menù settimanale prevede:

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO.
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo ❄ le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana 04/11/24-08/11/24; 02/12/24-06/12/24; 30/12/24-03/01/25; 27/01/25-31/01/25; 24/02/25-28/02/25; 24/03/25-28/03/25;	2° settimana 11/11/24-15/11/24; 9/12/24-13/09/24; 06/01/25-10/01/25; 03/02/25-07/02/25; 03/03/25-07/03/25; 31/04/25-04/04/25	3° settimana 18/11/24-22/11/24; 16/12/24-20/12/24; 13/01/25-17/01/25; 10/02/25-14/02/25; 10/03/25-14/03/25; 07/04/25-11/04/25	4° settimana 25/11/24-29/11/24; 23/12/24-27/12/24; 20/01/25-24/01/25; 17/02/25-21/02/25; 17/03/25-21/03/25
Lun	PASTA AL POMODORO FRITTATA INSALATA VERDE SPIENACI COOTTI* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE* IN UMIDO / AGLI AROMI CAROTE COTTE* INSALATA MISTA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI VERDURE* CON CROSTINI DI PANE INSALATA CAROTE COTTE* COTOLETTA DI POLLO* AGLI AROMI PANE COMUNE FRUTTA PIATTO UNICO	POLPETTE DI VERDURE* FINOCCHIO E INSALATA BIETA/SPINACI COTTI* PASTA AL TONNO E POMODORO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO
Mar	CREMA DI CECI E PATATE / PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI SPEZZATINO DI TACCHINO AGLI AROMI FINOCCHI JULIENNE CAVOLFIORE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI * CON ORZO COTOLETTA DI POLLO* AL FORNO FINOCCHI JULLIENE SPINACI COTTI* PANE COMUNE FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE AL FORNO* DORATO CAPPUCCIO JULIENNE BIETA/SPINACI COTTI* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CAPPUCCIO SPINACI* LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO* / PASTA AL FORNO CON RAGU' DI CARNE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO
Mer	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI CAROTE COTTE* CAVOLO CAPUCCIO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA INSALATA CAVOLFIORE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA AL POMODORO FRITTATA CAROTE ALLA JIULIENNE CAVOLFIORE* PANE COMUNE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO POLPETTE DI POLLO* INSALATA CAVOLFIORE* PANE COMUNE FRUTTA
Gio	INSALATA VERDE SPINACI COTTI* PIZZA MARGHERITA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	RISO AL ROSMARINO LEGUMI AL POMODORO SPINACI/BIETE COTTE* CAVOLO CAPUUCIO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CAPPUCCIO E INSALATA SPINACI* PIZZA MARGHERITA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI* AL POMODORO CAROTE E FINOCCHI JULIENNE CAROTE COTTE* PANE COMUNE FRUTTA
Ven	POLPETTE DI VERDURE* CAPPUCCIO PASTA TONNO E POMODORO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA OLIO E GRANA LONZA INSALATA E CAROTE JULIENNE CAROTE COTTE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI/LEGUMI AL POMODORO CAVOLFIORE* CAVOLO CAPUUCIO PANE COMUNE FRUTTA	RISO ALLA ZUCCA CROCCHETTE DI PESCE* / COTOLETTA DI PESCE* INSALATA VERDE BIETA/SPINACI COTTI* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA

Menù Autunno - Inverno - Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Il menù settimanale prevede:

