



COMUNE DI SANGUINETTO – Provincia di Verona

Via Interno Castello, 2 – Cap 37058 – Tel. 0442. 81066 – Fax. 0442. 365150

Internet: www.comune.sanguinetto.vr.it – E-mail: info@comune.sanguinetto.vr.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE

ART. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso dall'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere effettuato nel rispetto delle Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, approvate dalla regione Veneto con Delibera di Giunta Regionale n.3883 del 31.12.2001 e modifiche con D.R. n.517 del 30.12.2003 della Direzione Regionale per la Prevenzione e nel rispetto delle indicazioni dell'Az, U.L.S.S. competente per territorio.

ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi, di acquisto materie prime, preparazione, trasporto dalla cucina alle scuole primarie e secondaria di primo grado, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni ed insegnanti che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole del Comune e più precisamente:

- scuola secondaria di primo grado "A. Manzoni" – via G. Sinopoli; sarà facoltà del Comune allargare il servizio, nel caso nel suddetto Istituto, venisse previsto il tempo pieno
- scuola primaria di primo grado "Bruno Roghi" – Piazza Nascimbeni, con cadenza settimanale, per un totale presunto di pasti n. 11.346 annuo (n. 10.611 alunni e n. 735 insegnanti)
- scuola dell'infanzia "G. Biasi" – via S. Meritani, con cadenza giornaliera per un totale presunto di pasti n. 20.323 annuo (n. 18.046 alunni e n. 2.277 insegnanti)
- asilo nido integrato "Raggio di sole" – via G. Mazzini con cadenza giornaliera, per un totale presunto di pasti n. 3.324 annuo (n. 3.324 bambini).

Il servizio prevede la preparazione dei pasti

nei locali cucina ubicati presso la scuola dell'infanzia di via S. Meritani, la collocazione in contenitori idonei al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C, inoltre la fornitura di diete personalizzate, la fornitura di acqua minerale naturale, la fornitura di stoviglie a perdere necessarie alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole interessate (posateria, bicchieri, tovaglioli di carta, tovagliette di carta, ecc.), sarà a carico della ditta aggiudicataria la distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di chiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

I pasti dovranno essere preparati con la scrupolosa osservanza dei menù, utilizzando prodotti di prima qualità che dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto, i quali ad ogni effetto vengono meglio specificati nell'allegato **n. 1 (tabelle merceologiche delle derrate alimentari)**.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero richieste nel corso del contratto del Comune, sentito il parere dell'Az.U.L.S.S. di competenza, senza aggravio di spese. Inoltre, in via eccezionale per tradizioni o ricorrenze il Comune si riserva di chiedere la fornitura di un menù particolare.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

E' fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente disciplinare, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione Comunale per attività eventualmente richieste (ad es. estate ragazzi o assistenza anziani), che saranno oggetto di accordi specifici caso per caso.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- Il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione garantendo la massima

- igiene per tutte le portate;
- Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello del menù concordato;
- Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente: una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto;
- Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

L'offerta dovrà contenere il costo medio di un singolo pasto relativo a tutte le tipologie di utenza.-

Il pasto tipo per ogni tipo di scuola dovrà essere così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- yogurt o dessert o dolce o frutta
- bevanda (acqua oligominerale naturale ¼ di lt per ogni utente in bottiglia di lt 1,5)
- merenda (solo per i bambini della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido integrato).

Dovrà essere garantita la preparazione (con qualsiasi genere alimentare fosse necessario a totale carico della Ditta aggiudicataria) di qualsiasi dieta alimentare certificata dal medico competente. Salvo diversa scelta dell'Amministrazione in relazione alla specificità della dieta.

In occasione di ricorrenze o festività (Natale, Pasqua e fine anno scolastico) l'Amministrazione si riserva la facoltà di predisporre menù particolari comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Nell'eventualità che si verificasse la necessità da parte dell'Ente appaltante di avvalersi della collaborazione del personale dipendente della Ditta appaltatrice per quanto riguarda altri servizi non compresi, l'appaltatore dovrà specificare il relativo costo.

ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico

allegato. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi SCHEDE PRODOTTI). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.);

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti);

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Riso: il ricorso al riso parboliled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato

insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche;

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto, o acqua minerale naturale.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino,*

alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di *glutammato monosodico*.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ART. 4 PRODOTTI BIOLOGICI

DEFINIZIONE DI PRODOTTO BIOLOGICO AI FINI DELLA FORNITURA

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2002, sue modifiche e integrazioni.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I prodotti biologici da fornire sono:

- frutta biologica quotidiana, come da menù settimanale (a rotazione tra mele, pere, arance, kiwi e susine);
- insalata verde e rossa biologica, patate biologiche o comunque non trattate e radicchio rosso di Verona, come da menù settimanale;
- passata di pomodoro biologica, sale iodato biologico, e riso vialone nano della zona, per tutte le preparazioni dei menù.

