

COMUNE DI ROCCAIONE

PROVINCIA DI CUNEO

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA DI ROCCAIONE ANNI SCOLASTICI 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Roccavione e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Roccavione consistente nelle sotto elencate prestazioni:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande presso centro di cottura di proprietà della Ditta;
- c) predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei mezzi presso i locali adibiti a mensa della Scuola dell'Infanzia di Roccavione;
- d) distribuzione del pasto agli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- e) fornitura piatti e bicchieri, fornitura di posate **non a perdere** e fornitura tovaglioli di carta;
- f) pulizia e sanificazione dei locali refettorio;
- g) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- h) lavaggio dei contenitori termici e neutri, e se non monouso, dei piatti, dei bicchieri, delle posate;

Art. 2 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per l'intera durata degli anni scolastici **2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017**. L'erogazione dei pasti avverrà in 5 giorni scolastici settimanali, dal lunedì al venerdì, e comunque secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 3 – Beneficiari del servizio.

Sono beneficiari del servizio di cui trattasi gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Roccavione e gli insegnanti che assistono i bambini alla mensa nel corso del loro orario di attività didattica.

Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre quotidianamente i pasti.

Il numero complessivo presunto di pasti da fornire per tutta la durata dell'appalto sarà circa di 8.000 annui per un totale presunto di 24.000 per il triennio. Tale dato puramente indicativo, non costituisce impegno per l'appaltatore, il quale non potrà richiedere alcuna forma di rimborso nel caso in cui tale previsione non si verificasse per difetto.

Art. 4 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, a decorrere dalla data di inizio del servizio, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali destinati al servizio di sala mensa ubicati nella Scuola dell'Infanzia e gli arredi. I locali stessi vengono ceduti in comodato precario e gratuito alla ditta appaltatrice ai sensi degli art.1803 e seguenti del Codice civile e risultano essere i seguenti:

-Scuola dell'Infanzia Via Don Chesta n. 6 : locale refettorio;

La distribuzione dei pasti avverrà giornalmente presso i locali all'uopo concessi e messi a disposizione del Comune.

Le spese di ordinaria amministrazione sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà dare comunicazione tempestiva al Comune appaltante di eventuali guasti o danni che abbiano a verificarsi.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 5 – Attrezzature ed impianti.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, gli arredi presenti presso i locali citati nell'art. 4.

Art. 6 – Spese relative al servizio.

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 9, il Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione provvisoria e definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Art. 7 – Autorizzazioni e licenze.

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali) necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

Art. 8 – Obblighi normativi.

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.
- b) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.
- c) come previsto dalla D.G.R. 10.04.2000 n. 40-29846, la Ditta appaltatrice dovrà disporre menù particolari, secondo le indicazioni degli artt. 22 e seguenti, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire diete specifiche, oppure che, per motivi di religione, non possono mangiare determinati tipi di cibo.

Art. 9 – Obblighi del Comune.

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

Art. 10 – Derrate alimentari.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta aggiudicataria devono essere identificati con idonea etichettatura necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

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 (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. E' vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Art. 11 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.

La Ditta dovrà indicare il centro di cottura, il quale dovrà essere ubicato a una distanza non superiore a Km. 25 dal centro di Roccavione, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI.

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità; la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
 - pane: giornalmente
 - frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale
 - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto: frequenza settimanale
 - burro e prodotti caseari: settimanalmente.

Gli standard qualitativi delle derrate ed ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù debbono essere tutti di categoria extra o primaria.

Art. 12 – Caratteristiche degli alimenti.

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Art. 13 – Preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere alla struttura interessata ad una temperatura non inferiore a 65° C per i cibi caldi ed inferiore ai 10° C per i cibi freddi.

Al fine di garantire il mantenimento delle temperature dei cibi la Ditta dovrà dotarsi di carrello scalda vivande.

La preparazione delle vivande dovrà essere eseguita da personale qualificato.

Art. 14 – Determinazione del menù e relative tabelle di grammature.

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane): a tal fine dovrà elaborare un menù su 4 settimane che dovrà essere approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) competente per il territorio dell'ASL di riferimento. Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione e concordemente, potrà essere variato, previa approvazione del SIAN.

