



Comune di Genazzano

(Città metropolitana di Roma Capitale)

Città d'Arte e dell'Infiorata

Area Amministrativa, Culturale, Educativo Sociale

ALLEGATO A)

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Lotto CIG 7969169E49

DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 – LOCALI ED ATTREZZATURE

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

ART. 4 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

ART. 5 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

ART. 6 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 7 – ONERI GENERALI E COMPITI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

7.1.IL SERVIZIO: ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO

7.2. I LOCALI: SOPRALLUOGO, CONSEGNA E CUSTODIA

7.3. LA MANUTENZIONE: ORDINARIA E STRAORDINARIAE LE MIGLIORIE

7.4.LA PULIZIA: TEMPI, MODALITA', RIORDINO, MATERIALI DI PULIZIA E DERATTIZZAZIONI E DISINFESTAZIONI:

7.5.IL TRASPORTO:

7.6.I RIFIUTI: SMALTIMENTO

7.7.I MATERIALI DI CONSUMO

7.8.UTENZE

7.9. I PROGRAMMI DI EMERGENZA, SCIOPERI ED EVENTI ECCEZIONALI

7.10 LA CARTA DEL SERVIZIO

7.11. IMPOSTE E TASSE

GESTIONE DEL SERVIZIO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART.8 - IL PERSONALE

8.1.LA DIREZIONE OPERATIVA

8.2. IL PERSONALE

8.3. RESPONSABILE DI SERVIZIO

8.4. DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

8.4.I. Idoneità sanitaria – controlli:

8.4.II. Igiene del personale:

8.4.III. Norme comportamentali:

8.4.IV. Vestiario:

8.4.V. Formazione ed Aggiornamento professionale:

8.5. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

8.6. CONTROLLI DI QUALITA' – HACCP – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART 9 - DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

9.1. APPROVVIGIONAMENTO, FORNITURA, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI:

9.2. PREPARAZIONE DEI PASTI

9.3.IL MENU' – COMPOSIZIONE, VARIAZIONI E LIMITI DI TOLLERANZA SULLE GRAMMATURE

9.4. DIETE SPECIALI:

9.5. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

9.6. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ART.10 – SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE

10.1 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE RETTE

10.2. PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

10.3 UTENZA

10.4. GESTIONE INCASSI E PAGAMENTI

10.5 I SOLLECITI DI PAGAMENTO E LA RISCOSSIONE COATTIVA

10.6. COMPITI DI CARATTERE GENERALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 11 -DIRETTORE DELL'ESECUZIONE – CONTROLLI

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART.12 - COSTITUZIONE DI CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA-
GARANZIE DI ESECUZIONE D. Lgs.50/2016 e s.m.i.

ART. 13 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

ART. 14 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 15 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

ART. 16 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA E TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

ART. 17 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

NORME FINALI E CONTENZIOSO

ART. 18 - SANZIONI E PENALI

ART. 19 - SUBAPPALTO

ART. 20 - DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

ART. 21 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

ART.22 - REVISIONE PREZZI

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 24 – ULTERIORI DISPOSIZIONI

ART. 25 – CONTROVERSIE

ALLEGATI

1-SCHEDA MERCEOLOGICHE. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

2-TABELLE DIETETICHE

2.1. TABELLE DIETETICHE SCUOLA INFANZIA

2.2. TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA E ADULTI

3-IL MENU'

3.1. MENU' SCUOLA INFANZIA

3.2. MENU' SCUOLA PRIMARIA

3.3. MENU'ADULTI

4-ELENCO ATTREZZATURE

DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dai servizi di mensa scolastica, CPV 55524000-9, con mezzi propri, rivolti agli alunni e docenti della Scuola dell'Infanzia e primaria del Comune di Genazzano e consistenti:

- nell'organizzazione del Centro di Cottura comunale e nella gestione delle attrezzature
- nella preparazione, cottura, confezionamento, conservazione e distribuzione dei pasti presso il Centro Cottura;
- nel trasporto a legame fresco-caldo presso i terminali, situati nei plessi scolastici;
- nella pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali e pulizie e sanificazione dei centro cottura, e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- nella gestione integrale del processo di registrazione utenti, ordinazione pasti e riscossione (gestione incassi e pagamenti) del corrispettivo del servizio, con mezzi e personale propri e con assunzione del rischio per eventuale insolvenza, che rimane a carico del concessionario.

ART. 2 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta appaltatrice esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo, come di seguito elencati:

- Centro Cottura sito presso i locali della scuola primaria Istituto Comprensivo "Giuseppe Garibaldi";
- consegna e distribuzione pasti presso i seguenti plessi:
 - o scuola dell'infanzia: "San Filippo";
 - o scuola dell'infanzia: "Signoretta".

ART. 3 – IMPORTO E DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è fissata in anni 5 (cinque) a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida e costituzione in mora.

L'impresa, con la partecipazione alla gara, si obbliga alla stipula del contratto nella data fissata dalla Amministrazione Comunale e comunicata all'Impresa con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi.

L'inizio del servizio dovrà avere luogo entro 15 giorni solari dalla data di stipula del contratto o, comunque, alla data stabilita dalla Stazione concedente, anche in via d'urgenza, in relazione all'inizio dell'anno scolastico.

Se nei termini sopra indicati l'aggiudicatario non addiviene alla stipula e/o non dà inizio regolare allo svolgimento dei servizi, le somme depositate a titolo di cauzione saranno incamerate dal Comune che, senza dover ricorrere ad alcun atto di messa in mora, sarà libero di procedere a nuova aggiudicazione a tutto danno, rischio e spese dell'inadempiente.

L'importo a pasto posto a base di gara è fissato in **€ 4,50 oltre IVA**, di cui € 0,01 a pasto per oneri d'interferenza scaturenti dal DUVRI: di talché saranno oggetto di ribasso **€ 4,49 al netto dell'IVA** per ciascun pasto. Il prezzo è calcolato su una stima di circa n. **41.400** pasti annui (compresi pasti docenti) moltiplicato per cinque anni scolastici. Il costo

complessivo è presunto in quanto calcolato su un numero di pasti presunto, pertanto suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in base al numero effettivo di pasti forniti.

Importo presunto dell'appalto è quindi stimabile in **€ 931.500,00** al netto dell'IVA, di cui **€ 2.070,00** per oneri da interferenza non soggetti a ribasso. Detto importo di **€ 931.500,00** vale, al netto dell'IVA, sia riguardo all'impegno cauzionario che sia per quanto concerne il contributo da versare in favore dell'ANAC.

Il servizio è finanziato con il pagamento di parte del corrispettivo a carico degli utenti direttamente alla ditta aggiudicataria, in base al regime della concessione di servizi.

ART. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- Soggetti ammessi alla gara

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto- legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

- Requisiti di idoneità professionale, capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

- Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.:

a) iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto; b) al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti. c) per le società cooperative e per i consorzi di cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative

- Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83, comma 4 e All. XVII, parte I del D.Lgs. 50/2016:

aver conseguito un fatturato complessivo nell'ultimo triennio (2016-2017-2018) per un importo minimo di € 550.000,00 (cinquecentocinquantamila/00) IVA esclusa per lo svolgimento di servizi analoghi;

Idonee referenze bancarie, in originale, attestanti la solidità finanziaria ed economica dell'impresa rilasciate, in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, da almeno un istituto di credito;

- Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016):

I soggetti partecipanti devono possedere e dichiarare i seguenti requisiti di capacità

tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e All. XVII, parte II D.Lgs. 50/2016:

- certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001, rilasciata da un organismo accreditato – nel certificato deve essere espressamente indicata tra le attività oggetto di certificazione il servizio di ristorazione scolastica.
- certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme europee UNI EN ISO 22000, rilasciata da un organismo accreditato – nel certificato deve essere espressamente indicata tra le attività oggetto di certificazione il servizio di ristorazione scolastica.

ART. 5 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

La selezione dell'operatore affidatario avverrà mediante procedura di gara telematica "aperta" con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi del combinato disposto degli artt. 60, 95, 3° comma, lettera a) e 144 del D.Lgs. 50/2016.

La procedura di gara, trattandosi di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, prevede l'applicazione del codice dei contratti (D.Lgs 50/16 parte III – contratti di concessioni) articoli 164 e successivi.

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione in precedenza descritti e con l'attribuzione dei punteggi ad essi relativi in centesimi, il cui punteggio complessivo pari a 100 (cento) punti è così ripartito:

- **80 (ottanta) punti per l'offerta tecnica;**
- **20 (venti) punti per l'offerta economica.**

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione qualitativa (quali, a titolo esemplificativo, il pregio tecnico ecc.), il relativo punteggio sarà assegnato in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari sulla base dei seguenti criteri e subcriteri:

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DI PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI MAX 80
Modalità di selezione e controllo dei fornitori	Punti max 8
Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	Punti max 8
Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	Punti max 7
Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	Punti max 5
Programma formativo del personale operante nell'appalto	Punti max 6
Programma di educazione alimentare	Punti max 5
Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	Punti max 8
Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	Punti max 5
Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: Modalità di gestione delle attività in concessione	Punti max 8
Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	Punti max 5

Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	Punti max 5
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive.	Punti max 10 (saranno attribuiti 10 punti al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti interamente biologici rispetto alle categorie indicate e punteggi proporzionalmente inferiori agli altri in relazione alle quantità previste nell'offerta)

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo alla parte tecnica dovrà essere prodotto un progetto tecnico unitario sotto forma di "relazione tecnica" che dovrà comprendere in dettaglio le modalità operative e migliorie che il concorrente intende offrire.

Il suddetto elaborato sottoscritto in ogni sua parte (pagina e copertine), deve contenere le modalità di svolgimento del servizio oggetto della presente procedura, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione.

La relazione deve essere sviluppata e articolata secondo l'ordine degli elementi di valutazione e relativi criteri sopra descritti. La mancata presentazione della documentazione di cui ai precedenti punti determinerà l'attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell'ambito dei parametri dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ogni elemento descritto dovrà comprendere in dettaglio le modalità operative, la definizione e quantificazione, e comprendere ogni altro dato utile affinché la Commissione può procedere a valutare puntualmente quanto offerto e assegnare un adeguato punteggio.

Al fine di consentire la valutazione delle offerte in termini omogenei, i concorrenti devono impostare la relazione nel seguente modo:

- seguendo l'indice degli elementi di valutazione, relativi ai criteri elencati e descritti;
- utilizzando il carattere Arial o Times New Roman, dimensione carattere 11, con interlinea singola nell'elaboratore di testi;
- sviluppando un elaborato complessivamente non superiore a 15 (quindici) fogli formato A4, stampato solo su un fronte (nel conteggio è esclusa solo la copertina ed indice);
- il concorrente, oltre alla documentazione su indicata, da intendersi come contenuto minimo dell'offerta tecnica a pena di inammissibilità della stessa, dovrà articolare il progetto tecnico sotto forma di "relazione tecnica" in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso senza richiami non contenuti nella documentazione presentata e comprensive di eventuali schemi e tabelle, senza quindi ulteriori allegati.
- Non saranno prese in considerazione per l'attribuzione di punteggio le pagine eccedenti la quindicesima.

Il punteggio sarà quindi attribuito sulla base degli elementi sopra indicati. Per quanto riguarda gli elementi di valutazione qualitativa, busta B) offerta tecnica (quali a titolo esemplificativo il pregio tecnico ecc.) il relativo punteggio sarà assegnato in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari su ciascun criterio.

Nello specifico si procederà:

A. all'attribuzione dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun

criterio avente natura qualitativa che saranno determinati mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente disciplinare e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INSUFFICIENTE	0	Trattazione insufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
APPENA SUFFICIENTE	Da 0,1 a 0,3	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
SUFFICIENTE	Da 0,4 a 0,6	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	Da 0,7 a 0,9	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
MOLTO BUONO	1	Il parametro preso in esame viene giudicato ottimo. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

- B. a determinare la media dei coefficienti espressi da tutti i commissari su ciascun criterio;
- C. all'attribuzione del punteggio tecnico per ciascun criterio, moltiplicando il coefficiente di cui al precedente punto B) per il punteggio massimo attribuibile a ciascun criterio;
- D. all'applicazione della soglia di sbarramento: saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura della loro offerta economica, i concorrenti il cui punteggio tecnico attribuito dalla Commissione sia inferiore a **50 (cinquanta) punti** in quanto non si ritengono garantiti livelli prestazionali sufficienti in rapporto a quelli minimi posti a base di gara (così come deducibili dal Capitolato Speciale d'Appalto).

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa, busta C), sarà attribuito al concorrente che presenterà il prezzo più basso rispetto a quello posto a base d'asta un punteggio massimo di **20 punti**, agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$Pe = (P \times OM) / OE$$

dove: **Pe** = punteggio erogato

P = punteggio massimo = 20

OM = offerta migliore

OE = offerta economica dell'operatore economico

Non sarà attribuito alcun punteggio per offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

L'importo dell'offerta economica deve essere espresso in cifre e in lettere.

I punteggi saranno attribuiti a ciascuna offerta tenendo conto soltanto delle prime due cifre dopo la virgola. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e congrua. L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione degli atti di gara da parte del responsabile del servizio interessato. La Stazione Appaltante si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora ritenesse che nessuna proposta rispetti i requisiti minimi richiesti.

ART. 6 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale provvederà a propria cura e spese alla manutenzione straordinaria sugli immobili salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa.

ART. 7 - ONERI GENERALI E COMPITI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Per l'espletamento del servizio, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE mette a disposizione della DITTA AGGIUDICATARIA quanto descritto al precedente art. 2.