ART. 5 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate dall'

Amministrazione appaltante, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Se l'Amministrazione appaltante decide di avvalersi di un menù fornito dalla ditta aggiudicataria, esso dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

L'Appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8.30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori termici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo. I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo nel rispetto all'orario di inizio dell'uscita programma.

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- bottiglietta di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere,
- tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n.1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Pane	50 - 60 gr.
Pizza pomodoro e mozzarella	150 - 180 gr.
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano)	60 gr.
Affettati magri	50 gr.

- N. 1 frutto o merendina dolce confezionata.
- Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 6 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta bianca, è necessario produrre certificato medici.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 7 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;

- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria

E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione **(solo in presenza di abbattitore di temperatura)**

sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 8 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Presso l'asilo nido e la scuola dell'infanzia verranno utilizzate stoviglie tradizionali, già in dotazione presso la scuola, mentre per:

- la scuola primaria di piazza Nascimbeni;
- la scuola secondaria di primo grado di via G. Sinopoli;

verranno utilizzate stoviglie a perdere.

Le stoviglie tradizionali, dovranno: essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite.

I bicchieri di vetro, dovranno essere, integri ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere: bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie,

le stoviglie e le posate a perdere, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzionamento che di multiporzionamento.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite, per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria, in rapporto al numero dei pasti serviti

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, aceto di mele, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.*

ART. 9 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le

consegne nell'arco di 15 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione di legge. Gli automezzi dovranno essere chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 10 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati, nei locali adibiti a refettorio presso i centri di refezione a cura della ditta aggiudicatario.

La consegna dei pasti deve essere effettuata non prima di 10 minuti dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti.

- Sc. primaria -p.zza Nascimbeni ore 12,20
In accordo tra le parti ed in relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il sopracitato orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

ART. 11 ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti in base al numero rilevato a cura del personale incaricato nei singoli plessi scolastici entro le ore 9,00 di ogni giorno .

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dalle singole scuole, seguendo gli schemi dietetici previsti dalle relative certificazioni mediche per ogni singola patologia.

Nessun ordine potrà essere accettato dalla ditta aggiudicataria da personale diverso da quello indicato dal Comune

ART. 12 DISTRIBUZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla distribuzione rispettando le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto di mele. La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 13 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del

pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione"

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 14 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di anni TRE: a partire dal 01.09.2012 e fino al 31.07.2015.-

La ditta aggiudicataria dovrà dar esecuzione all'appalto sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto, dietro disposizioni del Comune.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In

caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 15 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nella eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 31 del presente capitolato.

ART. 16 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione comunale i seguenti oneri relativi all'utilizzo del centro di cottura:

- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- la fornitura di gas ed il riscaldamento;
- il telefono per l'uso strettamente legato allo svolgimento dei servizi;
- idonee e sufficienti attrezzature di cucina che saranno cedute a titolo di comodato d'uso all'impresa aggiudicataria per il periodo in cui sono utilizzate per la preparazione dei pasti.

ART. 17 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Il prezzo indicato nell'offerta dovrà essere un:

- Prezzo medio per pasto relativo a tutte le diverse tipologie di utenza.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici e l'inserimento del servizio nella scuola secondaria .

ART. 18 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

All'inizio di ogni anno scolastico il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'Aggiudicatario in base all'andamento di due indicatori primari:

- 50% indice I.S.T.A.T. dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati;
- 50% indice I.S.T.A.T. adeguamento costo del lavoro settore ristorazione.

ART. 19 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

Il servizio di preparazione dei pasti viene effettuato nei locali cucina ubicati presso la scuola dell'infanzia sita in Sanguinetto via Sebastiano Meritani.

ART. 20 LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE.

Il Comune concede in comodato i locali destinati alla cucina, alla dispensa.

La consistenza e lo stato delle attrezzature, risulteranno dai verbali di consegna, firmati dalle parti, prima dell'inizio dell'appalto. Sono a carico dell'appaltatore , conservazione e la normale manutenzione degli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna.

Esso li cura e sarà quindi obbligato a restituirli al termine dell'appalto, nello stesso stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il

normale deperimento dovuto all'usura.