A titolo esemplificativo vengono allegate tabelle 1, 2 e 3 (Allegati 1, 2 e 3 al capitolato).

All'inizio di ogni settimana l'appaltatore dovrà affiggere presso gli spazi predisposti nell'atrio della Scuola dell'Infanzia il menù settimanale.

Art. 15 – Variazione al menù.

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentito tuttavia una variazione del menù, previo accordi con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune e inviata all'Asl di competenza per l'approvazione in riferimento all'ultimo punto elencato.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni al menù in relazione a prescrizioni di diete personalizzate o speciali, previa approvazione del SIAN; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

Art. 16 – Produzione di pasti – prescrizioni.

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, n.327) nei Regg. CE 852/2004 e 853/2004) ed ogni altra normativa vigente in materia.

A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle qui elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le qui precisate prescrizioni:

a) conservazione delle derrate alimentari:

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

b) preparazione delle derrate:

I pasti devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Ditta, debbono essere usate derrate fresche, salvo i prodotti ittici, e la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e +4° C prima di essere sottoposti a cottura
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le porzionature dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per gli alimenti refrigerati.

c) cottura delle derrate:

Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.

E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.

d) norme generali relative ai punti b) e c):

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.

Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione; a tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori delle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare, come già precisato nel precedente art.13, che all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65° C.

Art. 17 – Autocontrollo.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP, tenendo conto dei disposti del Regolamento CE 852/2004.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati in letteratura, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18 °C per le settantadue ore successive,

confezionati in sacchetti sterili indicanti data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

In fine qualora tra la documentazione per l'esame tecnico-qualitativo dell'offerta la Ditta includesse certificazioni ISO 9001, sarà obbligata ad applicare, nel corso dello svolgimento del servizio, tutti gli adempimenti che hanno comportato l'ottenimento di detta certificazione.

Art. 18 – Modalità di prenotazione dei pasti.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da personale incaricato.

Art. 19 – Confezionamento dei pasti.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80 art.31). Le gastronorme in acciaio inox idoneo per alimenti, impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a 10 cm. al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per i primi, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni).

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

La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare e deve essere servita sbucciata.

Art. 20 – Orario di consegna dei contenitori dei pasti.

I pasti preparati dovranno pervenire nei locali della Scuola dell'Infanzia entro le ore 12,00.

Art. 21 – Distribuzione dei pasti.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti nel rispetto del Reg. CE 852/2004

E' 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 e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel refettorio in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta. Successivamente gli stessi provvederanno a consegnare alla cucina della Ditta le stoviglie usate, i contenitori delle vivande, gli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta).

Nella fase di distribuzione, la Ditta dovrà prestare la dovuta attenzione alla porzionatura dei prodotti, nel rispetto della grammatura in riferimento al capitolato. La Ditta si deve impegnare periodicamente a valutare gli scarti nella fase di somministrazione e valutarne le possibili cause.

La preparazione del pranzo al sacco per gli alunni che debbano effettuare gite di una giornata dovrà essere a disposizione prima della partenza delle classi.

Art. 22 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'indicazione all'adozione delle diete speciali deve essere comprovata da parte del medico curante o di medico specialista.

La Ditta deve essere in grado, analizzando il menù vigente, di apportare le modifiche del caso, che dovranno essere approvate dal SIAN.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio;
- nel caso di bambini affetti da celiachia dovrà essere presentato un certificato di medico specialista nella materia specifica;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista nella materia specifica con validità non superiore all'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multirazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Art. 23 – Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'art. 39.

Art. 24 – Lavaggio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale e nella propria struttura, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per il trasporto, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 25 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, dei locali refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta; i prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 nonché alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti, i mobili e gli arredi debbono essere lavati giornalmente, i serramenti, le pareti e i vetri settimanalmente.

La pulizia giornaliera deve essere ultimata entro le ore 15,00.

Art. 26 – Rifiuti.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e smaltiti negli appositi contenitori; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore, in particolare relativamente alla raccolta differenziata.

Art. 27 – Organico e loro compiti.

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato; a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (preparazione dei pasti, trasporto alla scuola dell'infanzia, distribuzione, allestimento e successivo riassetto refettorio, pulizia locali refettorio).