7.1 IL SERVIZIO: ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO

LA DITTA AGGIUDICATARIA ha il compito di organizzare e svolgere il servizio oggetto dell'appalto in linea con il calendario scolastico della scuola Primaria, anche a seguito delle indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio;

È tenuta a mantenere gli attuali livelli occupazionali – numero di lavoratori e garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore del personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto

Deve attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune di Genazzano.

Ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.

E' tenuta nello svolgimento del servizio a sollevare l'Ente appaltante da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.

Per la parte relativa alla preparazione pasti e al sistema di riscossione si rinvia alle disposizioni contenute negli articoli 7 e 8

7.2 I LOCALI: CONSEGNA E CUSTODIA

In via preliminare è richiesto alla DITTA AGGIUDICATARIA almeno un sopralluogo dei locali messi a disposizione dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, al fine di appurarne l'adeguatezza dal punto di vista normativo e funzionale.

La descrizione dello stato dei locali e degli impianti sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

Nei verbali la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà dichiarare l'idoneità della struttura; in caso contrario gli adeguamenti comprensivi degli oneri economici saranno a carico della DITTA AGGIUDICATARIA.

Sarà inoltre a carico della DITTA AGGIUDICATARIA il mantenimento e la garanzia

dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate.

La formale "consegna" di locali e impianti avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio sottoscritto da entrambi i contraenti. Allo stesso modo verrà redatto a conclusione dell'appalto un verbale di riconsegna.

La DITTA AGGIUDICATARIA risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo, provvedendo con costi a proprio carico – ove necessario – all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive.

La disponibilità degli stessi viene trasferita alla DITTA AGGIUDICATARIA limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

La DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali e degli impianti messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, a presentare all'ASL competente per territorio il menù derivante dalla proposta progettuale complessiva predisposto sulla base dell'esemplificazione del capitolato e delle eventuali proposte migliorative ed aggiuntive in base ai criteri di cui alla determinazione Regione Lazio n. 2077 dell'11.06.2007. Il menu presentato in fase di gara dovrà obbligatoriamente specificare la composizione delle pietanze e le grammature dei prodotti serviti, distinte per fascia di popolazione scolastica (materna, elementare).

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta alla custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla DITTA AGGIUDICATARIA e relativa manutenzione;

7.3 LA MANUTENZIONE: ORDINARIA E STRAORDINARIAE LE MIGLIORIE

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzate nel centro cottura e nei refettori (arredi, attrezzature e pertinenze) e alla manutenzione ordinaria, strettamente necessaria, degli immobili ed impianti.

La DITTA AGGIUDICATARIA provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara. In tal caso ogni miglioria e attrezzatura proposta e acquisita, resterà di proprietà dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

7.4 LA PULIZIA: TEMPI, MODALITA', RIORDINO, MATERIALI DI PULIZIA E DERATTIZZAZIONI E DISINFESTAZIONI:

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- Centro Cottura (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- locali refettorio e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessiti di intervento;

Programma minimo indicativo pulizia e sanificazione

FREQUENZA

Dopo ogni uso:

fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi sala refettorio

Giornalmente:

pavimenti, lavelli e lavandini, impianti sanitari, servizi igienici, contenitori per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio addetti

<i>Settimanalmente:</i>	<i>cappe, frigoriferi, davanzali</i>
<i>Quindicinalmente:</i>	<i>finestre, infissi e vetrate area cucina</i>
<i>Mensilmente:</i>	<i>pareti lavabili area cucina, lavastoviglie</i>
<i>Bimestralmente:</i>	<i>eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti della cucina.</i>

LA DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere all'acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, ecc...).

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detersivi, disinfettanti e sanificanti adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detergenza, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

Sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso il Centro Cottura e nelle relative pertinenze. La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile.

Il personale della DITTA AGGIUDICATARIA deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi.

In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE e al Dirigente Scolastico di riferimento.

Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

La DITTA AGGIUDICATARIA deve conservare presso il Centro Cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

7.5 IL TRASPORTO:

La DITTA AGGIUDICATARIA deve, con proprio automezzo personale, idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme alla normativa in materia, a provvedere al trasporto dei pasti nelle sedi scolastiche.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare contenitori termici conformi alla normativa vigente in materia e che garantiscano le temperature degli alimenti previste dalla legge.

7.6 I RIFIUTI: SMALTIMENTO

I rifiuti solidi urbani provenienti dal Centro Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta dei rifiuti, collocati all'esterno

dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, per il Centro Cottura a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

7.7. I MATERIALI DI CONSUMO

È posta a carico della DITTA AGGIUDICATARIA la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

7.8 UTENZE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a tutte le utenze necessarie per l'espletamento del servizio.

7.9 I PROGRAMMI DI EMERGENZA, SCIOPERI ED EVENTI ECCEZIONALI

In caso di sciopero del personale della DITTA AGGIUDICATARIA o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo direttamente dalla Direzione Scolastica e nessuno indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

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

La DITTA AGGIUDICATARIA in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un pasto alternativo.

7.10 LA CARTA DEL SERVIZIO

Entro il primo anno dall'aggiudicazione, la DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, a proprie spese, alla redazione (in collaborazione con l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE), alla stampa ed alla distribuzione a tutti gli utenti della Carta del Servizio Ristorazione Scolastica del Comune di Genazzano.

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta ogni anno a distribuire ai nuovi iscritti la Carta del Servizio e a predisporre, stampare e distribuire a tutti gli utenti del servizio ristorazione i menu serviti.

7.11 IMPOSTE E TASSE

Sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

GESTIONE DEL SERVIZIO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART.8 - IL PERSONALE

8.1 LA DIREZIONE OPERATIVA

La Direzione Operativa del servizio spetta al Gestore per l'intero periodo di funzionamento dello stesso.

8.2 IL PERSONALE

L'Impresa dovrà assumere, ad esclusivo suo carico e spese, personale in misura tale da garantire nel complesso l'organico necessario al puntuale, corretto e regolare svolgimento dei servizi previsti nel presente Capitolato sin dalla data di inizio e per tutta la durata contrattuale.

L'Impresa ha l'obbligo, in via prioritaria, di procedere all'assunzione, con il sistema del passaggio diretto tra aziende, del personale attualmente impiegato, presso il concessionario attuale, addetto allo specifico appalto oggetto di gara ed a mantenere al medesimo personale, i livelli categoriali in atto, l'anzianità raggiunta ed il relativo trattamento economico e nel rispetto delle disposizioni dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di settore.

Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:

- direttore servizio;
- cuoco/a;
- addetti/e servizio mensa.

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a comunicare in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto e comunque non oltre il 30 novembre, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti la DITTA AGGIUDICATARIA s'impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

Inoltre, nel corso dell'appalto, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale le eventuali sostituzioni, per dimissioni, licenziamenti, ecc. del personale entro 48 h dalle sostituzioni stesse.

Nel rispetto della misura minima garantita di cui innanzi, ulteriore personale alle dipendenze dell'Appaltatore potrà essere assunto mediante qualsiasi forma di contratto ammesso dalla legislazione vigente, purché si garantisca quotidianamente lo svolgimento regolare di tutti i servizi oggetto di appalto previsti nel presente Capitolato e comunque proposti nell'offerta tecnica.

Per l'espletamento dei servizi giornalieri e periodici previsti dal Capitolato di appalto, l'Impresa, nel rispetto delle leggi e della normativa contrattuale di riferimento, potrà utilizzare il personale nella massima autonomia organizzativa, nell'attribuzione delle qualifiche, e/o nell'adozione di orari di lavoro, tecnologie e metodologie operative innovative che l'Impresa riterrà più idonee, utili e funzionali per migliorare i livelli di efficienza, efficacia ed economicità delle prestazioni ed il conseguimento degli obiettivi fissati dal presente Capitolato d'Appalto.

L'Impresa è responsabile in via esclusiva dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori e alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi oggetto del presente Capitolato, nonché al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali (INPS, INAIL, ecc.).

In caso di inottemperanza, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Direttore dell'esecuzione del contratto comunicherà all'Impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà, in aggiunta alle ritenute di legge, ad un'ulteriore detrazione del 10% sui pagamenti in acconto se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo se i servizi sono ultimati, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni di sorta a titolo di risarcimento danni.

L'Impresa è sempre tenuta alla completa ed incondizionata osservanza dei sopraccitati C.C.N.L. ed alla corresponsione delle retribuzioni ai dipendenti.

L'inosservanza delle prescrizioni contrattuali costituisce titolo per la risoluzione immediata del contratto senza che l'Impresa possa avanzare pretese di danni e risarcimenti e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti.

L'Impresa deve prestare la massima attenzione alle condizioni di lavoro del personale addetto all'esecuzione dei servizi, attenendosi alle disposizioni legislative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e sicurezza sul lavoro.

8.3. RESPONSABILE DI SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dalla DITTA AGGIUDICATARIA prima della stipula di contratto d'appalto.

In particolare, il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

8.4. DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico- sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

8.4.1. Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di far sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali: i soggetti che risultassero fisicamente inidonei verranno immediatamente allontanati dal servizio sino a superamento delle cause impeditive dello stesso, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

8.4.2 Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria e del presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

8.4.3 Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

8.4.4. Vestiario:

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

8.4.5. Formazione ed Aggiornamento professionale:

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione Comunale

8.5. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

L'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro, comunica alla ditta, contestualmente all'atto di aggiudicazione dell'appalto, il nominativo e recapito dei responsabili della sicurezza, tanto

comunale quanto scolastico al fine di garantire la tempestiva trasmissione alla stessa delle informazioni pertinenti e di favorire il necessario coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione rischi a carico della ditta con quelli già in atto per renderli compatibili.

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, in materia di sicurezza sul lavoro:

a) ad adempiere a tutti i compiti previsti per il datore di lavoro nei confronti del proprio personale e ad impartire al medesimo precisa informazione e formazione in merito ai loro compiti, a tutte le prescrizioni contenute nel D.Lgs. 81/08 ed in particolare ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e alle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in tali ambiti.

b) a redigere il Piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio in appalto possibilmente prima dell'avvio del servizio e comunque al massimo entro il primo mese dall'inizio del medesimo. Tale piano deve contenere almeno:

- La relazione sulla valutazione dei rischi relativi ai luoghi di lavoro assegnati;
- L'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- Il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- Il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- L'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;

c) e a trasmettere copia di tale Piano all'Amministrazione Comunale, integrata da apposita dichiarazione attestante il puntuale adempimento da parte dell'Amministrazione Comunale di quanto prescritto al comma 1 del presente articolo, entro i termini fissati al punto precedente.

8.6.CONTROLLI DI QUALITA' – HACCP – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la Ditta Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

La Ditta Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, di effettuare analisi chimico-fisiche e microbiologiche.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001.

La Ditta Appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 9 - DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

9.1. APPROVVIGIONAMENTO, FORNITURA, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della DITTA AGGIUDICATARIA, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Unione Europea e dalla Regione Lazio) e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i

prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La DITTA AGGIUDICATARIA è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti presso la mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali, e per permettere un controllo sul rispetto da parte della DITTA AGGIUDICATARIA dell'offerta elaborata in sede di gara).

9.2. PREPARAZIONE DEI PASTI

Il servizio dei pasti dovrà essere eseguito negli orari concordati con il Comune per tutti i giorni del calendario scolastico, salvo impedimenti dovuti a causa di forza maggiore.

I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche elaborate in fase di gara ed approvate dall'Azienda Sanitaria Locale di Roma G.

L'Impresa è tenuta ad effettuare il trasporto delle derrate alimentari e la distribuzione dei pasti nei refettori di cui all'art. 2 del presente capitolato dalle ore 12:00 alle ore 13:30 ovvero, nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dall'Ufficio Pubblica Istruzione per ragioni inerenti le attività scolastiche.

Il Gestore dovrà provvedere a sua cura e spese:

- all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari;
- alla preparazione dei pasti, rispettando scrupolosamente l'orario;
- alla preparazione di eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, indisposizioni temporanee e/o regimi alimentari dovuti a motivi religiosi;
- al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai vari plessi scolastici con automezzi idonei e contenitori termici, con rigoroso rispetto delle norme igieniche nonché al personale necessario per tale servizio;
- alla fornitura delle stoviglie.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso il Centro Cottura del Comune di Genazzano a cura della DITTA AGGIUDICATARIA.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare, si evidenzia che:

non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;

- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

Sarà a carico della DITTA AGGIUDICATARIA la preparazione dei pasti per il personale

docente, nella stessa modalità ed indicazioni degli alunni.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

9.3 IL MENU' – COMPOSIZIONE, VARIAZIONI E LIMITI DI TOLLERANZA SULLE GRAMMATURE

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà adeguarsi per la preparazione dei pasti al menù predisposto in sede di gara, nonché alle grammature ed ai requisiti qualitativi e microbiologici delle derrate indicati dalla normativa vigente in material.

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù di cui al precedente punto.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DITTA AGGIUDICATARIA sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DITTA AGGIUDICATARIA (sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria);
- con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla DITTA AGGIUDICATARIA, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu presentato in sede di gara su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

9.4 DIETE SPECIALI:

I centri di cottura devono avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;

- soggetti celiaci
- soggetti affetti da altre particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

La DITTA AGGIUDICATARIA deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti intolleranti e a quelli di religione Islamica ed Ebraica è applicabile il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dalla A.S.L. RMG e recepite dall'Amministrazione Comunale.