La ditta aggiudicataria dovrà invece provvedere a fornire:

- tovaglie e tovaglioli di carta;
- piatti, posate e bicchieri monouso;
- il completamento o rimpiazzo delle stoviglie ed attrezzature presenti (idonee ed autorizzate) a causa dell'incremento della popolazione scolastica o per rotture accidentali incorse.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di adeguare le attrezzature esistenti alla normativa in materia di sicurezza saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Gli eventuali maggiori oneri dovuti dalla necessità di adeguare gli impianti (cucina) alla normativa in materia di sicurezza saranno a carico della stazione appaltante.

ART. 21 DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'Aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all.art.9.

ART. 22 SERVIZI AGGIUNTIVI

L'Appaltatore si impegna -qualora richiesto- ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici, purchè ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Se offerta in sede di gara l'Appaltatore è tenuta ad attivare a sua cura e spese un sistema informatico di prenotazione dei pasti presso tutti i locali di somministrazione. L'Appaltatore deve predisporre supporti strumentali Hardware e Software necessari per la gestione automatizzata della rilevazione delle presenze con badge.

Il sistema dovrà partire entro tre mesi dall'inizio del servizio.

L'Appaltatore dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, oltre alla fornitura dell' Hardware e del Software, dei badge e dell'istruzione a tutte le figure dell'ente interessate dal progetto di informatizzazione, la funzione degli impianti

hardware con un regolare contratto di manutenzione per tutta la durata dell'appalto con la ditta fornitrice.

Tutti i supporti e le attrezzature acquistate dall'Appaltatore per la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti, al termine della durata dell'appalto, rimarranno di proprietà del Comune.

L'Appaltatore dovrà assicurare al Comune la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata

ART. 23 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 26.

L'intervento potrà avvenire in ogni momento e senza preavviso. I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80 e dalle normative successive (Reg. CE 852/2004), alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3710/2007 ed al Decreto del Dirigente Regionale n. 140/2008, nonché di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.

E' fatta salva la presentazione di apposita Scia (Segnalazione Certificata Inizio Attività) telematica dell'avvio dell'attività di ristorazione scolastica nel territorio comunale all'Ufficio SUAP del Comune di Sanguinetto tramite il portale www.impresainungiorno.gov.it.

La ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione nei locali cucina e stoccaggio, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'eseguita operazione.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 24 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP ai sensi delle vigenti normative comunitarie, statali e regionali, con la consegna di copia dello stesso al Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre e presentare al Comune tutta la documentazione prevista come necessaria dal D.Lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii. in materia di sicurezza sul posto di lavoro, acquisendo dall'Ente appaltante tutte le informazioni ritenute necessarie.

ART. 25 PERSONALE ADDETTO E FORMAZIONE DELLO STESSO

La ditta prima di dare avvio all'appalto dovrà

comunicare alla stazione appaltante il nominativo/i (con i relativi recapiti telefonici/cellulari per contatti urgenti) del responsabile del servizio mensa.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere in regola con le norme igienico-sanitarie, formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice, a sensi del D.Lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii..

L'impresa aggiudicataria deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, D.Lgs 277/1991, D.Lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii., nonché le direttive comunitarie 89/392/CEE e 91/368/CEE).

La ditta aggiudicataria attua l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali varie per la disoccupazione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti. Deve, in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge in applicazione dei contratti di lavoro.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

Nell'attività di preparazione e confezionamento dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato, munito di regolare attestato di partecipazione a corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione scolastica e relativi aggiornamenti professionali, con le dotazioni strumentali e di vestiario (copricapo, guanti ecc.) previste dalle norme e dalle prescrizioni igienico - sanitarie.

La ditta aggiudicataria provvederà inoltre ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno, destinato agli addetti e mirato alla salvaguardia delle norme igieniche in riferimento alla singola realtà del Comune di Sanguinetto.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per il numero che per la qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunato, o altri impedimenti dovrà essere sostituito il giorno stesso.

La ditta aggiudicataria dovrà espressamente indicare in sede di offerta il numero delle unità e le ore giornaliere necessarie per espletare il servizio.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affrancamento al fine di scongiurare il periodo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. In particolare il/la cuoco/a preposto/a al servizio dovrà essere persona diplomata.

L'Appaltatore dovrà dotare tutto il personale di:

- Indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per lavori di pulizia. Le divise dovranno essere mantenute sempre in perfetto stato di pulizia.
- Distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da

permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.

ART. 26 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'amministrazione appaltante ha predisposto un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione e dei componenti la Commissione controllo mensa, per una valutazione dello stesso.