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non godere di trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

Il personale addetto dovrà preferibilmente essere residente in Roccavione. Nel piano delle persone da assumere dovrà essere indicato il numero delle persone che si programma di poter assumere con residenza a Roccavione.

Art. 28 – Direzione del servizio.

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

Art. 29 – Obblighi del personale.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Direttore del servizio, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale come previsto dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Il personale che per servizio risulterà a contatto con gli alunni dovrà tenere atteggiamento e linguaggio conformi alla giovane età degli utenti, assicurando un rapporto rispettoso e collaborativo con gli insegnanti che svolgono attività di assistenza.

E' facoltà dell'Amministrazione comunale indicare le persone dipendenti dall'appaltatore che palesemente non si attengono a tali criteri, affinché l'appaltatore li ammonisca o li allontani dal servizio nel caso di recidiva.

Art. 30 – Reintegro personale mancante.

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di trasporto, distribuzione e pulizia deve rimanere sempre costante.

Art. 31 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Roccavione.

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 32 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

Art. 33 – Responsabilità per danni a persone o cose.

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 34 – Assicurazioni.

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile che penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
3. Massimale: non inferiore a Euro 1.032.913,80 per sinistro con limite di Euro 516.456,90 per persona e Euro 103.291,38 per cosa danneggiata.

B) Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio ecc... capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
2. Massimale: non inferiore a Euro 516.456,90 - Euro 774.685,35 per sinistro con limiti di Euro 516.456,90 - Euro 774.685,35 per persona.

Art. 35 – Standard di qualità del servizio.

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e allegati annessi.

Art. 36 – Cause di sospensione del servizio.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni non si riconoscerà alla Ditta appaltatrice alcun rimborso, qualora la comunicazione dello sciopero alla ditta sia fatta in anticipo o comunque entro le ore 9,30 del giorno della fornitura. In caso contrario verrà riconosciuto alla ditta un rimborso per costi del personale per i pasti preparati e non fruiti.

Non occorre comunicazione quando dello sciopero è stato dato preavviso e tempestiva diffusione nei modi e nelle forme di cui alla Legge 12.6.1990, n. 146 “Norme sull’esercizio di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati”.

Nel caso di scioperi del personale dipendente della ditta aggiudicataria, quest’ultima dovrà alleviare il disagio agli utenti con servizi sostitutivi (piatti freddi o panini).

Nel caso in cui le strutture scolastiche dovranno rimanere chiuse per cause di forza maggiore imprevedibile (es. calamità naturali, ecc.) la ditta fornitrice non avrà diritto alla corresponsione di alcun compenso.

Art. 37 – Emergenze.

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 36 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

Art. 38 – Diritto di controllo sull’igiene e sugli alimenti.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia - controlli con accesso a locali, sia della scuola dell’infanzia, sia dei locali cucina della ditta e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell’incaricato della Ditta di cui all’art. 26; il personale della Ditta – cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

La costituzione eventualmente di una commissione specificamente costituita dal Comune, potrà effettuare verifiche sull’andamento del servizio, al fine di riscontrare il rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione, agendo con i criteri preventivamente fissati dal Comune e comunicati all’appaltatore.

Art. 39 – Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate e dei cibi cotti
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- data di scadenza delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di cottura
- rispetto del menù
- difetto di grammatura

- puntualità nella consegna dei pasti
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, ecc...
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia
- organizzazione e professionalità del personale
- abbigliamento del personale

B) CONTROLLI ANALITICI

Verranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

Art. 40 – Contestazione a seguito di controllo.

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 10 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 41 – Inadempienze e relative sanzioni.

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio, verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni quivi rispettivamente precisate:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- d) per ogni variazione imprevista ai menu: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- f) per ogni 15 minuti di ritardo nelle consegne dei pasti: da Euro 51,65 a Euro 516,45.
- g) per l'impedimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: da Euro 51,65 a Euro 516,45.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una penale del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 42 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni.

Dopo quattro contestazioni scritte, il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice prima della sua naturale scadenza e conseguentemente

procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 43 – Arbitraria sospensione del servizio.

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 44 – Redazione offerta economica.