I pasti delle diete speciali dovranno essere cucinati, trasportati e somministrati in modo personalizzato, idonee anche a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

In questi casi l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla DITTA AGGIUDICATARIA da parte dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

9.5. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE per tipologie d'utenza a cura della DITTA AGGIUDICATARIA, che ne assume in pieno ogni responsabilità. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

9.6. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La DITTA AGGIUDICATARIA si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore presso il frigorifero dei centri di cottura, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 10 – SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE **10.1. ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE RETTE**

La stazione concedente affida all'Impresa l'acquisto, la realizzazione, la gestione di un

sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione, addebito e riscossione delle quote dei pasti, da attivarsi entro l'inizio dell'anno scolastico.

I PROCESSI DI SISTEMA

I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- Registrazione anagrafica utenti e degli adulti presentatori delle istanze di iscrizione al servizio e responsabili dei pagamenti e attribuzione del codice utente;
- Gestione completa delle prenotazioni dei pasti con personale proprio attraverso l'impiego di strumenti informatici che dovranno essere dettagliati in fase di progetto.
- Gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato). La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di canali e metodi di pagamento che dovranno essere dettagliati in fase di progetto.
- Gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, garantite dal processo di certificazione ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.
- Gestione completa delle comunicazioni con i presentatori delle istanze di iscrizione al servizio e responsabili dei pagamenti, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.
- In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

GLI OBIETTIVI DEL SISTEMA

Con questo sistema informatizzato la Stazione Concedente intende soddisfare i seguenti bisogni:

- Fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento pasti;
- Garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- Migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- Tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali;

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

L'impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.I. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

10.2. PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

Spetta all'Impresa rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete alimentari).

Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornaliero entro le ore 9.00. tutte le informazioni inserite nel sistema dovranno essere disponibili e stampabili dall'Amministrazione Comunale per controllo ed ogni altra eventualità. L'Impresa dovrà fornire una dettagliata descrizione di come intende organizzare il servizio per soddisfare tale requisito.

10.3 UTENZA

Gli utenti iscritti al servizio mensa generano un numero presunto di pasti da somministrare annui pari a n. 40.000, compresi i pasti consumati dai docenti. Si sottolinea che il numero dei pasti sopra specificato è presunto. Nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla DITTA AGGIUDICATARIA per eventuali variazioni quantitative, qualunque sia la causa che tali variazioni abbiano comportato.

10.4. GESTIONE INCASSI E PAGAMENTI

Sarà cura dell'Impresa introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio secondo le modalità consentite e previste per l'utenza.

Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione della Stazione Concedente ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico.

Mensilmente l'Impresa provvederà a comunicare alla Stazione Concedente il numero dei pasti addebitati all'utenza.

I pasti consumati dai docenti agli aventi diritto saranno pagati alla DITTA AGGIUDICATARIA dal Comune di Genazzano a presentazione di fatture trimestrali consuntive dei pasti erogati.

Il pagamento sarà effettuato entro i tempi stabiliti dalla legge.

A corredo della fattura dovrà essere presentato apposito elenco dei pasti consumati, debitamente vistato dalla Struttura Scolastica.

10.5 SOLLECITI DI PAGAMENTO E LA RISCOSSIONE COATTIVA

Spetta all'Impresa la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi, dei pagamenti e dei solleciti verso l'utenza inadempiente, nei tempi e con le modalità concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia. In caso di perdurante inadempienza e quando il credito sia superiore ad un equivalente di 20 (venti pasti), l'impresa potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito. In nessun caso dovrà essere interrotto il servizio nei confronti degli utenti morose iscritti al servizio nel corso dell'anno scolastica. Gli utenti morosi non potranno essere iscritti all'anno successivi. Eventuali situazioni riguardanti utenti appartenenti alle categorie più deboli andranno concordate con l'Amministrazione Comunale, che le valuterà di concerto con l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Genazzano.

10.6 COMPITI DI CARATTERE GENERALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA Compete all'Impresa aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati e l'iscrizione al servizio;
- l'effettuazione delle promozioni ogni inizio di anno scolastico;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio all'inizio dell'anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, con personale appositamente incaricato ed adeguatamente istruito, entro le ore 10.00;
- la stampa dei fogli presenza (griglie);

- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Concedente, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.
- la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Concedente.
- l'emissione e la spedizione almeno due volte l'anno di un estratto conto completo a tutta l'utenza;
- I canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software.

ART. 11- DIRETTORE DELL'ESECUZIONE - CONTROLLI

L'Amministrazione, prima dell'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto e per svolgere le ulteriori funzioni di cui all'art. 300 del DPR 207/2010.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

Il Direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore.

Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dall'esecutore e una copia conforme può essere rilasciata all'esecutore, ove questi lo richieda.

Qualora, per l'estensione delle aree o dei locali, o per l'importanza dei mezzi strumentali all'esecuzione del contratto, l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Nel caso l'esecutore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli sulle modalità di esecuzione del servizio e prelievi di piccole quantità di prodotti alimentari per verificare la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica ed a quella dei menu. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge. Il Comune potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di Ispettori della Azienda Sanitaria Locale per quanto di competenza di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento il diritto di accedere presso i locali consegnati al Gestore a mezzo del Direttore dell'esecuzione.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART.12 – COSTITUZIONE DI CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA-GARANZIE DI ESECUZIONE ex D. Lgs.50/2016 e s.m.i.

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi della Legge 348/1982, pari al 2% dell'importo complessivo a base di gara da prestare mediante le modalità indicate nell'art. 93 e 103 del D.Lgs. 50 del 2016

Ai non aggiudicatari sarà svincolata entro sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Prima della stipula del contratto la DITTA AGGIUDICATARIA è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, IVA esclusa, da costituirsi in uno dei modi di cui alla Legge 348/82, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmentecomminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione definitiva costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa dovrà contenere la dichiarazione con la quale l'Istituto emittente si impegna ad effettuare il versamento dovuto ai soggetti beneficiari entro 15 gg. dietro semplice richiesta dei medesimi, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della cauzione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, secondo comma, del Codice Civile, delle eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile e della decadenza di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 13 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogninormativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La DITTA AGGIUDICATARIA risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare, la DITTA AGGIUDICATARIA si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la DITTA AGGIUDICATARIA esonera l'AMMINISTRAZIONE

COMUNALE ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- | | |
|--|----------------|
| 1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) | € 1.000.000,00 |
| 2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
per sinistro e per persona | € 1.000.000,00 |

L'esistenza di tali polizze non libera la DITTA AGGIUDICATARIA dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 14 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'Ente dovranno essere riconsegnati nello stesso stato in cui si trovavano il giorno della consegna, salva la normale usura.

Le eventuali difformità riscontrate forniranno oggetto di valutazione economica ed i relativi importi saranno addebitati al Gestore, profittando direttamente della polizza assicurativa prestata e trattenendo l'importo direttamente dai pagamenti dovuti dal Comune per il servizio, sino a copertura del dovuto.

ART. 15 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti al presente affidamento, comprese le spese di gara effettuate mediante la Centrale Unica di Committenza ammontanti in € 6.054,75 saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno comunicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria, salvo l'incameramento delle cauzioni.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

ART. 16 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA E TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98. La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, i pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente appalto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136. L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante, entro sette giorni dalla

loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al comma precedente, nonché le generalità e il C.F. delle persone delegate ad operare su di essi. E' fatto obbligo all'appaltatore, pena la nullità del contratto, di osservare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 N. 136. La clausola risolutiva sarà avviata nel caso in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di Banche o Poste Italiane S.p.a.

ART 17 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

L'Amministrazione Comunale e la DITTA AGGIUDICATARIA sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dal appalto stesso e /o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal Reg. UE 2016/279 (Regolamento Europeo in materia di protezione dati personali) a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali";

Sarà a cura dell'Amministrazione comunale trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune. Stante ciò il Comune declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

NORME FINALI E CONTENZIOSO

ART. 18 – SANZIONI E PENALI

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE procederà all'applicazione di penali pecuniarie da un minimo di € 50,00 ad un massimo di 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate € 500,00;
2. Per ogni prodotto scaduto presente nei centri cottura, nei refettori scolastici € 150,00;
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti € 250,00;
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM € 150,00;
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato d'appalto (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;
6. Per ogni violazione di quanto stabilito dal presente capitolato (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate € 150,00;
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia € 150,00;
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti € 150,00;
10. Per ogni variazione del menù non autorizzata dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE € 250,00;
11. Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo € 250,00;

12. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata € 150,00;
13. Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00;
14. Per la mancata conservazione della campionatura € 500,00;
15. Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00;
16. Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione € 500,00;
17. Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00;
18. Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti € 500,00;
19. Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore € 1.000,00;
20. Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso € 500,00;
21. Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature € 150,00;
22. Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione € 500,00;
23. Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00;
24. Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali € 500,00;
25. In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00;
26. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio € 250,00;
27. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza e/o del capocuoco € 250,00;
28. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del capocuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi € 150,00;
29. Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara € 100,00 a persona;
30. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara € 300,00;
31. Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE € 100,00;
32. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 200,00;
33. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche € 200,00;
34. Per la mancata consegna entro fine novembre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico € 500,00;
35. Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla prima violazione) € 50,00 a porzione;
36. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) € 500,00;

37. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti € 150,00;
38. Per carenze igieniche del Centro Cottura, dei refettori scolastici, riscontrate dagli organismi di controllo € 500,00;
39. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione € 300,00;
40. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alla caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 150,00;
41. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto € 300,00;
42. Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ad eseguire i controlli € 500,00;
45. Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo € 200,00.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

ART. 19 – SUBAPPALTO

Il subappalto è previsto nei limiti indicati dal codice dei contratti, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 20 - DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

L'appaltatore elegge a domicilio legale per tutti gli effetti il recapito fissato in offerta. Tutte le intimazioni e le notifiche dipendenti dal presente capitolato saranno fatte al responsabile del servizio presso la suddetta sede

ART. 21 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La DITTA AGGIUDICATARIA decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti per la costituzione della cauzione provvisoria e definitiva.

ART.22 - REVISIONE PREZZI

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

La revisione prezzi potrà avere effetto a partire dal mese di settembre 2020, a condizione che la DITTA AGGIUDICATARIA inoltri all'Amministrazione Comunale apposita istanza entro il 30 giugno di ciascun anno di contratto a partire dal 2020.

La richiesta di cui al precedente comma sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere documentata in modo idoneo con i motivi su cui si basa la richiesta di aumento. In assenza di richiesta di aumento entro tale data verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

ART. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) intossicazione alimentare;
- b) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- c) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- d) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- e) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- f) mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
- g) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- h) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- i) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- j) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C..

In tali casi l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla DITTA AGGIUDICATARIA, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Nei casi previsti dal presente articolo, la DITTA AGGIUDICATARIA incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi

ART. 24 – ULTERIORI DISPOSIZIONI

- Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016;
- È facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;
- L'offerta vincherà il concorrente per almeno 180 giorni decorrenti dal termine di scadenza della presentazione dell'offerta.
- L'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione dell'avviso di gara esperita e del bando sui vari organi di informazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione ai sensi dell'art. 5, comma 2, del Decreto MIT 2/12/2016 e le spese di gestione della Gara da parte della Centrale Unica di committenza "I Castelli della Sapienza" di Valmontone;
- Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.
- La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'articolo 110 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- L'aggiudicatario deve prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti

dall'articolo 103, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 50/2016;

- Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- Non è prevista l'applicazione della clausola compromissoria;
- L'Organo competente alle procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio nei modi e nel termine di trenta giorni previsti dal titolo V del libro Quarto del Codice del Processo Amministrativo approvato con D.Lgs. 104/2010 ovvero, nel termine di 120 giorni, il ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.

ART. 25 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra il concessionario ed il Comune di Genazzano circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria Ordinaria. E' comunque esclusa la competenza arbitrale.

Fino alla soluzione della controversia l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere, nessuna esclusa, il foro competente sarà quello di Tivoli.

ALLEGATO 1

SCHEDE MERCEOLOGICHE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

FARINA - E' denominata farina di grano tenero o semplicemente farina il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- Farina tipo "0" - "1" per confezionamento pane.

- Farina tipo "00" per confezionamento dolci.

PANE – Si richiede “pane comune” prodotto esclusivamente con farina tipo 0, acqua, lievito e sale, come previsto dalla legge 04/07/1967 n. 580 all. art. 14 e seguenti e successive modificazioni ed integrazioni.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La fornitura deve essere giornaliera in sacchetti di carta ed in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto di alimenti e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca, come previsto da D.M. 21/03/1973, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

POLENTA – La polenta di mais servita nelle scuole deve essere prodotta con farina di mais di buona qualità; deve essere di colore giallo intenso, priva di punti bruni o verdastri, di corpi impuri, di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti; di buon sapore.

Per garantire la salubrità e genuinità del prodotto è necessario che gli impianti di produzione siano a “ciclo chiuso” con cuocitori continui e che il confezionamento della polenta venga effettuato automaticamente (qualora si renda necessaria tale operazione).

ORZO – L'orzo può essere utilizzato nella preparazione di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

PIZZA E PRODOTTI DA FORNO – Avranno le stesse caratteristiche del pane.

PASTA – E' denominata “pasta di semola di grano duro” quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati “esclusivamente” con semola di grano duro ed acqua.

La pasta utilizzata per la refezione deve risultare prodotta da un impasto totalmente privo di farine scadenti o avariate e di sostanze coloranti gialle che imitano il colore della pasta di semola. La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi vigenti.

RISO – Il riso dovrà essere delle qualità PARBOILED o ARBORIO di fresca lavorazione, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14- 15%, privo di polveri minerali (grasso o caolino) o oli di semi, vaselina o glucosio oleato o additivi coloranti.