ART. 27 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Fatturazione e pagamento del servizio restano rimesse alla scelta dell'Amministrazione appaltante e fissate secondo i criteri a lei più congeniali e convenienti.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse dall'Ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti. L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate dal Comune a mezzo mandato di pagamento sul conto corrente dedicato dall'Appaltatore. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

In caso di attivazione del servizio di

rilevamento automatizzato delle presenze dovrà essere accompagnata dal foglio riepilogativo del software di rilevazione.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 28 CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Alla ditta aggiudicataria viene richiesto il deposito di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo del contratto a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto d'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Essa verrà incamerata (con obbligo di successivo tempestivo ripristino integrale) a seguito della contestata e constatata violazione degli obblighi predetti, ivi compresi quelli di cui all'art. 35 e fatta salva, come ivi previsto, la risoluzione del contratto. Qualora essa venga presentata attraverso polizza fideiussoria, questa dovrà contenere apposita clausola con cui l'assicurazione si impegna a versarla su semplice richiesta del Comune appaltante. La cauzione dovrà essere costituita o mediante versamento c/o la Tesoreria comunale (assegno circolare, bonifico, ecc.) o mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria. La cauzione verrà svincolata entro due mesi dalla scadenza del rapporto purché risultino adempiuti tutti gli obblighi della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice si obbliga ad integrare la cauzione ogni qual volta l'Amministrazione comunale abbia dovuto avvalersene durante il contratto.-

L'Appaltatore si assume le responsabilità

derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

L'Appaltatore si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Sanguinetto debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura per rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.

L'assicurazione dovrà essere presentata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinquemilioni virgola zero), per ogni sinistro.

L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 29 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria previste dalle norme vigenti, nonché presentare Scia (Segnalazione Certificata Inizio Attività) telematica

all'Ufficio SUAP del Comune di Sanguinetto tramite il portale www.impresainungiorno.gov.it.

Vanno rispettati gli standards igienici previsti dalla vigente normativa ed in particolare il sistema di autocontrollo HACCP. Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o coste durante l'esecuzione del contratto.

ART. 30 CONTEZIOSO E CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro competente per territorio che è quello di Verona.

ART. 31 PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il mancato rispetto delle clausole del presente contratto e allegati comporta, a discrezione della Stazione Appaltante, l'applicazione di una penale da Euro 1.000,00 a Euro 10.000,00 per ciascun giorno nella quale sia stata accertata e contestata la violazione.

Più specificatamente vengono riassunti, di seguito, alcuni casi di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti e delle rispettive penali fermo restando l'obbligo imprescindibile di ovviare nel più breve tempo possibile e, comunque, nei casi di non immediata necessità, entro il giorno successivo:

- a- Per mancato servizio per un'intera giornata, la penale varia da Euro 1.500,00 a Euro 2.500,00;
- b- Per mancato rispetto del menù programmato nei giorni stabiliti e/o menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata, la penale varia da Euro 100,00 a Euro 300,00;
- c- Per non corretta grammatura e cottura dei cibi, la penale varia da Euro 300,00 a Euro 600,00;
- d- Per mancata costante integrazione della dotazione di mensa (piatti-bicchieri-posate-ecc.) in ragione degli alunni serviti e prescindendo dalla qualità, la penale varia da Euro 100,00 a Euro

- 300,00;
- e- Per ritardo nella consegna/fornitura dei pasti agli orari concordati, la penale varia da Euro 200,00 a Euro 600,00;
 - f- Ritrovamento corpi estranei negli alimenti, la penale varia da Euro 1.500,00 a Euro 2.500,00.
 - g- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologo e parassitologico, la penale varia da Euro 1.500,00 a Euro 2.500,00;
 - h- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato, la penale varia da Euro 100,00 a Euro 300,00;
 - i- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, la penale varia da Euro 1.500,00 a Euro 2.500,00;

Le infrazioni potranno essere accertate dall'Appaltatore mediante il proprio personale o persone delegate. Il Responsabile del Servizio del Comune procederà alla sollecita formale contestazione dell'inadempienza, mediante raccomandata o telefax, alla quale l'Appaltatore avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro sette giorni dal ricevimento decorrente dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio, con spese derivanti a totale carico della ditta, con incameramento se del caso e fino alla concorrenza della polizza.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti anche a mezzo fax.

Le eventuali memorie giustificative o difensive dell'Appaltatore saranno sottoposte al Responsabile del Servizio dell'Ente Appaltante che procederà, a suo insindacabile giudizio, all'eventuale applicazione delle penalità come sopra determinate, che verranno direttamente, senza altre formalità, distolte e ritenute dai pagamenti delle fatture spettanti alla ditta.