L'offerta economica, redatta sull'apposito Modello A3 (allegato al bando), dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo riferito a ogni singolo pasto (relativo a: fornitura derrate, loro trasporto ed immagazzinamento, preparazione e cottura pasti, loro trasporto alla scuola dell'infanzia, distribuzione dei pasti, fornitura bicchieri e piatti, fornitura posate, stoviglie tutte **non a perdere**, fornitura tovaglioli di carta, lavaggio attrezzature – piatti – posate – bicchieri, allestimento e successivo riassetto dei locali mensa, pulizia refettorio e arredi con fornitura del materiale di pulizia, automezzo e personale adibito al servizio) al netto di I.V.A.

Art. 45 – Modalità di aggiudicazione.

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta più vantaggiosa in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

a) PREZZO	punti	40/100
b) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA	punti	60/100

A tal fine verrà osservata la quivi descritta procedura:

1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre, pena di esclusione, la seguente documentazione a firma del Legale Rappresentante:

- a) relazione sulla qualità delle derrate utilizzate;
- b) relazione sulle metodologie adottate per la preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti;
- c) quadro del numero del personale impiegato nello svolgimento del servizio, per quanto attiene distribuzione dei pasti e pulizia del refettorio con indicatore del numero delle persone residenti a Roccaione che si programma di assumere;
- d) documentazione attestante l'eventuale possesso della documentazione ISO 9001;
- e) menù settimanale proposto e relativa tabella delle grammature.

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, verrà esaminata la documentazione presentata attribuendo, per tutti i documenti a) b) c) d) e) il punteggio massimo di 60/100 così suddiviso:

a) max	punti	15/100
b) max	punti	15/100
c) max	punti	10/100
d) max	punti	10/100
e) max	punti	10/100

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico qualitativa avrà ottenuto il punteggio qualità più alto, verranno attribuiti 60/100 punti ed alle altre Ditte punteggi direttamente proporzionali.

2) PREZZI

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minore prezzo, verranno attribuiti 40/100 punti ed alle altre Ditte punteggi inversamente proporzionali.

L'aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso di parità di punteggio di due o più offerte con condizioni economiche egualmente favorevoli, si procederà ai sensi di quanto stabilito dall'art. 77 R.D. 827/24. Infine si precisa che l'aggiudicazione verrà fatta anche se è pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

N.B.: A parità di punteggio complessivo (prezzo e valutazione tecnico qualitativa) sarà dichiarata aggiudicataria la ditta che dimostra con apposita documentazione di confezionare i pasti nel territorio del Comune di Roccavione.

Art. 46 – Fatturazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura con indicazione dell'I.V.A. e indicazione del numero complessivo dei pasti forniti.

Il pagamento verrà effettuato dal Comune nei termini di legge a seguito di ricevimento della fattura, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti.

E' esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

Art. 47 – Deposito cauzionale.

A garanzia del servizio, la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire, entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto. E' ammessa la presentazione di polizza fidejussoria.

Art. 48 – Divieto di cedibilità.

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 49 – Subappalto.

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del presente servizio di ristorazione.

Art. 50 – Responsabilità e domicilio dell'impresa appaltatrice.

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti presunti di cui all'art. 3.

L'impresa appaltatrice dovrà rendere noto un recapito al quale l'Amministrazione comunale potrà rivolgersi per comunicazioni, chiarimenti, disposizioni e notifiche dei provvedimenti.

Art. 51 – Risoluzione del contratto.

Oltre a quanto stabilito dall'art.1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art.1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b) in caso di revoca della registrazione ex art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- c) dopo le contestazioni di cui al precedente art. 39;
- d) intossicazione alimentare;
- e) apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della Ditta.

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della Ditta, di ogni maggiore spesa.

Art. 52 – Danni e foro competente.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 53 – Registrazione del contratto.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, copie, tassa fissa di registrazione, diritti, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA), senza diritto a rivalsa.

Art. 54 – Modifica delle condizioni.

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

Art. 55 – Applicazione codice civile.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale si richiamano le norme del Capitolato Generale dello Stato.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato D'Appalto; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal D.Lgs. 123/93 e dai Regg. CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuto al Comune piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo. La data di recesso verrà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. almeno trenta giorni prima della data di cessazione del servizio.

Roccavione, lì _____

Letto approvato e sottoscritto.