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso…)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO.
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo ❄ le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana 04/11/24-09/11/24; 02/12/24-06/12/24; 30/12/24-03/01/25; 27/01/25-31/01/25; 24/02/25-28/02/25; 24/03/25-28/03/25;	2° settimana 11/11/24-16/11/24; 9/12/24-13/09/24; 06/01/25-10/01/25; 03/02/25-07/02/25; 03/03/25-07/03/25; 31/04/25-04/04/25	3° settimana 18/11/24-23/11/24; 16/12/24-20/12/24; 13/01/25-17/01/25; 10/02/25-14/02/25; 10/03/25-14/03/25; 07/04/25-11/04/25	4° settimana 25/11/24-29/11/24; 23/12/24-27/12/24; 20/01/25-24/01/25; 17/02/25-21/02/25; 17/03/25-21/03/25
Lun	PASTA AL POMODORO FRITTATA INSALATA VERDE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE* IN UMIDO / AGLI AROMI CAROTE COTTE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI DI PANE CAROTE COTTE* COTOLETTA DI POLLO* AGLI AROMI PANE COMUNE FRUTTA PIATTO UNICO	POLPETTE DI VERDURE* FINOCCHIO E INSALATA PASTA AL TONNO E POMODORO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO
Mar	CREMA DI CECI E PATATE / PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI SPEZZATINO DI TACCHINO AGLI AROMI FINOCCHI JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI* CON ORZO COTOLETTA DI POLLO* AL FORNO FINOCCHI JULLIENE PANE COMUNE FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE AL FORNO* DORATO CAPPUCCIO JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CAPPUCCIO SPINACI* LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO* / PASTA AL FORNO CON RAGU' DI CARNE* PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO
Mer	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI CAROTE COTTE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA INSALATA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA AL POMODORO FRITTATA CAROTE ALLA JIULIENNE PANE COMUNE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO POLPETTE DI POLLO* INSALATA PANE COMUNE FRUTTA
Gio	INSALATA VERDE SPINACI COTTI* PIZZA MARGHERITA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	RISO AL ROSMARINO LEGUMI AL POMODORO SPINACI/BIETE COTTE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CAPPUCCIO E INSALATA SPINACI* PIZZA MARGHERITA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI* AL POMODORO CAROTE E FINOCCHI JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA
Ven	POLPETTE DI VERDURE* CAPPUCCIO PASTA TONNO E POMODORO PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	PASTA OLIO E GRANA LONZA INSALATA E CAROTE JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI/LEGUMI AL POMODORO CAVOLFIORE* PANE COMUNE FRUTTA	RISO ALLA ZUCCA CROCCHETTE DI PESCE* / COTOLETTA DI PESCE* INSALATA VERDE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA

Menù Primavera - Estate - Asilo Nido

Il menù settimanale prevede:

- ✓ L'**acqua** sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno **3/4 tipologie diverse la settimana**
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte **(alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)**
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce almeno 1 volta a settimana**

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO.
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo * le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana 31/03-04/04/25; 28/04-02/05/25; 26/05-30/05/25; 23/06-27/06/25; 21/07-25/07/25; 18/08-22/08/25; 15/09-19/09/25; 13/10-17/10/25	2° settimana 7/04-11/04/25; 05/05-09/05/25; 02/06-06/06/25, 30/06-04/07/25, 28/07-1/08/25; 25/08-29/08/25; 22/09-26/09/25, 20/10-24/10/25	3° settimana 14/04-18/04/25; 15/05-16/05/25; 09/06-13/06/25; 07/07-11/07/25; 04/08-08/08/25, 01/09-05/09/25; 29/09-03/10/25; 27/10-31/10/25	4° settimana 21/04-25/04/25; 19/05-23/05/25; 16/06-20/06/25; 14/07-18/07/25, 11/08-15/08/25; 08/09-12/09/25; 06/10-10/10/25
Lun	MINESTRA DI VERDURE* CON FARRO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE PATATE AL FORNO* INSALATA VERDE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE VEDURE* FAGIOLINI* INSLATA MISTA FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA COTOLETTA DI POLLO INSALATA E POMODORI BIETA* FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTE DI POLLO CAROTE COTTE* INSALATA MISTA FRUTTA
Mar	PAST AL PESTO TORTINO DI MERLUZZO*/FILETTO DI MERLUZZO* AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE BIETE* FRUTTA	GNOCCHI/CHICCE AL POMODORO MOZZARELLA POMODORO E ORIGANO ZUCCHINE COTTE* FRUTTA	ZUPPA DI LEGUMI CON CROSTINI DI PANE SFORMATO DI ZUCCHINE* INSALATA VERDE PATATE AL FORNO* FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA E PISELLI* SFORMATO DI ZUCCHINE* FAGIOLINI* INSALATA MISTA FRUTTA PIATTO UNICO
Mer	RISOTTO AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI ZUCCHINE* AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE BIETA* FRUTTA	INSALATAMISTA FAGIOLINI* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	ZUPPA DI ORZO CON CAROTE* E CANNELLINI LONZA AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE BIETA* FRUTTA
Gio	INSALATA VERDE FAGIOLINI* PASTA /LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO FRUTTA PIATTO UNICO	CREMA DI CECI PATATE*E ROSMARINO POLPETTE DI POLLO INSALATA MISTA FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA AL PESTO FILETTO DI MERLUZZO*/CROCHETTE DI MERLUZZO* INSALATA MISTA CAROTE COTTE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA TORTINO DI LEGUMI INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA
Ven	POMODORO E ORIGANO CAROTE COTTE* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA ALLA NORMA* FILETO DI PLATESSA* AL FORNO GRATINATO INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA	RISO ALLE VERDURE* FRITTATA INSALATA MISTA FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO ZUCCHINE COTTE* POMODORO E ORIGANO