Le suddette sanzioni verranno inoltre applicate all'Appaltatore anche per le irregolarità commesse dal personale dipendente dell'impresa.

ART. 32 RECESSO DELLA DITTA APPALTATRICE DAL CONTRATTO

Qualora la ditta appaltatrice intenda

recedere dal contratto prima della sua scadenza naturale, il Comune tratterà senz'altro a titolo di penale, il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta a titolo di risarcimento danni. E' facoltà della ditta appaltatrice invocare cause di forza maggiore che potranno essere valutate dal Comune, con esclusivo riferimento agli interessi pubblici da tutelare.

In ogni caso si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

ART. 33 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 34 CAUSA DI RISOLUZIONE ESPRESSA

Oltre a quanto espressamente previsto genericamente dall'art.1453 del Codice Civile, per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, costituiscono motivo, (fatta salve l'applicazione concomitante delle sopraddette sanzioni), per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del medesimo Codice Civile le seguenti infrazioni:

- a- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- b- apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente;
- d- mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- e- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti di lavoro;
- f- accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.
- g- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime ed il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- h- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- i- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;

- j- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- k- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

In tutti i casi il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione Comunale e la ditta dovrà risarcire ogni danno anche di entità superiore.

ART. 35 SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatagli nei confronti del Comune.

ART. 36 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 del decreto legislativo 30.06.2003 n.196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del citato decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Allegati:

- Schede prodotti;
- Tabelle dietetiche;
- Menù.

INDICE

ART. 1	-Appalto del servizio di ristorazione scolastica	pag. 2
ART. 2	-Oggetto del Capitolato	pag. 2
ART. 3	-Caratteristiche merceologiche dei prodotti	pag. 3
ART. 4	-Prodotti biologici	pag. 5
ART. 5	-Menù e tabelle dietetiche	pag. 5
ART. 6	-Variazioni e diete speciali	pag. 6
ART. 7	-Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti	pag. 6
ART. 8	-Modalità di esecuzione del servizio	pag. 7
ART. 9	-Norme e modalità del trasporto dei pasti	pag. 7
ART. 10	-Orari di trasporto e consegna dei pasti	pag. 8
ART. 11	-Ordinativi dei pasti veicolati	pag. 8
ART. 12	-Distribuzione	pag. 8
ART. 13	-Campionatura rappresentativa del pasto	pag. 8
ART. 14	-Durata del contratto e continuità del servizio	pag. 9
ART. 15	-Ritardi nelle consegne	pag. 9
ART. 16	-Oneri a carico del Comune	pag. 9
ART. 17	-Indicazione dei prezzi/offerte	pag. 9
ART. 18	-Aggiornamento dei prezzi	pag. 10
ART. 19	-Ubicazione del centro di cottura	pag. 10
ART. 20	-Locali, impianti ed attrezzature	pag. 10
ART. 21	-Divieto di subappalto	pag. 10
ART. 22	-Servizi aggiuntivi	pag. 10
ART. 23	-Visite e verifiche del servizio	pag. 10
ART. 24	-Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta	pag. 11
ART. 25	-Personale addetto e formazione dello stesso	pag. 11
ART. 26	-Commissioni controllo mensa nelle scuole	pag. 12
ART. 27	-Fatturazione e pagamento	pag. 12
ART. 28	-Cauzioni e assicurazioni	pag. 13
ART. 29	-Responsabilità dell'Appaltatore	pag. 13
ART. 30	-Contenzioso e controversie giudiziarie	pag. 13
ART. 31	- Penalità	pag. 13
ART. 32	-Recesso della ditta appaltatrice dal contratto	pag. 15
ART. 33	-Norme generali	pag. 15
ART. 34	-Causa risoluzione espressa	pag. 15
ART. 35	- Spese inerenti il contratto	pag. 15