Per il Comune di Roccavione

Per la Ditta

IL SEGRETARIO COMUNALE

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE E ASPETTI MERCEOLOGICI

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- E' esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati (OGM).
- E' vietato l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo anche vegetali.
- E' vietato l'utilizzo di prodotti contenenti conservanti e additivi (quando non strettamente indispensabili come garanzia di qualità igienica)
- E' vietato l'utilizzo di semilavorati industriali e/o preconfezionati quali: pasta sfoglia, paste al forno preconfezionate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini e simili, fiocchi di patate, ecc.
- E' vietato l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati.
- E' consentito l'uso di ortaggi surgelati limitatamente a: legumi, fagiolini, spinaci, erbe e verdure miste per minestrone.
- I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di tipo biologico.
- E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc)
- I prodotti integrali devono essere di tipo biologico o a lotta integrata.
- Le modalità di preparazione dei menù devono garantire: minima perdita dei nutrienti, massima appetibilità dei cibi, riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, massima variabilità, nonchè privilegiare la cottura a vapore e in forno che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive.
- Nel confezionare i pasti non si dovranno congelare materie prime acquistate fresche, congelare il pane, ricongelare alimenti scongelati, far sostare gli alimenti scaduti nei frigoriferi o nei magazzini.
- Evitare, di norma, la preparazione dei cibi nel giorno precedente a quello del consumo.

OLIE GRASSI PER CONDIMENTO

- **Utilizzare solo olio extra vergine di oliva di produzione e provenienza CEE.**
Gli oli devono essere ottenuti dalla spremitura di olive del territorio italiano, possibilmente spremute a freddo. L'etichetta deve riportare la dicitura "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" come previsto dal Reg. CE 1019/2002 e successive modifiche del Reg. (CE) N. 182/2009 del 6 marzo 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- Burro: solo nelle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta, a crudo.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- **Conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106**
- **Sale iodato per gli usi da tavola (D.M. 562/95).**

CARNI BOVINE E SUINE FESCHE

Le carni bovine e suine devono, ai sensi Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/2004:

- provenire da animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana preferibilmente di razza piemontese;
- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
- essere già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- **rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine ai sensi *Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000 e successive integrazioni (in particolare il Reg. CE N° 275/2007).***
- **Riportare, nell'ambito del sistema obbligatorio d'etichettatura delle carni bovine, : numero che identifica l'animale o il lotto di animali; paese e numero approvazione impianto di**

macellazione; paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento; paese di nascita; paese/i di ingrasso.

- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;

Ai sensi del Reg. (CE) N. 1183/2006 DEL CONSIGLIO del 24 luglio 2006 relativo alla tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovini adulti la ditta dovrà attenersi alle seguenti categorie Reg. 1208/81/CEE:

Articolo 4- A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni, B. carcasse di altri animali maschi non castrati.....E. carcasse di altri animali femmine.

ALLEGATO I – CONFORMAZIONE - Sviluppo dei profili della carcassa e segnatamente delle sue parti essenziali (coscia, schiena, spalla)

Classe di conformazione appartenente a una delle seguenti categorie :

S – superiore: tutti i profili estremamente convessi; sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa;

E – eccellente: tutti i profili da convessi a superconvessi; sviluppo muscolare eccezionale;

U – ottima: profili nell'insieme convessi; sviluppo muscolare abbondante;

R: buona: Profili nell'insieme rettilinei; sviluppo muscolare buono.

ALLEGATO II - STATO DI INGRASSAMENTO - Massa di grasso all'esterno della carcassa e sulla parete interna della cassa toracica:

Classe di stato d'ingrassamento appartenente a una delle seguenti categorie:

1: molto scarso, copertura di grasso da inesistente a molto scarsa;

2: scarso, sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti;

3: mediamente importante, muscoli, salvo quelli della coscia e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso; scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica.