Non deve avere odore di muffa, né altri odori estranei, grani striati di rosso o rotti o ambrati oltre i limiti stabiliti dalla legge; corpi estranei o altre impurità. Il riso non deve deformarsi a una cottura di non meno 15/20 minuti.

PROSCIUTTO CRUDO - Il prosciutto dovrà essere del tipo dolce a maturazione completa, o stagionatura di almeno 14-16 mesi, di buona consistenza o colorito, uniforme con giusto grado di salatura, aromatico, di sapore gradevole. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E.

PROSCIUTTO COTTO - Il prosciutto cotto deve provenire da carni di cosce suine di origine nazionale documentate e certificate di prima qualità ed essere privo di cartilagini, deve essere senza aree vuote o rammollimenti ed esente da difetti esterni, interni e di fabbricazione. Deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E.

BRESAOLA - Carne bovina conservata di colore rosso vivo, tipica della Valtellina. E' ottenuta dalla coscia di manzo (masse muscolari intere e non triturate) mediante salagione in vasche di acciaio inossidabile con aggiunta di erbe e spezie, e successiva maturazione per 2-4 mesi nel clima alpino e salubre della Valtellina. Concentrazione proteica del 30% circa, con scarse percentuali di grasso. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E..

CARNI

Non devono contenere estrogeni - antibiotici (pollame), anabolizzanti (vitello), residui di pesticidi, che vengono talora usati nell'alimentazione degli animali domestici, ma sono dannosi al nostro organismo. La carne fresca deve appartenere a bovini di prima categoria (vitellone), senza aver subito trattamento di congelamento, ma solo una buona "frollatura" e deve corrispondere alle parti del dorso, che danno: girello, lombo, scannello, fesa, scamone, noce. Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E..

POLLO E TACCHINO - I prodotti, freschi e di classe A, devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra", cioè non in gabbia, ben attrezzati ed autorizzati, nei quali vengano osservate scrupolosamente le prove igieniche previste per un sano allevamento. I polli devono essere nutriti con buoni mangimi e allevati per un periodo necessario ad ottenere polli maturi, che hanno raggiunto cioè un giusto rapporto tra scheletro e carne. Devono essere di peso non inferiore a gr. 1000/1100. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore.

Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera, i polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Le cosce di pollo tipo "Germania" (fusello e sottocoscia) devono essere ben pulite e prive di pelle. I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, di sterno e di parti cartilaginee. La fesa di tacchino deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta.

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E..

CARNE DI SUINO - Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti dalla CEE.

La carne fresca deve presentarsi con tutti i caratteri tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti

devono avere colorito bianco e consistenza soda. La carne di suino può essere fornita fresca refrigerata.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali del prodotto surgelato:

Deve essere consegnato in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti (D.L. n. 110 27/01/92 – attuazione direttive CEE 89/108).

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve risultare conforme alle normative vigenti.

Deve essere mantenuta la catena del freddo (-18°) anche durante il trasporto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione o deformazioni della confezione/imballaggio.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI - Non devono presentare spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

- filetti di platessa e di limanda
- fiori di filetto merluzzo
- filetti di halibut spellati
- coda di rospo in tranci (Lophius provenienza Europa o Sud Africa)
- seppia spellata-
- bastoncini di pesce impanato

ALTRI PRODOTTI SURGELATI

- gnocchi bianchi di patata
 - sfoglia gialla per lasagne al forno
 - cappelletti al formaggio
 - tortelloni con ricotta
 - tortellini
 - GELATI: coppa gelato o biscotto da 70-80 gr. sorbetti alla frutta senza latte (per diete)
- sorbetti alla frutta

ORTAGGI SURGELATI - Dovranno essere di I° qualità, corrispondenti ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Presentarsi omogenei per maturazione, accuratamente mondati, puliti, sani, senza alcun corpo estraneo, di buone consistenza né legnosa, né spappolata, non essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

- minestrone di verdure e legumi
- piselli fini
- fagiolini fini
- spinaci foglia
- carotine baby
- bietta a foglia

LEGUMI

Sono da preferirsi i legumi freschi, secchi o surgelati (indicato specificatamente nella T.D.): fagiolini, piselli extrafini, ceci, fave, lenticchie, fagioli. Il loro valore nutrizionale si basa sulla complementarietà degli elementi tipicamente mediterranei (pasta e fagioli, pasta e ceci, polenta e lenticchie, riso e piselli). Sono importanti anche per il buon apporto di sali minerali, ferro e fibre.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE - L'olio deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità avere sapore gradevole e aromatico, colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il grado di acidità non deve superare l'1% in peso espresso come acido oleico, dovrà quindi rispondere a tutte le caratteristiche fissate dai regolamenti esistenti in materia.

OLIO DI SEMI GIRASOLE - L'olio deve contenere il 48-74% e più di acido linoleico ed il 25-42% di acido oleico; tracce di linoleico. Acidi grassi saturi dal 5-13%. L'olio grezzo è colorato da giallo chiaro a giallo rossastro; acidità commerciale dei semi importati 2%; dei semi nazionali dal 2% al 6%. Sapore e odore gradevoli non molto pronunciati.

FRUTTA

FRUTTA SCIROPATA - Deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR del 18/5/82 n. 489. La materia prima deve essere costituita da frutta sana, con sviluppo adeguato, priva di difetti. Non sono ammessi conservanti aggiunti e coloranti. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/92.

Tipi richiesti: pesche, albicocche, ananas.

SUCCHI DI FRUTTA - I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta (min. 40-50%) di recente produzione. I succhi di frutta nei gusti mela, pera, pesca e albicocca, devono essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici o pesticidi oltre i limiti di legge, nè dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta guasta.

I succhi di frutta devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 120-150 grammi o confezioni di cc. 200 in tetrabrik, contenenti non meno del 40-50% di purea di frutta.

MIELE

Elaborato dalle api, si presenta di consistenza sciropposa più o meno densa, di colorito dal bianco al giallo a seconda della provenienza del nettare, al rossastro, di aspetto viscoso e trasparente, di odore gradevole e sapore dolce aromatico.

E' preferibile utilizzare miele proveniente da zone dove l'inquinamento ambientale è minimo o dove non vengano usati pesticidi (antiparassitari, fitofarmaci, metalli pesanti derivati dallo scarico delle automobili). Utilizzare il miele allo stato liquido con ben visibile la data di scadenza.

Si preferirà il tipo VERGINE INTEGRALE di produzione nazionale per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione e della data di scadenza.

MARMELLATA

I nomi di conserva, marmellata e di gelatina di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino alla consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

Devono essere prive di sostanze di sintesi per aromatizzare e conservare. Si darà la precedenza a marmellate, gelatine e confetture EXTRA di frutta di albicocca, pesca e ciliegia.

ZUCCHERO

Il saccarosio, disaccaride composto da una molecola di glucosio e da una di fruttosio, si trova in natura nella barbabietola. Per zucchero semolato si intende il prodotto setacciato e dopo raffinazione; si presenta in granelli.

PRODOTTI DOLCIARI

I prodotti devono essere confezionati a norma di legge e fermi i principi igienico-sanitari generali che richiedono un impiego di materie prime sane e igieniche, privi di sostanze nocive o edulcoloranti diversi dal saccarosio e dagli altri zuccheri.

LATTICINI

LATTE - Deve essere intero, pastorizzato, fresco e ad alta qualità. Devono essere rispettati i valori microbiologici previsti dall'Ordinanza Ministeriale dell'11/10/78 integrati dai parametri previsti dalla L. n. 169 del 3/5/89. La data di scadenza riportata sulla confezione, come da D.Lgs. n. 109 del 27/1/92, in data di consegna deve essere posteriore di almeno due giorni.

FORMAGGI – Tutte le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto e quelle richieste dal D.Lgs. n.109 del 27/01/92. Devono provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E..

Sono esclusi i formaggi non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni o in cattivo stato di conservazione.

Non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o con sostanze estranee al latte (farina, fecola, patate) e presentare muffe.

Il parmigiano reggiano di 1^acat., marchiato con almeno 18 mesi di stagionatura e contenuto di grasso non inferiore al 25% dovrà essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Mantova, Reggio Emilia, Bologna e pertanto porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio. Il parmigiano reggiano non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro, dovrà avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 8 e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla Legge in vigore.

Tipi richiesti:

FORMAGGIO FRESCO A PASTA NON FILANTE (TIPO CASATELLA) – CRESCENZA – STRACCHINO:

- senza conservanti
- di sapore dolce, esente da sapori amari o piccanti
- la confezione non dovrà contenere siero
- deve essere fornito in confezioni originali

MOZZARELLA – OVOLETTI DI MOZZARELLA FIORDILATTE – MOZZARELLA FRESCA PER PIZZA:

- senza conservanti
- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato

CACIOTTA

- ottenuta da latte vaccino intero
- stagionatura minima 20 giorni

YOGURT - In confezione da gr. 120 - 125. Non deve contenere né aromatizzanti, né additivi, né conservanti. Le confezioni devono riportare in modo ben visibile la data di scadenza e devono essere rispettate le giuste modalità di conservazione (temperatura di 4°, buona vitalità nell'arco di 25-30 gg. dalla produzione). Preferibile lo yogurt da latte intero, oppure lo yogurt alla frutta, confezionato in contenitori di vetro.

ALTRI PRODOTTI

POMODORI PELATI – I frutti devono essere maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle e peduncoli.

I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata e immersi nel liquido di conservazione, di odore e sapore caratteristici, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e coloranti artificiali.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Le sostanze usate per la costituzione debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA – Deve essere del tipo YELLOW FINN di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale od estera, tagliato a trance e confezionato in latte di banda stagnata con apertura a strappo.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE – Uova di gallina, intere sgucciate e pastorizzate – il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE – deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico/sanitarie previste dal D.Lgs. n. 65 del 4.2.1993 – la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

FRUTTA E ORTAGGI – I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie coltivate qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

- limoni, albicocche, ciliegie, pere, susine, pesche, nettarine, uva Italia, uva Regina, fragole, meloni retati, banane (di pezzatura uniforme di gr. 150 circa), cocomero, castagne, actinidia o Kiwi, arance, clementini senza semi, mandaranci, mele.
- Insalate, finocchi, pomodori da insalata, pomodori maturi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, bietola, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, spinaci, radicchio rosso, verza bianca, sedano, zucca gialla, patate, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia.

La ditta dovrà allegare all'offerta l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi e per ognuna produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione. Qualora nel corso della durata dell'appalto si aggiungano altre aziende produttrici, sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

La frutta e ortaggi dovranno essere consegnati in imballaggi/confezioni che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente dei prodotti ed in particolare per i seguenti:

Le **patate** dovranno essere selezionate per qualità e pezzatura. Andranno consegnate spazzolate e non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione, essere esenti da virus, funghi o parassiti ed esenti da odori.

Le **carote** dovranno essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, e di umidità esterna, non essere germogliate, né legnose, né biforcute, e non dovranno avere odori e sapori estranei.

Le **cipolle** dovranno essere intere, sane, pulite, i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli o ciuffi radicali, privi di stelo.

I **tomodori** da insalata dovranno essere maturi in modo omogeneo e adatti ad essere consumati nello spazio di 2-3 giorni. Dovranno essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature, non essere mai completamente rossi o verdi (per insalate).

Le **zucchine** dovranno essere di pezzatura omogenea, intere, sufficientemente sviluppate, ma con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di odori e sapori estranei.

Le **coste**, le **erbette**, il **prezzemolo** e gli **spinaci** potranno essere presentati in foglie o in cespi senza lo stelo fiorifero.

L'insalata di varietà **cicoria bianca lunga**, **indivia riccia**, **indivia scarola**, **radicchio rosso di Chioggia**, **lattuga a cappuccio**, dovrà avere le caratteristiche degli ortaggi a foglia. Il cespo dovrà essere intero, turgido, di sviluppo normale, consistente non aperto.

Le **insalate ricce e scarola** devono essere prive di foglie verdi.