SCHEDE PRODOTTI

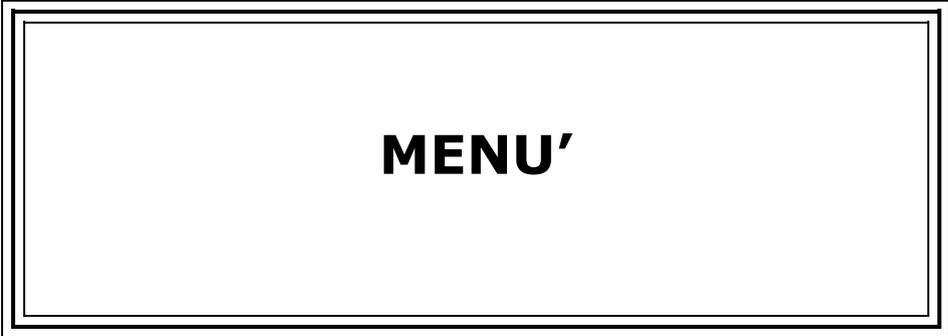


Allegato capitolato 2009.pdf

TABELLE DIETETICHE

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE PER PORZIONE				
ALIMENTI (in grammi)	NIDO INTEGRATO	SC.DELL'INFANZIA	SC. PRIMARIA	SC. SECONDARIA
<u>Primi piatti</u>				
Pasta o riso asciutti	40	50/60	70/80	80/90
Pasta o riso in brodo vegetale	20/25	30	30	40
Gnocchi di patate	100	120	150	200
<u>Condimenti per i primi piatti</u>				
Parmigiano o Padano grattugiato	5	5	5	10
Sugo con base di pomodoro	20	20	30	50
Olio extra vergine di oliva	5	5	5	7
<u>Secondi piatti</u>				
Carne macinata	10	50	60	80
Pesce	50	70	100	120
Uova (unità)	1	1	1	1 e 1/2
Prosciutto cotto S.P.	30	30	40	60
Formaggi a pasta molle o filata	30	40	50	60
Formaggi a pasta dura	15	20	30	50
<u>Contorni</u>				
Verdura cruda in foglia	30/40	40/60	40/60	40/60
Verdura cruda	30/50	100/150	100/150	100/150
Verdura da far cotto	50/70	100/150	150/200	150/200
<u>Condimenti per verdura</u>				
Olio extra vergine di oliva	5	5	5	8
<u>Pane</u>				
Pane comune (porzione giornaliera)	20	30	50	60
Pane integrale (porzione giornaliera)	10	50	60	70
<u>Frutta fresca</u>				
Frutta fresca di stagione (porzione giornaliera)	100	100/200	100/200	100/200
PIATTI UNICI				
<u>Pasta pasticciata/lasagne con ragù</u>				
Pasta di semola di grano duro	40/50	50/60	70/80	80/90
Besciamella	30	40	50	50
Ragù di carne	20	30	40	40
<u>Pizza margherita</u>				
Pasta per pizza	100	150	150	200
Mozzarella fior di latte	20	30	30	40

MERENDA				
Fette biscottate	10	15	///	///
Biscotti secchi	10	15	///	///
Marmellata	25	25	///	///
Cioccolato da spalmare	///	15	///	///
Yogurt	125	125	///	///
Latte	150	150	///	///
Thè caldo	150	150	///	///
Succhi di frutta	200	200	///	///
Crostatina: Farina 0-confettura di frutta-zucchero-uova-burro-lievito	40	40	///	///



MENU'

MENU' INVERNALE 1° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva e grana; - Cotoletta di pollo; - Patate lesse; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con latte	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva e grana; - Cotoletta di pollo; - Patate lesse; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con thè		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al ragù di vitellone magro con besciamella; - ½ mozzarella; - Insalata e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro con besciamella; - ½ mozzarella; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro con besciamella; - ½ mozzarella; - Insalata verde; - Pane comune; - Frutta fresca 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di vitellone magro; - Bollito di vitellone magro; - Salsa di pane - Pane comune; Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di vitellone magro; - Bollito di vitellone magro; - Salsa di pane - Pane comune; Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro con besciamella; - ½ mozzarella; - Insalata verde; - Pane comune; - Frutta fresca;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con zucca; - Frittata al formaggio; - Insalata mista; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con thè	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con zucca; - Frittata al formaggio; - Insalata mista; - Pane comune; Merenda: Pane e cioccolata con thè	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro con besciamella; - ½ mozzarella; - Insalata verde; - Pane comune; - Frutta fresca 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini burro e salvia; - Filetto di platessa al forno; - Carote lessate; - Pane comune; Merenda: Succo di frutta con crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini burro e salvia; - Filetto di platessa al forno; - Carote lessate; - Pane comune; Merenda: Succo di frutta con crostatina		