CARNI AVICOLE FRESCHE

Nella predisposizione di carni avicole (pollo e tacchino) la ditta deve attenersi alle sopra citate leggi relative al Pacchetto Igiene. Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti avicoli, deve attenersi alle disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, per l'indicazione del luogo di origine o di provenienza, al Decreto Ministeriale del 27 novembre 2010 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 6 febbraio 2011 relativo al sistema di etichettatura volontaria per le carni avicole. Con questo provvedimento il MIPAAF decreta le disposizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/1991 relativi alle norme di commercializzazione delle uova e delle carni di pollame: queste norme richiamano a loro volta il regolamento CE 1234/2007 sull'organizzazione comune dei mercati agricoli e il regolamento CE 543/2008 sulle relative modalità di applicazione ed in particolare devono:

- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

CARNI DI CONIGLIO FRESCHE

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 : "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"; ai sensi dei Reg. CE 852 e 853/2004

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 : "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"; vale quanto sopra indicato.
- essere confezionate sottovuoto;
- rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate refrigerate e i +4°C per le altre preparazioni di carne.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti interi cotti devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante (caseina, latte in polvere, glutine, soia e derivati ecc.);
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazione del produttore;

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo preferibilmente DOP, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura che non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 45 giorni per la bresaola)
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque, oltre i limiti di legge;
- se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve:

- essere surgelato
- essere presentato perfettamente eviscerato e sfilettato senza pelle o in tranci – i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm.
- Essere conservato a temperatura non superiore a -18°C.
- Deve essere riportata chiaramente in etichetta la % di glassatura.

Le conserve (tonno in scatola) devono:

- contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotti con olio di oliva.

UOVA

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo, è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili a 4°C. La conservazione in frigorifero una volta aperte deve rispettare rigorosamente le indicazioni riportate in confezione. In caso di preparazione con sgusciatura successiva alla cottura e con cottura completa (es. uova sode) vanno utilizzate uova fresche di cat "A extra" di provenienza da allevamenti a terra nazionali.

Le uova fresche di categoria A o EXTRA – peso gr.70 – devono:

- **pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;**
- **essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;**
- **avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;**
- **essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.**

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve:

- **provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Decreto Legislativo n. 193 del 6 Novembre 2000.**
- **Per l'etichettatura attenersi ai Reg. CE 852 e 853/2004.**
- **avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione**
- **essere confezionato**
- **essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato**
- **Il latte consumato come bevanda (a merenda) deve essere fresco di tipo intero con data di scadenza non inferiore a 2 giorni oltre la data di utilizzo;**
- **Se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente può essere parzialmente scremato a lunga conservazione UHT con l'avvertenza di tenere la confezione una volta aperta per non più di 2 giorni e in frigorifero e avere una vita residua al momento della consegna di almeno 75 giorni.**

I prodotti a base di latte devono:

- **provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità ai sensi del Decreto Legislativo n. 193 del 6 Novembre 2000.**
- **Per l'etichettatura attenersi ai Reg. CE 852 e 853/2004.**
- **i budini devono essere pastorizzati, in confezione monodose da 125gr. che abbiano almeno ancora 15 gg. di vita utile al momento del consumo.**

Gli yogurt devono:

- **essere confezionati in monoporzione da 125 gr.;**
- **contenere fermenti lattici vivi che non devono essere inferiori a 10⁸ per gr. sia per *Str.thermophilus* sia per *L.bulgaricus* al momento della consegna;**
- **essere privi di additivi e aromi;**
- **essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;**

Il burro deve:

- **essere confezionato;**
- **essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato)**
- **avere subito un processo di pastorizzazione**
- **essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C.**

I formaggi a lunga stagionatura (grana,parmigiano,emmental, ecc) e media stagionatura (Taleggio,fontal,italico, ecc.) devono:

- **se non consegnati a forme intere, essere confezionati;**
- **essere consegnati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;**
- **rispettare i tempi minimi di stagionatura;**
- **presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.**

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

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

I formaggi da grattugia devono:

- essere ottenuti da formaggio Parmigiano Reggiano ;

Da disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano gli ingredienti sono: latte di vacca e sale, non sono ammessi aromi

N. B.: EVITARE *il Grana Padano che prevede come ingredienti latte, caglio, sale e come conservante il lisozima dell'uovo. In merito al lisozima dell'uovo il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare ha attuato una indagine per la valutazione del rischio di assunzione di tale componente, di cui si riportano alcuni stralci:*