SALE – Il sale impiegato in cucina è costituito principalmente da cloruro di sodio e deve essere preferibilmente SALE MARINO INTEGRALE perché contiene anche piccole dosi di altri sali minerali utili all'organismo umano. A richiesta dovrà essere fornito SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO e FINO secondo il D.M. 01/08/1990 n°255, il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

TABELLE DIETETICHE

ALLEGATO 2

Tablette dietetiche SCUOLA INFANZIA (allegato 2.1)

Tablette dietetiche SCUOLA PRIMARIA E ADULTI (allegato 2.2)

TABELLE DIETETICHE PER SCUOLA DELL'INFANZIA

**RISO ALLA PARMIGIANA/ZUCCA
FETTINE ALLA PIZZAIOLA
PUREA DI PATATA
FRUTTA**

PASTA ALL'OLIO

VERDURA COTTA MISTA

PASTA SEMOLA
ODORI: CIPOLLA
BRODO VEGETALE
PARMIGIANO

GR. 50 O RISO GR. 55

Q.B.
GR. 5

SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA:
FETTINA VITELLONE
SALSA DI POMODORO
OLIO EXTRAVERGINE

GR. 60
GR. 10
CC.6

PUREA DI PATATA:

O MACEDONIA DI VERDURE
MISTE GR. 100
O VERDURA COTTA: FAGIOLINI
LESSATI GR. 120

PATATE
LATTE
BURRO
PARMIGIANO

GR. 80
CC. 30
GR 3
GR. 3

PANE
FRUTTA FRESCA

GR. 30
GR. 150

**PASTA AL POMODORO + OLIVE
PESCE GRATINATO AL FORNO
VERDURA FRESCA
PANE
FRUTTA**

PASTADI SEMOLA	GR. 60	
OLIO EXTRAVERGINE	CC. 5	
PARMIGIANO	GR. 5	
SUGO POMODORO		GR. 20
ORIGANO/PREZZEMOLO		Q.B.
OLIVE VERDI FRULLATE	GR. 5	
PESCE CONGELATO	GR. 80	
PANE GRATTUGIATO	GR. 10	
OLIO EXTRAVERGINE	CC. 5	
PREZZEMOLO	Q.B.	
PATATE LESSATE		GR. 60
LATTUGA		GR. 30
OLIO EXTRAVERGINE	CC. 6	
PANE		GR. 30
FRUTTA DI STAGIONE	GR. 150	

SPAGHETTI AL POMODORO

**PASTA AL POMODORO
PAILLARD AL LIMONE
PATATE LESSATE/ARROSTO**

PASTA SEMOLAGR. 55
POMODORI PELATI GR. 20-25
CAROTE-SEDANO-CIPOLLA GR. 10
OLIO EXTRAVERGINECC. 5
PARMIGIANOGR. 5

FETTINA (CARNE BIANCA)GR. 60
OLIO EXTRAVERGINEGR. 5

PATATE ARROSTOGR. 100
OLIO EXTRAVERGINEGR. 5

PANEGR. 30
FRUTTA FRESCAGR. 150

POLENTA:
FARINA DI MAISGR. 50
ACQUA-SALE Q.B

CARNE BOVINA PER
SPEZZATINOGR. 70/80
SEDANO/CAROTE/CIPOLLAQ.B.
POMODORI PELATIGR. 25
OLIO EXTRAVERGINECC. 5

VERDURA COTTAGR. 100
OLIO EXTRAVERGINECC. 6

FRUTTA DI STAGIONEGR. 150
PANEGR. 35

**PASTA ALL'OLIO
POLENTA/SPEZZATINO
VERDURA COTTA**

PASTA ALL'OLIOGR. 60
PARMIGIANOGR. 5
OLIO EXTRAVERGINECC. 5

TORTELLONI BURRO E SALVIA
PROSCIUTTO CRUDO MAGRO DOLCE
VERDURA FRESCA
PANE
FRUTTA

AL POMODORO FRESCO (E)

RAVIOLI ALLA RICOTTA SURGELATI GR. 100/120
 BURRO GR. 8
 PARMIGIANO GR. 5

PROSCIUTTO CRUDO MAGRO DOLCE GR. 20
 VERDURA FRESCA: CAROTE GR. 70
 OLIO EXTRAVERGINE CC. 8

FRUTTA DI STAGIONE GR. 150

MELONE (E)

GR. 180

PANE GR. 30

PASSATO DI VERDURA CON PASTINA

PETTO DI POLLO AL FORNO
VERDURE DI STAGIONE
FRUTTA
PANE

PASTA SEMOLA GR. 35
 CAROTE GR. 30
 BIETA GR. 20
 POMODORI GR. 5
 PATATE GR. 40
 CIPOLLA GR. 2
 PISELLI FRESCHI/SURGELATI GR. 25
 OLIO EXTRAVERGINE CC. 5

PETTO DI POLLO GR. 60
 OLIO EXTRAVERGINE CC. 6

PANE GR. 40
 FRUTTA DI STAGIONE GR. 150

RISOTTO ALLA PARMIGIANA/ZAFFERANO

FILETTO DI PESCE ALLA MARINARA – FILETTO DI PESCE AL FORNO

VERDURE DI STAGIONE

FRUTTA

PANE

RISO PARBLOID	GR.	60
BURRO	GR.	7
CIPOLLA/BRODO VEGETALE	Q.B	
PARMIGIANO	GR.	5
ZAFFERANO	Q.B	

PESCE ALLA MARINARA- FILETTO DI MERLUZZO	GR.	80
POMODORI PELATI	GR.	20

OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5
OLIVE VERDI	GR.	8/10

VERDURA: FAGIOLINI LESSATI	GR.	100
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5

FRUTTA DI STAGIONE	GR.	150
PANE	GR.	35

PASTA AL RAGU'
FORMAGGIO
VERDURE DI STAGIONE
PANE
FRUTTA

PASTA DI SEMOLA	GR.	60		
PARMIGIANO	GR.	5		
OLIO EXTRAVERGINE	GR.	5		
CIPOLLA-SEDANO-CAROTA	Q.B			
POMODI PELATI	GR.	15		
CARNE BOVINA PER RAGU MAGRA	GR.	20		
MOZZARELLA	GR.	40	O CACIOTTINA FRESCA	GR. 40
			O RICOTTA	GR. 60
VERDURA CRUDA O PINZIMONIO	GR.	100		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	7		
PANE	GR.	35		
FRUTTA FRESCA	GR.	150		

PASTA AL POMODORO-BASILICO**FORMAGGIO****PINZIMONIO****PANE****FRUTTA**

PASTA DI SEMOLA	GR.	60
PARMIGIANO	GR.	5
OLIO EXTRAVERGINE	GR.	3
CIPOLLA-SEDANO-CAROTA	Q.B.	
POMODI PELATI	GR.	25
FORMAGGIO:		
CACIOTTINA FRESCA	GR.	45/50
O PARMIGIANO REGGIANO	GR.	10
O CACIOTTA FRESCA	GR.	30
O CASATELLA-SQUAQUERONE-STRACCHINO	GR.	40
INSALATA MISTA CON CAROTE/PINZIMONIO	GR.	100
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
PANE	GR.	35
FRUTTA FRESCA	GR.	150

PASTINA IN BRODO VEGETALE
PIZZA MARGHERITA
VERDURA FRESCA
PANE
FRUTTA

PASSATO DI VERDURA	GR.	100	(MINESTRONE SURG.)
PARMIGIANO	GR.	10	
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	1	
PIZZA MARGHERITA:			
FARINA	GR.	80	
POMODORI PELATI	GR.	40	
MOZZARELLA	GR.	40	
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	
VERDURE MISTE/INSALATA	GR.	100	
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	
PANE COMUNE	GR.	20	
FRUTTA FRESCA	GR.	150	

PASTA E FAGIOLI (CECI/LENTICCHIE)
CROCCHETTE DI RICOTTA
VERDURE FRESCHE
PANE
FRUTTA

PASTA DI SEMOLA	GR.	35	PASTA CON LENTICCHIE:		
FAGIOLI SECCHI	GR.	15	PASTA DI SEMOLA	GR	45
POMODORI PELATI	GR	10	LENTICCHIE/CECI	GR	25
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	POMODORI PELATI	GR	5
PARMIGIANO	GR	5	CIPOLLA	GR	5
			OLIO EXTRAVERGINE	CC	6
CROCCHETTE DI RICOTTA:					
RICOTTA DI MUCCA	GR.	40			
PARMIGIANO	GR.	5			
PROSCIUTTO COTTO	GR	8			
PANE GRATTUGIATO	GR.	8			
UOVO PASTORIZZATO	CC.	5			
VERDURE DI STAGIONE	GR.	80/100			
IN PINZIMONIO/INSALATA MISTA					
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5			
FRUTTA FRESCA	GR	150			
PANE	GR.	35			

**MACCHERONI PASTICCIATI
 PROSCIUTTO CRUDO MAGRO
 CAROTE FILANGER
 PANE
 FRUTTA**

PASTA DI SEMOLA	GR.	50	
BESCIAMELLA:			
LATTE	CC	80	
FARINA	GR.	5	
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	
POMODORI PELATI	GR.	10	
PARMIGIANO	GR.	10	
PROSCIUTTO CRUDO MAGRO	GR.	30	
VERDURE DI STAGIONE	GR.	80/100	PINZIMONIO
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	
SUCCO LIMONE-ACETO	Q.B		
FRUTTA DI STAGIONE	GR	150	
PANE	GR.	35	

O PASTA RICOTTA-POMODORO

PASTA	GR.	60
POMODORI PELATI	GR.	25
CAROTA-CIPOLLA-SEDANO	GR.	13
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5
PARMIGIANO	GR	5
RICOTTA DI MUCCA	GR	20

PASTA CON PISELLI
FORMAGGIO
VERDURE DI STAGIONE /PINZIMONIO
PANE
FRUTTA

PASTA DI SEMOLA	GR.	55	
PISELLI FRSCHI/SURGELATI	GR.	30	
POMODORI PELATI	GR.	10	
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	
CAROTA-CIPOLLA-SEDANO	GR.	20	
PARMIGIANO	GR.	5	
FORMAGGIO FRESCO	GR.	40	STRACCHINO/SQUAQUERONE/ CASATELLA/CRESCENZA
VERDURE DI STAGIONE	GR.	100	
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	
PANE	GR.	35	
FRUTTA DI STAGIONE	GR	150	

**PASTA AL POMODORO E BASILICO
 BIS DI FORMAGGI
 VERDUREGRATINATA
 PANE
 FRUTTA**

PASTA DI SEMOLA	GR.	60	
CAROTE	GR	10	
POMODORI PELATI	GR.	25	GR. 50 SE PELATI FRESCHI
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	
CIPOLLA-SEDANO	Q.B		
BASILICO	Q.B		
MOZZARELLA	GR	30	
PARMIGIANO	GR	15	
VERDURA GRATINATA:			
POMODORI-ZUCCHINE-MELANZANE	GR.	80	- 100
PANE GRATTUGIATO	GR	10	
PREZZEMOLO	Q.B		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	
PANE	GR.	30	
FRUTTA FRESCA	GR	150	

**PENNE MELANZANE/OLIO
FUSELLO DI POLLO AL LIMONE
VERDURAFRESCA
PANE
FRUTTA**

PENNE ALLE ERBE FRESCHE

PASTA DI SEMOLA	GR.	60	PASTA ALL'OLIO/ERBE FRESCHE
MELANZANE/VERDURE	GR	50	
POMODORI PELATI	GR.	20	TRITARE ERBE FRESCHE (PREZ
OLIO EXTRAVERGINE	CC.	5	ZEMOLO-BASILICO-MENTA-
CIPOLLA-BASILICO	Q.B		ORIGANO METTERE OLIO E
PARMIGIANO	GR	5	CONDIRE LA PASTA CON LA SALSA
COSCIA DI POLLO DISOSSATA	GR	70 - 80	
SUCCO DI LIMONE	Q.B		
ROSMARINO/SALVIA	Q.B		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	3	
VERDURA COTTA-CRUDA	GR	100	
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	
PANE	GR.	35	
FRUTTA FRESCA	GR	150 - 180	

RISOTTO ALLE VERDURE-ZAFFERANO
PESCE AL FORNO
VERDURADI STAGIONE
PANE
FRUTTA

RISO PARBLOID	GR	60
CIPOLLA	QB	
ZUCCHINE-SPINACI-MISTO DI VERDURE	GR	70
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5
PARMIGIANO	GR	5
MERLUZZO-HALLIBUT-NASELLO	GR	80/90
FILETTO AL FORNO		
PANE GRATTUGIATO	GR	10
OLIO EXTRAVERGINE	CC	3
PREZZEMOLO-LIONE	QB	
CAROTE	GR	60
O VERDURA MISTA FRESCA IN INSALATA	GR	80/100
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5
PANE	GR.	30
FRUTTA FRESCA	GR	150

RISOTTO AL BURRO
SEPIE CON PISELLI
FRUTTA-PANE

RISO PARBLOID	GR	60
BURRO	GR	8
PARMIGIANO	GR	10
PESCE:SEPIE SURGELATE	GR	90
POMODORI PELATI	GR	20
CIPOLLA	QB	
PISELLI FRESCHI/SURGELATI	GR	30
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6
PANE	GR	35
FRUTTA	GR	150

BRODO VEGETALE (E)
CARNE LESSATA (SALSA PREZZEMOLO)
PATATE ARROSTO/LESSATE
VERDURADI STAGIONE
PANE
FRUTTA

PASSATELLI:				
UOVO PASTORIZZATO	GR	25		
PARMIGIANO	GR	15		
PANE GRATTUGIATO	GR	15		
NOCE MOSCATA	QB			
BRODO DI CARNE/VEGETALE	CC	200 - 220		
CARNE LESSATA (FESA)	GR	60	SALSA: PREZZEMOLO	Q.B
PATATE LESSATE/ARROSTO	GR	120	OLIO-LIMONE CC.	3
OLIO EXTRAVERGINE	CC	7		
USARE CARTA DA FORNO				
MACEDONIA DI VERDURE COTTE:				
FAGIOLINI E CAROTE	GR	120		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5		
PANE	GR.	35		
FRUTTA FRESCA	GR	150 - 180 (ANCHE MACEDONIA)		

**PASTA CON RICOTTA
SFORMATO DI VERDURA-CAROTE
PANE
FRUTTA**

PASTA DI SEMOLA	GR	60
RICOTTA DI MUCCA	GR	20
PARMIGIANO	GR	5
LATTE	QB	
BURRO	GR	6
SFORMATO DI VERDURA:		
SPINACI/BIETA/ZUCCHINE	GR	40
UOVA PASTORIZZATE	GR	25
PARMIGIANO	GR	8
PANI GRATTUGIATO	GR	5
CAROTE FILANGER	GR	70
OLIO EXTRAVERGINE	CC	8
PANE	GR.	35
FRUTTA FRESCA	GR	150