MENU' INVERNALE 2° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo all'olio extra vergine di oliva; - Formaggio robiola; - Insalata verde ; - Pane comune; Merenda: Biscotti e the	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo all'olio extra vergine di oliva; - Formaggio robiola; - Insalata verde ; - Pane comune; Merenda: Biscotti e the		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Spezzatini o carne macinata di vitello; - polenta; - Patate al forno; Merenda: pane e frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Spezzatini o carne macinata di vitello; - polenta; - Patate al forno; Merenda: pane e frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Piselli al pomodoro; - Insalata mista; - Budino; 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di verdure con crostini; - Arrosto di tacchino; - Piselli al pomodoro; - Pane comune; Merenda: Yogurt;	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di verdure con crostini; - Arrosto di tacchino; - Piselli al pomodoro; - Pane comune; Merenda: Yogurt;		<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone magro; - Arrosto di tacchino; - Piselli al pomodoro; - Pane comune; - Budino;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone magro; - Prosciutto cotto; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con latte	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone magro; - Prosciutto cotto; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Pane e marmellata con thè	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone magro; - Arrosto di tacchino o maiale; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; - Budino; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne a pezzetti al pomodoro; - Filetto di merluzzo gratinato; - Insalata e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Crostatina con succo di frutta	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al pomodoro; - Filetto di merluzzo gratinato - Insalata e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Budino		

MENU' INVERNALE 3° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto all'olio extra vergine di oliva; - Cosce di pollo (disossate) al forno; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con latte	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto all'olio extra vergine di oliva; - Cosce di pollo al forno; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con thè		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al ragù di vitellone magro senza pomodoro; - Uova sode; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro senza pomodoro; - Uova sode; - Spinaci all'olio; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro o pasta al tonno; - Cuoricini di nasello gratinati; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; - Frutta fresca; 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura; - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Pane comune; Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura; - Pizza al prosciutto e mozzarella; Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Insalata mista; - Frutta fresca;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti rotti al pomodoro; - Formaggio asiago; - Cavolfiore gratinato; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con thè;	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti al pomodoro; - Formaggio asiago; - Cavolfiore gratinato; - Pane comune; Merenda: Pane e cioccolata con thè;	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro o pasta al tonno; - Cuoricini di nasello gratinati; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; - Frutta fresca; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto ai sapori dell'orto; - Cuoricini di nasello gratinati; - Spinaci all'olio; - Pane comune; Merenda: Crostatina con succo di frutta	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto ai sapori dell'orto; - Cuoricini di nasello gratinati; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; Merenda: Crostatina con succo di frutta		

MENU' INVERNALE 4° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate; - Formaggio grana; - Insalata verde e carote a julienne - Pane Comune; Merenda: Biscotti con thè	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate; - Formaggio grana; - Insalata verde e carote a julienne - Pane Comune; Merenda: Biscotti con thè		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano; - Arrosto di tacchino al forno; - Piselli al pomodoro; - Pane comune Merenda: Frutta fresca e pane	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano; - Arrosto di tacchino al forno; - Piselli al pomodoro; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca e pane	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone; - Arrosto di tacchino o maiale al forno; - Fagiolini; - Pane comune; - Yogurt; 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro; - Petto di pollo alle erbe aromatiche; - Insalata con cappuccio a julienne; - Pane comune; Merenda; Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro; - Petto di pollo alle erbe aromatiche; - Insalata con cappuccio a julienne; - Pane comune; Merenda; Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno; - Cuoricini di nasello gratinati; - Purè; - Pane comune; - Yogurt
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al tonno; - Bastoncini di merluzzo; - Purè di patate; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con latte	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno; - Bastoncini di merluzzo; - Purè di patate; - Pane comune; Merenda: Pane e marmellata con thè	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Piselli al pomodoro; - Insalata mista; - Yogurt; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo all'olio extra vergine di oliva - Filetto di merluzzo gratinato; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Crostata con succo di frutta	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio extra vergine di oliva - Filetto di merluzzo gratinato; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Budino		

MENU' ESTIVO 1° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva e grana; - Cotoletta di pollo; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con thè freddo;	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva e grana; - Cotoletta di pollo; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Biscotti secchi con thè freddo;		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al ragù di vitellone magro senza pomodoro; - ½ mozzarella; - Pomodoro a cubetti; - Pane comune; Merenda: Macedonia di frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di vitellone magro senza pomodoro; - ½ mozzarella; - Pomodoro a cubetti; - Pane comune; Merenda: Macedonia di frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro; - Tonno al naturale; - Insalata mista; - Pane comune; - Frutta fresca 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pasta; - Pizza al prosciutto e mozzarella Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pasta; - Pizza al prosciutto e mozzarella Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Insalata mista; - Frutta fresca;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con zucchine; - Fesa di tacchino fredda; - Patate al forno; - Pane comune; Merenda: Gelato	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con zucchine; - Fesa di tacchino fredda; - Patate al forno; - Pane comune; Merenda: Gelato	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone; - Fesa di tacchino fredda; - Patate al forno; - Pane comune; - Frutta fresca; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al pomodoro; - Filetto di platessa al forno; - Carote julienne; - Pane comune; Merenda: Succo di frutta con crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro ed olive; - Filetto di platessa al forno; - Carote lessate; - Pane comune; Merenda: Succo di frutta con crostatina		