“il Grana Padano è un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione e a lunga stagionatura (10-24 mesi ed oltre), prodotto da latte vaccino crudo, riposato e parzialmente scremato per affioramento. la tecnologia di produzione del Grana Padano DOP è antica e, pur mantenendo sostanzialmente intatti i suoi caratteri originali, si è costantemente evoluta, in particolare nel corso del secolo scorso, con la introduzione dell'impiego di: colture lattiche specifiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio; lisozima, per il contenimento dei difetti microbici e, soprattutto, del gonfiore tardivo;nel “Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari è stata autorizzata la pratica dell'impiego del lisozima come additivo alimentare nella produzione dei formaggi stagionati alla dose “quanto basta”;

...il lisozima è un polipeptideche si ottiene dall'albume d'uovo di gallina, usualmente sotto forma di cloridrato; l'allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione; sono state descritte reazioni cliniche al lisozima contenuto nell'uovo; sono stati descritti pochi casi di reazioni allergiche conseguenti all'assunzione di formaggi contenenti lisozima in soggetti allergici alle uova ...

....ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche ed integrazioni,tra gli allergeni alimentari sono ricompresi le uova e i prodotti derivati; questi ultimi “qualora utilizzati nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata debbono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano”;....

....Il lisozima aggiunto al latte si lega, per una quantità stimata attorno al 80%, alla caseinagran parte del lisozima, quindi, si ritrova nel formaggio....anche dopo lunghi periodi di stagionatura..

....Allo stato attuale delle conoscenze e dei dati disponibili, se, in ogni caso, non si può escludere che soggetti sensibili possano manifestare reazioni allergiche secondarie all'assunzione di formaggi contenenti lisozima,...

.....si raccomanda al Gestore la messa in atto di ogni intervento utile a favorire la scelta consapevole del consumatore e, in particolare, di quella quota dei consumatori allergici alle proteine dell'uovo”

- **essere confezionati in atmosfera protettiva o sotto vuoto;**
- **essere consegnati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.**
- **Essere grattugiato nella giornata di somministrazione**

Tra i formaggi preferire: DOP, IGP e quelli locali.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al DPR 502/98.

Il pane fornito deve:

- **essere fresco, di produzione giornaliera e completamente cotto;**
- **di pezzatura non superiore a 60 grammi;**
- **prodotto con l'impiego di farine di tipo 0,1,2 o integrale e non deve contenere grassi aggiunti;**
- **non è consentita la fornitura di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;**
- **essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in cesti di plastica.**

Il pane grattugiato

- **non deve contenere grassi**

crackers-fette biscottate devono:

- **essere preconfezionati;**

- preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, mais, soia e girasole) senza additivi alimentari.

PASTA

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

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti;
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18/3/58 il riso deve:

- essere di tipo integrale o parboiled;
- appartenere a gruppo e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune,originario,semifino,fino e superfino;
 - varietà: es. Ribe,Carnaroli,Arborio,Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

GNOCCHI

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1°categoria extra o 1°categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici, biodinamici, o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al Regolamento del Consiglio (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e alle modalità di etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91.

- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27/1/68, N.32 ed al D.Lgs. 110/92 e succ.modifiche;
- essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi.

PRODOTTI DOLCIARI

Dovranno essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo 0,00, integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine vegetale e animale e grassi vegetali non meglio specificati – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva e burro;
- il miele deve essere di provenienza nazionale;
- i succhi di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi;
- le confetture di frutta devono essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina;
- il cioccolato non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

ACQUA

Si preferisca l'utilizzo dell'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, limitando le acque minerali ai casi d'impossibilità di utilizzo dell'acqua di acquedotto attenendosi alle disposizioni della [Direttiva 98/83/CE del 3 novembre 1998](#) concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e il D.lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

ASL CN1**Dipartimento di Prevenzione****Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione**