**SPAGHETTI AL POMODORO
CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA**

PASTA (SPAGHETTI)	GR	60	SPAGHETTI ALLA PIZZAIOLA		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5			
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5	+ ORIGANO/PREZZEMOLOQ.B.		
SALSA DI POMODORO	GR	10			
CROCCHETTE DI PESCE			PESCE AL FORNO		
MERLUZZO	GR	50	FILETTO DI PESCE (HALLIBUT-		
PATATE	GR	40	MERLUZZO)GR.	80 -	100
PAN GRATTATO	GR	5	PANE GRATTUGIATOGR	5 -	8
UOVA	CC	6	LIMONE PREZZEMOLO	QB	
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	OLIO EXTRAVERGINEGR	5	
SALE E PREZZEMOLO	QB				
VERDURA FRESCA MISTA			PESCE LESSATO:\ CON SALSA		
	GR	80-	VERDE (MISCELARE OLIO		
		100	LIMONE PREZZEMOLO E VERSA		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	RE SUL PESCE GIA' COTTO	QB	
PANE	GR.	30			
FRUTTA FRESCA	GR	150			

**GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
BRESAOLA/PROSCIUTTO COTTO AL
NATURALE
VERDURA DI STAGIONE/PINZIMONIO
PANE
FRUTTA**

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI	GR	180
POMODORI PELATI	GR	25
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5
SEDANO-CAROTE-CIPOLLA	GR	4
PARMIGIANO	GR	8
PROSCIUTTO CRUDO MAGRO	GR	35
O BRESAOLA	GR	35
O PROSCIUTTO COTTO NATURALE	GR	35
CROCCHETTE DI PESCE		
VERDURA DI STAGIONE	GR	100
OLIO EXTRAVERGINE	CC	7
PANE	GR.	
FRUTTA FRESCA	GR	

**PASSATO DI VERDURA CO N PASTINA/
 ORZO
 FESA DI TACCHINO AL FORNO
 PATATE
 PANE
 FRUTTA**

PASTA DI SEMOLA	GR	35	O ORZO PERLATOGR.	20 -	25
CAROTE	GR	30			
BIETA	GR	20			
POMODORI	GR	5			
PATATE	GR	40			
CIPOLLA	GR	2			
ZUCCHINE	GR	25			
OLIO EXTRAVERGINE	CC	2			
FESA DI TACCHINO AL FORNO	GR	60			
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5			
LATTE MAGRO	QB				
PATATE LESSATE/AL FORNO	GR	120			
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5			
PANE	GR.	35			
FRUTTA FRESCA	GR	150			

PASSATO DI VERDURA CON PASTINA/CROSTINI
LOMBO DI MAIALE MAGRO AL FORNO
CAROTE FILANGER
PANE
FRUTTA

PASTA DI SEMOLA	GR	35	CROSTINI	GR	30
CAROTE	GR	30			
BIETA	GR	20			
POMODORI	GR	5			
PATATE	GR	40			
CIPOLLA	GR	2			
PISELLI	GR	25			
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5			
PARMIGIANO	GR	5			
LOMBO DI MAIALE AL FORNO	GR	70	AL FORNO/AL LATTE MAGRO		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6			
CAROTE FILANGER	GR	50			
PATATE LESSATE	GR	60			
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6			
PANE	GR.	40			
FRUTTA FRESCA	GR	150			

PASTA IN BRODO/CARNE-VEGETALE
POLPETTONE AL FORNO/LESSATO
PATATE LESSATE/ARROSTO
PANE
FRUTTA

PASTA DI SEMOLA	GR	35
CAROTE/SEDANO/CIPOLLA	GR	13
POMODORI PELATI	GR	8
PARMIGIANO	GR	5
BRODO DI CARNE/VEGETALE	CC	220 -220
POLPETTONE.		
MANZO MAGRO	GR	50
UOVA PASTORIZZATE	GR	15
PARMIGIANO	GR	8
PANE GRATTUGIATO	GR	10
PREZZEMOLO	QB	
PATATE	GR	100
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6
PANE	GR.	30
FRUTTA FRESCA	GR	150

PASTA ALL'OLIO
POLPETTINE AL SUGO/AL FORNO
VERDURA COTTA

PASTADI SEMOLA	GR	60
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6
PARMIGIANO	GR	5
POLPETTONE AL FORNO:		
RICOTTA MAGRA	GR	10
UOVO	GR	10
LATTE PER IMPASTARE	QB	
POLPETTINE AL FORNO		
CARNE VITELLONE MACINATA	GR	45
UOVO PASTORIZZATO	Gr	25
PANE GRATTUGIATO	GR	5
PARMIGIANO	GR	5
POMODORI PELATI	GR	10
CAROTE-SEDANO-CIPOLLA	GR	20
VERDURA COTTA: (SPINACI-BIETA-ZUCCHINE-CAVOLFIORE)	GR	100
CORNETTO DI PANE COMUNE	GR	30
FETTE BISCOTTATE	GR	30
MARMELLATA	GR	25
THE' (ZUCCHERO GR.5 - SUCCO DI LIMONE Q.B)	QB	

TABELLE DIETETICHE PER SCUOLA PRIMARIA E ADULTI

**PASTA AL RAGU'
FORMAGGIO
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA ALL'UOVO	GR.	80	GR.	90-100
(PASTA SEMOLA)	GR.	70	GR.	90
CIPOLLA	GR.	2	GR.	2
SEDANO	GR.	2		2
CAROTE	GR	10	GR	10-15
POMODORI PELATI	GR	25	GR	25
MANZO MAGRO	GR	20-30	GR	25-35
OLIO EXTRAVERGINE	GR	4	GR	5
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
MOZZARELLA/CACIOTTA FRESCA	GR	50	GR	65
VERDURA FRESCA/PINZIMONIO	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	7
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	75

**PASSATO DI VERDURA CON PASTINA
 LOMBO DI MAIALE MAGRO AL FORNO
 CAROTE FILANGER
 PANE
 FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA DI SEMOLA	GR.	35	GR	45
VERDURA MISTA SURGELATA PER MINESTRONE	GR	100	GR	100
PATATE	GR	40-45	GR	40-45
CAROTE	GR	30	GR	35
POMODORI PELATI	GR	10	GR	10
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
ARROSTO DI MAIALE AL FORNO				
FESA DI MAIALE	GR	79-80	GR	90-100
SALE PROFUMATO		QB		QB
VINO BIANCO				
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	5
VERDURA FRESCA	GR	80-100		100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
ACETOO SUCCO DI LIMONE		Qb		Qb
O FAGIOLINI ALL'OLIO	Gr	150-170	Gr	180-200
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	70

GNOCCHI DI PATATA AL POMODORO
BRESAOLA
VERDURA DI STAGIONE/PINZIMONIO
PANE
FRUTTA

RISOTTO AL POMODORO/VERDURE
PROSCIUTTO COTTO NATURALE

Età anni 6-9

Età anni 10-14

GNOCCHI DI PATATA AL POMODORO				
GNOCCHI DI PATATE SURGELATI	GR	180-200	GR	200-220
POMODORI PELATI	GR	50	GR	50
CIPOLLA	GR	2	GR	2
CAROTE	GR	20-25	GR	20-25
SEDANO	GR	2-2,5	GR	2-2,5
PREZZEMOLO		Q.B.		Q.B
BURRO	GR	8	GR	8
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
BRESAOLA CONDITA				
BRESAOLA	GR	40	GR	50
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	5
SUCCO DI LIMONE		QB		QB
OPPURE: PROSCIUTTO COTTO NATURALE MAGRO	GR	40	GR	50
VERDURA FRESCA MISTA	GR	80-100		100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETOO SUCCO DI LIMONE		Qb		Qb
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
RISOTTO AL POMODOR				
RISO PARBLOID	GR	70	GR	90
CIPOLLA		Q.B		Q.B
CAROTA-SEDANO	GR	22	GR	25
POMODORI PELATI	GR	50	GR.	50
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
PARMIGIANO	GR	8	GR	8

**SPAGHETTI ALLA PIZZAIOLA
PESCE GRATINATO
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA**

**PAGHETTI AL TONNO
PESCE GRATINATO**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

SPAGHETTI	GR	70	GR	90
POMODORI PELATI	GR	30	30	30
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,6
ORIGANO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGIN	CC	5	CC	6
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
VERDURA FRESCA MISTA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	8
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
FRUTTA TI STAGIONE	GR.	200-220	GR	200-220
SPAGHETTI AL TONNO				
PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
TONNO SOTT'OLIO	GR	15-20	GR	25-30
POMORI PELATI	GR	30	GR	35
CAROTE	GR	10	GR	10
SEDANO	GR	2	GR	2
CIPOLLA	GR	2	GR	2
PREZZEMOLO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
PESCE GRATINATO				
PESCE SURGELATO	GR	90	GR	100
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	10
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	7
LIMONE PREZZENMOLO		Q.B.		Q.B
VERDURA FRESCA MISTA	GR	80	GR	100
CAROTE- INSALATA	GR	20	GR	30
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	70

PASTA IN BRODO DI CARNE/VEGETALE
POLPETTONE AL FORNO/LESSATO
PATATE
PANE
FRUTTA

PASTA ALL'OLIO
POLPETTINE AL FORNO
VERDURA DI STAGIONE

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA IN BRODO				
PASTA SEMOLA	GR	40	GR	50
CAROTE	GR	10-15	GR	10-15
SEDANO	GR	1-1,2	GR	1-1,2
POMODORI PELATI	GR	10	30	10
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
BRODO DI CARNE/VEGETALE	CC	200-220	CC	200-230
POLPETTONE DI MANZO				
MANZO MAGRO	GR	50-60	GR	70-80
UOVA PASTORIZZATE(GR. 4X4 PORZIONI)	GR	12,5	GR	12,5
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
PANE GRATTUGIATO	GR	5	GR	10
PREZZEMOLO/LATTE		QB		QB
PATATE LESSATE/ARROSTO	GR	150-180	GR	180-200
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	5
FRUTTA TI STAGIONE	GR.	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
PASTA OLIO/PARMIGIANO	GR	70	GR	90
OLIO	CC	6	CC	8
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
POLPETTE AL SUGO POMODORO/FORNO				
MANZOCARNE	GR	50-70	GR	70-90
UOVA PASTORIZZATE(GR. 50X4 PORZIONI)	GR	12,5	GR	12,5
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
PANE GRATTUGIATO	GR	5	GR	5
PREZZEMOLO		QB		QB
POMODORI PELATI SGOCCIOLATI	GR	20	GR	20
VERDURADI STAGIONE COTTA (CRUDA MISTA)	GR	80-100		100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETO/ SUCCO DI LIMONE		Qb		Qb
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220

MACCHERONI PASTICCIATI
 PROSCIUTTO CRUDO MAGRO
 CAROTE FILANGER
 PANE
 FRUTTA

PASTA RICOTTA-POMODORO

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
CIPOLLA/SEDANO		QB		QB
POMODORI PELATI SGOCCIOLATI	GR	30	GR	30
CAROTA	GR	10-12	GR	10-12
BESCIAMELLA				
LATTE	CC	50	CC	50
BURRO	GR	5	GR	5
FARINA	GR	5	GR	5
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
PROSCIUTTO CRUDO MAGRO	GR	40	GR	50
VERDURA FRESCA MISTA	GR	80-100	GR	100-130
ACETO/SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA TI STAGIONE	GR.	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
PASTA RICOTTA POMODORO				
PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
RICOTTA DI MUCCA	Gr	25	Gr	35
LATTE MAGRO	CC	10	CC	10
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
BURRO	GR	3	GR	5
POMODORI PELATI	GR	30	GR	30
CIPOLLA/CAROTA/SEDANO		QB		QB

**PENNE MELANZANE/OLIO/VERDURE MISTE
FUSELLO DI POLLO AL LIMONE
PANE
FRUTTA**

**FUSILLI AL PROSCIUTTO
PETTO DI POLLO AL FORNO**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PENNE	GR	70	GR	90
MELANZANE/VERDURE MISTE	GR	70-75	GR	70-75
POMODORI PELATI	GR	20	GR	20
BASILICO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGIN	CC	10	CC	10
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
FUSELLO DI POLLO				
FUSO DI POLLO SENZ'OSSO	GR	70-80gr	90-100	
OLIO EXTRAVERGINE	CC	3	CC	3
SUCCO LIMONE/AGLIO ROSMARINO		QB		QB
VERDURA FRESCA MISTA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	8
ACETO/SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA TI STAGIONE	GR.	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
N:b: SE LA PREPRAZIONE RISULTASSE TROPPO ASCIUTTA AGGIUNGERE PASSATO DI POMODORO QUANTO BASTA				
FUSILLI AL PROSCIUTTO PETTO DI POLLO AL FORNO				
FUSILLI	GR	70	GR	90
POMODI PELATI	GR	50	GR	50
PROSCIUTTO COTTO	GR	8	GR	10
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
CIPOLLA/BASILICO		QB		QB
PETTO DI POLLO (FETTINA)	GR	70	GR	80-90
O POLLO INTERO ARROSTO	GR	100	GR	120
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
SALVIA/ROSMARINO/SUCCO LIMONE		QB		QB
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8

**RISOTTO AL POMODORO (VERDURE)
BASTONCINI DI PESCE/PESCE GRATINATO
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA**

**PASTA ALL'OLIO
SEPPIE CON PISELLI**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

RISO PARBLOID	GR	70	GR	90
OLIO EXTRAVERGIN	CC	4	CC	8
POMODORI PELATI	GR	30	GR	30
PREZZEMOLO		QB		QB
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,8
SEDANO	GR	2-2,5	GR	2-2,5
CAROTA	GR	20-25	GR	20-25
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
PESCE GRATINATO AL FORNO				
PESCE (HALLIBUT/CODA ROSPO/MERLUZZO)	GR	90	GR	100-110
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	10
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
AGLIO/PREZZEMOLO/LIMONE		QB		QB
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	8
ACETO/SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA TI STAGIONE	GR.	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
PASTA AGLIO/OLIO				
PASTA	GR	70	GR	90
AGLIO/PREZZEMOLO		QB		QB
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
OLIO EXTRAVERGINE	CC	10	CC	10
SEPPIOLINE CON PISELLI				
SEPPIE SURGELATE	GR	100	GR	120
POMODORI PELATI	GR	50	GR	50
PREZZEMOLO/CIPOLLA		QB		QB
OLIO EXTRAVERGINE	CC	8	CC	8
PISELLI SURGELATI	GR	30	GR	40
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	70