MENU' ESTIVO 2° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo all'olio extra vergine di oliva; - Prosciutto cotto; - Carote e cappuccio a julienne; - Pane comune; Merenda: Biscotti e the freddo	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio extra vergine di oliva; - Prosciutto cotto; - Carote e cappuccio a julienne; - Pane comune; Merenda: Biscotti e the freddo		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana; - Uovo sodo; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana; - Uovo sodo; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di vitellone; - Fesa di tacchino fredda; - Patate al forno; - Pane comune; - Gelato 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al pomodoro; - Arrosto di tacchini; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro; - Arrosto di tacchini; - Patate a sigaretta cotte al forno; - Pane comune; Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Riso freddo; - Mozzarella; - Insalata e pomodori; - Pane comune; - Gelato;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva; - Asiago; - Pomodori a cubetti; - Pane comune; Merenda: Gelato;	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva; - Asiago; - Pomodori a cubetti; - Pane comune; Merenda: Gelato;	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Insalata mista con pomodori; - Gelato; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne a pezzetti al pomodoro; - Filetto di merluzzo gratinato; - Insalata e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con the freddo;	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al pomodoro; - Filetto di merluzzo gratinato; - Insalata e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Budino		

MENU' ESTIVO 3° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva; - Petto di pollo alle erbe aromatiche; - Fagioli e mais; - Pane comune; Merenda: Biscotti con thè freddo	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio extra vergine di oliva; - Petto di pollo alle erbe aromatiche; - Fagioli e mais; - Pane comune; Merenda: Biscotti con thè freddo		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al pesto; - Formaggio asiago; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Macedonia di frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto; - Formaggio asiago; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Macedonia di frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto; - Mozzarella; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; - Macedonia di frutta fresca; 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di vitellone magro; - Arrosto di vitello; - Patate al forno; - Pane comune; Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di vitellone magro; - Arrosto di vitello; - Patate al forno; - Pane comune; Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto; - Arrosto di vitello; - Patate al forno; - Pane comune; - Macedonia di frutta fresca;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti rotti al pomodoro; - Tonno al naturale; - Insalata e pomodori; - Pane comune; Merenda: Gelato;	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti al pomodoro; - Tonno al naturale; - Insalata e pomodori; - Pane comune; Merenda: Gelato;	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti al pomodoro; - Tonno al naturale; - Insalata e pomodori; - Pane comune; - Macedonia di frutta fresca; 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure; - Cuoricini di nasello gratinati; - Carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Crostatina con succo di frutta;	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure; - Cuoricini di nasello gratinati; - Carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Crostatina con succo di frutta;		

MENU' ESTIVO 4° SETTIMANA

GIORNO	ASILO NIDO INTEGRATO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini burro e salvia; - Formaggio grana; - Insalata verde e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Biscotti con thè freddo	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini burro e salvia; - Formaggio grana; - Insalata verde e carote a julienne; - Pane comune; Merenda: Biscotti con thè freddo		
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano; - Prosciutto cotto; - Patate a sigaretta cotto al forno; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane;	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zafferano; - Prosciutto cotto; - Patate a sigaretta cotto al forno; - Pane comune; Merenda: Frutta fresca con pane;	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al prosciutto e mozzarella; - Insalata con pomodori; - Yogurt; 	
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro; - Cosce di pollo disossate al limone; - Insalata verde; Merenda: Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro; - Cosce di pollo al limone; - Insalata verde; - Pane comune; Merenda: Yogurt		<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro; - Cosce di pollo al limone; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; - Yogurt;
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo al tonno; - Prosciutto cotto; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Gelato	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno; - Prosciutto cotto; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; Merenda: Gelato	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto; - Mozzarella; - Fagiolini all'olio; - Pane comune; - Yogurt 	
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato piccolo all'olio extra vergine di oliva - Filetto di merluzzo gratinato; - Insalata con cappuccio a julienne; - Pane Comune; - Pane comune; Merenda: Fette biscottate con thè freddo	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio extra vergine di oliva - Filetto di merluzzo gratinato; - Insalata con cappuccio a Julienne; - Pane Comune; Merenda: Budino;		