Corso Francia N. 10 – 12100 Cuneo

tel. 0171/450691 - fax n. 0171/450162

sian@asl15.it

Tabella di grammatura degli alimenti per le maggiori categorie merceologiche

ALIMENTI	Porzione		
	(grammi/ml)		
Condimenti	24-36 mesi	INF.	PRIM.
Olio extra vergine di oliva (per piatto)	3	5	6
Burro (equivalenze su un cucchiaino di olio di oliva)	3	5	6
Secondi piatti e proteici	24-36 mesi	INF.	PRIM.
Carne (arrosto, petto di pollo...)	50	60	80
Coscia di pollo (o altra carne fatta cuocere con osso)	60	70	90
Carne per polpette/ripieni	30-35	40-50	50-60
Carne per ragù	10-15	15	20
Salumi magri (prosciutto cotto senza polifosfati, prosciutto crudo DOP, bresaola)	30-35	40	50
Pesce fresco (sogliola, platessa...)	70	70	90
Pesce surgelato	70	70	90
Tonno in scatola al naturale	30	60	70
Uova	n° 1	n° 1	n° 1
Uova per preparazioni	1 x 8 pers.	1 x 8 pers.	1 x 6 pers.
Formaggi freschi (mozzarella, primo sale, tomino...)	40	50	80
Formaggi stagionati (parmigiano reggiano...)	25	35	50
Ricotta di latte vaccino	50	70	100
Formaggio per preparazioni o parmigiano reggiano	10	10	15
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto/minestre	20	40	50
Legumi secchi nel primo piatto asciutto/minestre	10	20	30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	70	70	90
Legumi secchi come secondo piatto	30	30	40

ASL CN1
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Corso Francia N. 10 – 12100 Cuneo
 tel. 0171/450691 - fax n. 0171/450162
 sian@asl15.it

Tabella di grammatura degli alimenti per le maggiori categorie merceologiche

ALIMENTI	Porzione		
	(grammi/ml)		
Cereali, derivati e tuberi	24-36 mesi	INF.	PRIM.
Pasta o riso asciutti	50	55	65
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	25	30	35
Pasta all'uovo	40	45	55
Gnocchi di patate	120	150	180
Farina di mais per polenta	50	55	65
Patate per contorno	100	120	150
Patate per purea	80	100	130
Patate per minestrone/passati/creme	20	30	40
Pane	30	40-50	50-60
Pane integrale	35	60	70
Crostini di pane/fette biscottate	15	25	30
Ortaggi e frutta	24-36 mesi	INF.	PRIM.
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	30	min 30	min 40
Ortaggi freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.)	70	min 80	min 100
Ortaggi freschi da consumare cotti	150	min 130	min 150
Verdure surgelate da consumare cotte	150	min 130	min 150
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	80	min 80	min 100
Verdura per primi piatti asciutti (sughi)	min 25	min 30	min 40
Frutta fresca	100	100	120

Menù per la Scuola dell'Infanzia

Settimana 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Passato di verdura	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto alla trevisana	Pasta con sugo di verdure	Pasta al forno
Cosce di pollo al forno	Involentino di frittata e prosciutto ⁽¹⁾	Scaloppine di vitello alla pizzaiola	Platessa dorata la forno	Piselli in umido
Patate al forno	Insalata verde	Zucchine trifolate	Insalata di finocchi crudi	
Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
Macedonia	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino

Settimana 2

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta con sugo di lenticchie	Risotto alla milanese	Pasta al pesto	Torta salata di ricotta e spinaci
Lonza al latte	Mozzarella	Rolatina di coniglio	Merluzzo alla pizzaiola	Bresaola olio e limone
Insalata di patate	Coste all'olio	Fagiolini all'olio	Spinaci al burro	Julienne di carote
Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta

⁽¹⁾ E' possibile sostituire con involtino di frittata e formaggio

Settimana 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di carote	Bruschette al pomodoro	Risotto con asparagi	Pasta con sugo di fagiolini	Tortellini burro e salvia
Pollo alla cacciatora	Arrosto di maiale	Frittata	Nasello gratinato	Lenticchie
Patate olio e rosmarino	Melanzane trifolate	Cavolfiori gratinati	Insalata mista	
Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
Yogurt alla frutta	Macedonia di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Settimana 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Tacchino al limone	Pasta e fagioli Formaggio fresco (tipo certosa)	Risotto alla parmigiana Sogliola ai ferri	Polenta Spezzatino di manzo	Pizza margherita Prosciutto cotto
Purea	Insalata mista cotta	Fagiolini all'olio	Insalata di barbabietole	Insalata mista
Pane comune	Pane integrale	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Budino	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Macedonia	Frutta di stagione