**PASTA E FAGIOLI (CECI/LENTICCHIE)
CROCCHETTE DI RICOTTA/BIS DI FORMAGGI
VERDURA DI STAGIONE/PINZIMONIO
PANE
FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTINA DI SEMOLA	GR	35	GR	45
FAGIOLI SECCHI(CECI-LENTICC)	GR	30	GR	35
POMODORI PELATI	GR	20	GR	20
CIPOLLA/CAROTA/SEDANO	GR	10	GR	12
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
CROCCHETTE DI RICOTTA				
RICOTTA MUCCA	GR	50 (N.3-4)	GR	70 (N.4-5)
PROSCIUTTO COTTO	GR	10	GR	10
PARMIGIANO	GR	5	GR	8
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	20
UOVO PASTORIZZATO	GR	10	GR	15
VERDURADI STAGIONE				
VERDURADI STAGIONE	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	5
ACETO/SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA FRESCA				
FRUTTA FRESCA	GR.	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE				
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
PASTA AGLIO/OLIO				
FORMAGGI MISTI:				
MOZZARELLA	GR	40	GR	50
FONTINA/CACIOTTA	GR	20	GR	30
PASTA AL POMODORO				
FORMAGGI				
VERDURA GRATINATA (E)				

**PASSATELLI IN BRODO DI CARNE/BRODO VEGETALE
CARNE LESSATA (SALSA AL PREZZEMOLO)**

PATATE

PANE

FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASSATELLI IN BRODO				
UOVA	GR	50	GR	50
PARMIGIANO	GR	20	GR	20
PANE GRATTUGIATO	GR	25	GR	25
NOCE MOSCATA		QB		QB
OPPURE TORTELLINI FORMAGGIO	GR	70	GR	80/90
CARNE LESSATA				
BOVINO (GIRELLO-SOTTOFESA)	GR	60-70	GR	80-90
SALSA VERDE: PREZZEMOLO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	5
SUCCO DI LIMONE		QB		QB
PATATE ARROSTO/LESSATE				
PATATE	GR	150-180	GR	180-220
OLIO EXTRAVERGINE (USARE CARTA DA FORNO)	GR	5	GR	5
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	GR.	200-220	GR	250-270
ZUCCHERO	GR	15	GR	20
O BANANA				
PANE COMUNE	GR	40	GR	70

PASTA AL POMODORO + OLIVE
PESCE GRATINATO AL FORNO
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
POMODORI PELATI SGOCCIOLATI	GR	30	GR	30
PREZZEMOLO/CIPOLLA		QB		QB
OLIVE VERDI TRITATE	GR	10	GR	15
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PESCE GRATINATO				
PESCE	GR	90	GR	120
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	10
AGLIO PREZZEMOLO		QB		QB
ROSMARINO/SUCCO DI LIMONE				
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
VERDURA FRESCA	GR	90-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETO/ SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
SPAGHETTI AL POMODORO				
FILETTO DI TONNO				
INSALATA MISTA				
PASTA SEMOLA	GR	65-70	GR	80-85
POMODORI PELATI	GR	40	GR	56
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
ORIGANO		QB		QB
TONNO SOTT'OLIO (SGOCCIOLATO)	GR	50	GR	60
INSALATA MISTA				
CAROTE	GR	30	GR	30
VERDURA FRESCA	GR	60	GR	80
OLIO EXTRAVERGINE	CC	4	CC	6
MAIS	GR	20	GR	35-40
PANE COMUNE	GR	40	GR	50
FRUTTA FRESCA	GR	200-220	GR	200-220

PASSATO DI VERDURA CON PASTINA/ORZO**FESA DI TACCHINO AL FORNO****PUREA DI PATATE****PANE****FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA SEMOLA	GR	35	GR	45
O CROSTINI PANE/ORZO	GR	20-30	GR	25-40
VERDURE MISTE SURGELATE				
MINISTRONE	GR	100	GR	100
PATATE	GR	40-45	GR	40-45
CAROTE	GR	30-36	GR	30-36
POMODORI PELATI SGOCCIOLATI	GR	10	GR	10
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
FESA DI TACCHINO AL FORNO	GR	70	GR	90
ROSMARINO/SUCCO DI LIMONE/SALVIA				
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETO/ SUCCO DI LIMONE		QB		QB
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PASTA ALLA PAESANA				
PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
POMODORI PELATI	GR	50	GR	50
CIPOLLA	GR	15	GR	15
PEPERONI	GR	35	GR	35
ZUCCHINE	GR	25	GR	25
MELANZANE	GR	25	Gr	25
OLIO EXTRAVERGINE	CC	8	CC	8
PARMIGIANO	GR	8	GR	8

**PASTA CON PISELLI
FORMAGGIO FRESCO
VERDURA DI STAGIONE/PINZIMONIO
PANE
FRUTTA**

RISO CON PISELLI

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA/RISO PARBLOID	GR	60-65	GR	70-75
POMODORI PELATI	GR	15-20	GR	20-30
PISELLI SURGELATI	GR	20	GR	40
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	CC	6
CIPOLLA		QB		QB
FORMAGGIO FRESCO				
CASATELLA/STRACCHINO SQUAQUERONE	GR	60-65	GR	70-75
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
PANE/FOCACCIA	GR	60-70	GR	100-130
FRUTTA FRESCA	GR	200-220	GR	200-220
RISO ALLA PARMIGIANA				
SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA PATATE LESSATE - PANE - FRUTTA		PASTA VERDURA	ALL'OLIO COTTA	MISTA
RISO PARBLOID	GR	60	GR	90
CIPOLLA/BRODO VEGETALE	GR	QB	GR	QB
BURRO	GR	10	GR	10
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
CARNE ALLA PIZZAIOLA				
CARNE VITELLONE/LOMBO MAIALE	GR	70-80	GR	90-100
POMODORI PELATI	GR	50	GR	50
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
PATATE LESSATE	GR	130	GR	150
OLIO EXTRAVERGINE	CC	10	CC	11
FAGIOLINI LESSATI	GR	150	GR	180
PANE COMUNE	GR	40	GR	60
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220

**PASTA CON RICOTTA
SFORMATO DI VERDURA
CAROTE FILANGER-PANE-FRUTTA**

PASTA AL PESTO

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
RICOTTA MAGRA	GR	20-25	GR	30-35
LATTE MAGRO	CC	10	CC	10
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
BURRO	GR	5	GR	
SFORMATO DI VERDURA				
SPINACI/BIETA SURGELATI	GR	80	GR	100
O ZUCCHINE FRESCHE	GR	100	GR	130
UOVO PASTORIZZATO	GR	40-50	GR	45-55
PARMIGIANO	GR	5	GR	10
PANE GRATTUGIATO		QB		
USARE CARTA DA FORNO				
CAROTE FILANGER	GR	80-100	GR	100-120
ACETO/SUCCO DI LIMONE		QB		
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	CC	8
PANE COMUNE				
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PASTA AL PESTO				
PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
PINOLI	GR	15	GR	18
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
BASILICO	GR	8	GR	8
PASTA AL POMODORO				
OMELETTE AL PROSCIUTTO COTTO				
UOVO PASTORIZZATO	GR	30	GR	50
PARMIGIANO	GR	10	GR	13
PROSCIUTTO COTTO	GR	10	GR	15
LATTE MAGRO	GR	10	GR	20
PAN GRATTATO	GR	8	GR	10
VERDURA FRESCA				
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
FRUTTA DI STAGIONE				
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-229	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	40	GR	60

**TORTELLONI BURRO E SALVIA
PROSCIUTTO CRUDO MAGRO
VERDURA FRESCA-PANE -FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10 -14

TORTELLONI SURGELATI	GR	120	GR	140
SALVIA		QB		QB
PARMIGIANO	GR	5		8
BURRO	GR	10	GR	12
PROSCIUTTO CRUDO	GR	20-30	GR	30-40
VERDURE FRESCHE/PINZIMONIO	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
POMODORO FRESCO (E)				
MELONE				
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA				
PETTO DI POLLO AL FORNO				
PATATE				
PANE/FRUTTA				
PASSATO DI VERDURA				
PASTA SEMOLA	GR	35	GR	45
CROSTINI DI PANE	GR	30	GR	40
VERDURA MISTA PER MINESTRONE	GR	100	GR	100
PATATE	GR	40-45	GR	40-45
CAROTE	GR	30-36	GR	30-36
POMODORI PELATI	GR	10	GR	10
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
PETTO DI POLLO	GR	70	GR	90
OLIO EXTRAVERGINE	CC	3	CC	5
SALVIA/ROSMARINO		QB		QB
PATATE LESSATE	GR	15	GR	180
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	CC	8
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	50
PUREA DI PATATE:VARIANTE				
PATATE	GR	120-150	GR	150-170
LATTE	CC	40	CC	40
BURRO	GR	8	GR	8
PARMIGIANO	GR	8	GR	8

**PASTA AL POMODORO
 PAILLARD AL LIMONE
 VERDURA FRESCA-PANE -FRUTTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA DI SEMOLA	GR	70	GR	90
CAROTE	GR	20-25	GR	20-25
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,6
SEDANO	GR	2-2,6	GR	2-2,6
POMODORI PELATI	GR	25	GR	30
OLIO EXTRAVERGINE	GR	5	GR	7
PARMIGIANO	GR	5		8
FETTINA AL LIMONE	GR	70-80	GR	90-100
(VITELLONE SCAMONE)				
SALE PROFUMATO/SALVIA/ROSMARINO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
VERDURA FRESCA	GR	80-100	GR	100-130
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PASTA ALL'OLIO/POLENTA SPEZZATINO VERDURA COTTA-FRUTTA-PANE				
PASTA ALL'OLIO/POLENTA: FARINA MAIS SPEZZATINO CON VERDURA COTTA	GR	50	GR	70
MANZO MAGRO	GR	80-100	GR	100-120
CAROTE	GR	20-25	GR	20-25
SEDANO	GR	1-1,2	GR	1-1,2
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,6
POMODORI PELATI	GR	30	GR	30
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
VERDURA COTTA	GR	80-100	Gr	100-130
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
PANE COMUNE	GR	50	GR	70

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
FILETTO DI PESCE ALLA MARINARA
VERDURA DI STAGIONE
PANE
FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10-14

RISO PARBLOID	GR	70	GR	90
PARMIGIANO	GR	8		10
BRODO VEGETALE	GR	8	GR	8
ZAFFERANO		QB		QB
PESCE ALLA MARINARA				
HALLIBUT/CODA ROSPO SURGELATO	GR	90	GR	100-110
POMODORI PELATI/FRESCHI	GR	10	GR	10
CAPPERI	GR	5	GR	5
ORIGANO		QB		QB
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	7
VERDURA FRESCA				
CAROTE	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETO/SUCCO DI LIMONE				
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
RISO ALL'OLIO				
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	GR	90	GR	100-110
NB. DIMINUIRE IL PANE GR 10				

PASTA AL POMODORO/BASILICO
FORMAGGIO
PINZIMONIO/INSALATA MISTA
PANE
FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10-14

PASTA SEMOLA	GR	70	GR	90
POMODORI PELATI	GR	30	GR	30
CAROTE	GR	20-25	GR	20-25
SEDANO	GR	2-2,5	GR.	2-2,5
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,6
PREZZEMOLO/ORIGANO FRESCO	GR	1-1,2	GR	1-1,2
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
PARMIGIANO	GR	8		8
FORMAGGIO				
PARMIGIANO	GR	20-30	GR	30-40
FONTINA/CACIOTTA	GR	30	GR	40
VERDURA FRESCA MISTA				
IN INSALATA MISTA/O PINZIMONIO	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	CC	6
VERDURA GRATINATA				
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	10
VERDURA	GR	100	GR	130
PREZZEMOLO		QB		QB
PANE COMUNE	GR	50	GR	70
DIMINUIRE IL PANE DI GR.10				
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220

PASTINA IN BRODO VEGETALE
PIZZA MARGHERITA
VERDURAFRESCA
PANE
FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10-14

VERDURA MISTA SURGELATA	GR	150	GR	180
PASTA DI SEMOLA	GR	20	GR	25
OLIO EXTRAVERGINE	GR	2	GR	3
PARMIGIANO	GR	5	GR	5
OPASTA ALL'OLIO	GR	40-50	GR	40-50
PIZZA MARGHERITA				
BASE PER PIZZA	GR	100/SURG 150	GR	150/SUR.220
POMODORI PELATI	GR	50	GR	60
MOZZARELLA	GR	50	GR	55-60
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
ORIGANO				
VERDURA MISTA/PINZIMONIO	GR	80-100	GR	100-130
OLIO EXTRAVERGINE	CC	6	CC	8
PANE COMUNE	GR	25	GR	25
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220
VARIANTE:CROSTONE ALLA PIZZAIOLA				