Menù Primavera - Estate - Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Il menù settimanale prevede:

- ✓ L'**acqua** sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno **3/4 tipologie diverse la settimana**
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (**alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso…)**
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce almeno 1 volta a settimana**

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO.
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo ❄ le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana 31/03-04/04/25; 28/04-02/05/25; 26/05-30/05/25; 23/06-27/06/25; 21/07-25/07/25; 18/08-22/08/25; 15/09-19/09/25; 13/10-17/10/25	2° settimana 7/04-11/04/25; 05/05-09/05/25; 02/06-06/06/25, 30/06-04/07/25, 28/07-1/08/25; 25/08-29/08/25; 22/09-26/09/25, 20/10-24/10/25	3° settimana 14/04-18/04/25; 15/05-16/05/25; 09/06-13/06/25; 07/07-11/07/25; 04/08-08/08/25, 01/09-05/09/25; 29/09-03/10/25; 27/10-31/10/25	4° settimana 21/04-25/04/25; 19/05-23/05/25; 16/06-20/06/25; 14/07-18/07/25, 11/08-15/08/25; 08/09-12/09/25; 06/10-10/10/25
Lun	MINESTRA DI VERDURE* CON FARRO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE PATATE AL FORNO* FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE VEDURE* FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA COTOLETTA DI POLLO INSALATA E POMODORI FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTE DI POLLO CAROTE COTTE* FRUTTA
Mar	PAST AL PESTO TORTINO DI MERLUZZO*/FILETTO DI MERLUZZO* AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA	GNOCCHI/CHICCE AL POMODORO MOZZARELLA POMODORO E ORIGANO FRUTTA	ZUPPA DI LEGUMI CON CROSTINI DI PANE SFORMATO DI ZUCCHINE* INSALATA VERDE PATATE AL FORNO* FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA E PISELLI* SFORMATO DI ZUCCHINE* FAGIOLINI* INSALATA MISTA FRUTTA PIATTO UNICO
Mer	RISOTTO AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI ZUCCHINE* AL FORNO FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA	INSALATAMISTA FAGIOLINI* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	ZUPPA DI ORZO CON CAROTE* E CANNELLINI LONZA AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA
Gio	INSALATA VERDE FAGIOLINI* PASTA /LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO FRUTTA PIATTO UNICO	CREMA DI CECI PATATE*E ROSMARINO POLPETTE DI POLLO INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL PESTO FILETTO DI MERLUZZO*/CROCHETTE DI MERLUZZO* INSALATA MISTA FRUTTA	RISO OLIO E GRANA TORTINO DI LEGUMI INSALATA VERDE FRUTTA
Ven	POMODORO E ORIGANO CAROTE COTTE* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA ALLA NORMA FILETO DI PLATESSA* AL FORNO GRATINATO INSALATA VERDE FRUTTA	RISO ALLE VERDURE* FRITTATA INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO ZUCCHINE COTTE* FRUTTA