**RISO ALLA PARMIGIANA
 SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA
 PATATE LESSATE
 PANE
 FRUTTA**

**PASTA ALL'OLIO
 VERDURA COTTA MISTA**

Età anni 6-9

Età anni 10-14

RISO PARBLOID	GR	60	GR	90
CIPOLLA/BRODO VEGETALE		QB		QB
BURRO	GR	10	GR	10
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
CARNE ALLA PIZZAIOLA				
CARNE DI VITELLONE	GR	70-80	GR	90-100
POMODORI PELATI	GR	50	GR	50
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	6
ORIGANO				
PATATE LESSATE	GR	130	GR	150
OLIO EXTRAVERGINE	CC	10	CC	11
FAIOLINI LESSATI	GR	150	GR	180
PANE COMUNE	GR	40	GR	60
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220

PASTA AL POMODORO E BASILICO
COTOLETTA DI SOGLIOLA
CAROTE FLANGER
PANE
FRUTTA

Età anni 6-9

Età anni 10 -14

PASTA AL POMODORO E BASILICO				
PASTA	GR	70	GR	90
POMODORI PELATI SGOCCIOLATI	GR	40	GR	40
OLIO EXTRAVERGINE	CC	8	CC	8
CAROTE	GR	20-25	GR	20-25
SEDANO	GR	2-2,5	GR	2-2,5
CIPOLLA	GR	2-2,6	GR	2-2,6
PREZZEMOLO		QB		QB
PARMIGIANO	GR	8	GR	8
COTOLETTE DI SOGLIOLA AL FORNO				
SOGLIOLE SURGELATE	GR	80	GR	120
PANE GRATTUGIATO	GR	10	GR	10
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	5
LIMONE		QB		QB
CAROTE FILANGER	GR	80-100	GR	100-120
OLIO EXTRAVERGINE	CC	5	CC	8
ACETO O SUCCO DI LIMONE				
PANE COMUNE	GR	40	GR	70
FRUTTA DI STAGIONE	GR	200-220	GR	200-220

Menù

ALLEGATO 3

Menù SCUOLA INFANZIA (allegato 3.1)

Menù SCUOLA PRIMARIA (allegato 3.2)

Menù ADULTI (allegato 3.3)

Menù scuola INFANZIA

ALLEGATO 3.1

SCUOLA INFANZIA

Durante l'anno scolastico si potrà verificare l'inserimento di nuovi "piatti" nelle tabelle dietetiche delle scuole, allo scopo di verificarne l'indice di gradimento e poterli così inserire definitivamente in modo da rendere sempre più vario il menù dei giovani utenti.

Energia (Kcal.)	672
Protidi	14,5%
Lipidi	25,5%
Glucidi	60,0%

La presente Tabella Dietetica per la scuola dell'infanzia è stata compilata tenendo conto dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti (L.A.R.N.) per la popolazione italiana.

L'apporto calorico giornaliero viene fissato in Kcalorie 1680; i bambini alla scuola dell'infanzia consumano il pranzo (40% delle Kcalorie giornaliere) per un totale di Kcalorie 672.

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

1^ SETTIMANA

	INFANZIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta al ragù Formaggio Pinzimonio Frutta e pane	Insalata mista
MARTEDI'	Pastina in brodo di carne/ veget. Polpettone lessato/o al forno Patate lessate/o al forno Frutta e pane	Pasta all'olio/erbe Polpettine al forno Fagiolini/Verdura cotta
MERCOLEDI'	Spaghetti al pomodoro/pizzaiola Pesce gratinato Verdura di stagione Frutta e pane	Seppie con piselli
GIOVEDI'	Riso al parmigiano/all'ortolana Bresaola Verdura gratinata Frutta e pane	Gnocchi al pomod./Risotto alla zucca Verdura di stagione
VENERDI'	Passato di verd. con pastina Lonza di maiale al forno Carote a filo Frutta e pane	Pasta al ragù vegetale Verdura gratinata

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

2^ SETTIMANA

	INFANZIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta all'olio Fettina alla pizzaiola Purè Frutta e pane	Hamburger limone/pomodoro Patate lessate
MARTEDI'	Nastrini al pomodoro e piselli Formaggio fresco Pinzimonio Frutta e pizza al rosmarino	Passato di verdura con pastina Pizza Margherita/Crostone allapizzaiola
MERCOLEDI'	Brodo veg.e pastina/orzo/crostini Fesa di tacchino arrosto/Fettina Patate lessate Frutta e pane	Risotto con zucchine o asparagi o spinaci, cavolfiore Verdura di stagione
GIOVEDI'	Pasta con ricotta Sformato di verd./Frittata al pom. Carote/Insalata mista Frutta e pane	Pasta al pesto
VENERDI'	Spaghetti/Trenette al pom. e olive Pesce gratinato Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta fredda con pomodoro e olive Platessa con patate al forno

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

3^ SETTIMANA

	SCUOLA INFANZIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Riso con pomodoro Fusello di pollo al limone/al pomodoro Verdura di stagione/gratinata Frutta e pane	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone
MARTEDI'	Pasta all'olio/erbe Pesce gratinato Pinzimonio Frutta e pane	Filetto di pesce al pomodoro Verdura di stagione
MERCOLEDI'	Pasta in brodo con legumi misti Crocchette di ricotta Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta o riso con lenticchie/fagioli Bis di formaggi
GIOVEDI'	Mezzepenne pasticciate Prosciutto cotto Carote Frutta e pane	Pasta ricotta e spinaci/pomodoro
VENERDI'	Passatelli in brodo di carne/vegetale Carne lessata e salsa verde/Bistecca Patate lessate/arrostato Frutta e pane	Pasta al ragù Formaggio Verdura di stagione

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

4^ SETTIMANA

	INFANZIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita/Crostone pizz. Pinzimonio Frutta e pane	Pasta al pomodoro Bis di formaggi Verdura gratinata
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Fettina al rosmarino Verdura fresca Frutta e pane	Pasta all'olio/Polenta Spezzatino/Ragù Verdura cotta
MERCOLEDI'	Passato di verdura con pastina Petto di pollo al forno Patate lessate Frutta e pane	Pastina in brodo di carne Purè
GIOVEDI'	Pasta /Riso all'olio Polpettine di pesce Insalata mista Frutta e pane	
VENERDI'	Tortelloni burro e salvia Prosciutto crudo magro Verdura fresca Frutta e pane	Insalata mista

Menù scuola PRIMARIA

ALLEGATO 3.2

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI DI UN PASTO
SCUOLA PRIMARIA E ADULTI**

	ANNI 6 - 9	ANNI 10 - 14
Energia (Kcal.)	802	1010
Protidi	15%	15%
Lipidi	27%	26%
Glucidi	58%	59%

L'apporto calorico del pranzo rappresenta circa il 40% delle Kcalorie totali giornaliere:

ETA' 6 - 9 ANNI Kcal. 2000

ETA' 10-14 ANNI Kcal. 2500

Ogni menù prevede :

- un primo piatto a base di pasta o riso (pasta asciutta o in brodo di carne o di passati di verdure o legumi);
- una pietanza a base di carne o pesce o uova o formaggi o affettati;
- un contorno di verdure preferibilmente fresche di stagione;
- pane e frutta.

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

1^ SETTIMANA

	PRIMARIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta al ragù Formaggio Pinzimonio Frutta e pane	Insalata mista/Verdura di stagione
MARTEDI'	Pastina in brodo di carne/ vegetale Polpettone lessato/o al forno Patate lessate/o al forno Frutta e pane	Pasta all'olio/erbe Polpettine al forno Fagiolini/Verdura cotta
MERCOLEDI'	Spaghetti al pomodoro Pesce gratinato Verdura di stagione Frutta e pane	Spaghetti alla pizzaiola/aglio e olio Filetto di tonno all'olio di oliva Insalata mista
GIOVEDI'	Riso al parmigiano/ortolana Bresaola Verdura gratinata Frutta e pane	Gnocchi al pomodoro Verdura di stagione
VENERDI'	Passato di verdura con pastina Lonza di maiale al forno Carote a filo Frutta e pane	Pasta al ragù vegetale Verdura gratinata

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

2^ SETTIMANA

	PRIMARIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta all'olio Fettina alla pizzaiola Purè Frutta e Pane	Hamburger limone/pomodoro Patate lessate
MARTEDI'	Nastrini al pomodoro e piselli Formaggio fresco Pinzimonio Frutta e pizza al rosmarino	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita/Crostone alla pizzaiola
MERCOLEDI'	Pastina in passato di verdure Fesa di tacchino arrosto/Fettina Patate lessate Frutta e pane	Risotto con zucchine, asparagi, spinaci, zucca o cavolfiore Verdura di stagione
GIOVEDI'	Pasta con ricotta Sformato di verd./Frittata al pom. Carote/Insalata mista Frutta e pane	Pasta al pesto
VENERDI'	Spaghetti/Trenette al pom. e olive Bastoncini di pesce al forno Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta fredda con pomodoro, olive e basilico Pesce gratinato

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

3^ SETTIMANA

	PRIMARIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Riso con pomodoro Fusello di pollo al limone/pomodoro Verdura fresca/gratinata Frutta e pane	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone
MARTEDI'	Pasta all'olio/erbe Pesce gratinato Pinzimonio Frutta e pane	Filetto di pesce al pomodoro
MERCOLEDI'	Pasta con legumi(in brodo) Crocchette di ricotta Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta/Riso con legumi (asciutta) Bis di formaggi Pinzimonio
GIOVEDI'	Mezzepenne pasticciate Prosciutto cotto Carote/Insalata Frutta e pane	Spaghetti con il tonno Insalata mista
VENERDI'	Passatelli in brodo di carne/vegetale Carne lessata e salsa verde/Bistecca Patate less./arrosto/maced.di verdure Frutta e pane	Garganelli al ragù Formaggio Verdura mista

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

4^ SETTIMANA

	PRIMARIA	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita/Crostone pizz. Pinzimonio Frutta e pane	Pasta al pomodoro Bis di formaggi Verdura gratinata
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Fettina al rosmarino Verdura fresca Frutta e pane	Pasta all'olio/Polenta Spezzatino/Ragù Verdura cotta
MERCOLEDI'	Passato di verdura con pastina Petto di pollo al forno Patate lessate Frutta e pane	Pastina in brodo di carne Purè
GIOVEDI'	Pasta/Riso all'olio Polpettine di pesce Insalata mista Frutta e pane	
VENERDI'	Tortelloni burro e salvia Prosciutto crudo magro Verdura fresca Frutta e pane	

Menù ADULTI

ALLEGATO 3.3

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

1^ SETTIMANA

	ADULTI	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta al ragù Formaggio Pinzimonio Frutta e pane	Insalata mista/Verdura di stagione
MARTEDI'	Pastina in brodo di carne/ vegetale Polpettone lessato/o al forno Patate lessate/o al forno Frutta e pane	Pasta all'olio/erbe Polpettine al forno Fagiolini/Verdura cotta
MERCOLEDI'	Spaghetti al pomodoro Pesce gratinato Verdura di stagione Frutta e pane	Spaghetti alla pizzaiola/aglio e olio Filetto di tonno all'olio di oliva Insalata mista
GIOVEDI'	Riso al parmigiano/ortolana Bresaola Verdura gratinata Frutta e pane	Gnocchi al pomodoro Verdura di stagione
VENERDI'	Passato di verdura con pastina Lonza di maiale al forno Carote a filo Frutta e pane	Pasta al ragù vegetale Verdura gratinata

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

2^ SETTIMANA

	ADULTI	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pasta all'olio Fettina alla pizzaiola Purè Frutta e Pane	Hamburger limone/pomodoro Patate lessate
MARTEDI'	Nastrini al pomodoro e piselli Formaggio fresco Pinzimonio Frutta e pizza al rosmarino	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita/Crostone alla pizzaiola
MERCOLEDI'	Pastina in passato di verdure Fesa di tacchino arrosto/Fettina Patate lessate Frutta e pane	Risotto con zucchine, asparagi, spinaci, zucca o cavolfiore Verdura di stagione
GIOVEDI'	Pasta con ricotta Sformato di verd./Frittata al pom. Carote/Insalata mista Frutta e pane	Pasta al pesto
VENERDI'	Spaghetti/Trenette al pom. e olive Bastoncini di pesce al forno Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta fredda con pomodoro, olive e basilico Pesce gratinato

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

3^ SETTIMANA

	ADULTI	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Riso con pomodoro Fusello di pollo al limone/pomodoro Verdura fresca/gratinata Frutta e pane	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone
MARTEDI'	Pasta all'olio/erbe Pesce gratinato Pinzimonio Frutta e pane	Filetto di pesce al pomodoro
MERCOLEDI'	Pasta con legumi(in brodo) Crocchette di ricotta Verdura di stagione Frutta e pane	Pasta/Riso con legumi (asciutta) Bis di formaggi Pinzimonio
GIOVEDI'	Mezzepenne pasticciate Prosciutto cotto Carote/Insalata Frutta e pane	Spaghetti con il tonno Insalata mista
VENERDI'	Passatelli in brodo di carne/vegetale Carne lessata e salsa verde/Bistecca Patate less./arrosto/maced.di verdure Frutta e pane	Garganelli al ragù Formaggio Verdura mista

MENU' SCUOLE DI GENAZZANO

4^ SETTIMANA

	ADULTI	NOTE/VARIAZIONI
LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita/Crostone pizz. Pinzimonio Frutta e pane	Pasta al pomodoro Bis di formaggi Verdura gratinata
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Fettina al rosmarino Verdura fresca Frutta e pane	Pasta all'olio/Polenta Spezzatino/Ragù Verdura cotta
MERCOLEDI'	Passato di verdura con pastina Petto di pollo al forno Patate lessate Frutta e pane	Pastina in brodo di carne Purè
GIOVEDI'	Pasta/Riso all'olio Polpettine di pesce Insalata mista Frutta e pane	
VENERDI'	Tortelloni burro e salvia Prosciutto crudo magro Verdura fresca Frutta e pane	