



## **CITTÀ DI AGROPOLI**

Provincia di Salerno

Servizio Pubblica Istruzione

Piazza della Repubblica, 3 – 84043 Agropoli (SA)

[www.comune.agropoli.sa.it](http://www.comune.agropoli.sa.it)

### **PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI AGROPOLI - TRIENNIO 2024/2026.**



ELABORATO

### **E.2. – CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Ottobre 2023

**IL RUP**

Dr. Valeriano Giffoni

## SOMMARIO

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E FINALITA' .....	4
ART. 2 - DESTINATARI .....	4
ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA .....	5
ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO .....	6
ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA. VALORE DELL'APPALTO E PAGAMENTI .....	6
ART. 6- OBBLIGO DI SOPRALLUOGO AUTONOMO .....	7
ART. 7 - SISTEMA H.A.C.C.P. ....	7
ART. 8 - RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI .....	7
ART. 9 - PREZZO DEL PASTO .....	8
ART.10 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....	8
ART. 11 - PULIZIE E SANIFICAZIONI .....	9
ART. 12- ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	9
ART. 13 - ATTREZZATURE .....	10
ART. 14 - CRITERI E REQUISITI AMBIENTALI MINIMI .....	10
ART. 15 - FINALITÀ .....	10
ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	10
ART. 17 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	10
ART. 18- MENÙ .....	10
ART. 19 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI .....	11
ART. 21- ACQUA POTABILE .....	15
ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E STOCCAGGIO .....	16
ART. 23 - RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI .....	16
ART. 24 - PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI .....	16
ART. 25 - COMPOSIZIONE DEI PASTI .....	18
ART. 26 - QUANTITA' DEGLI ALIMENTI .....	18
ART. 27 - TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI .....	18
ART. 28 - RISERVATEZZA .....	19
ART. 30 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO .....	19
ART. 31 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI .....	20
ART. 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MOCA .....	20
ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI .....	21
ART. 34 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE .....	21
ART. 35 - TRASPORTO E CONSEGNA .....	21
ART. 36 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI .....	22
ART. 37 - TOVAGLIE E TOVAGLIOLI .....	22
TITOLO III- IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI .....	23
ART. 39 - IGIENE DEI REFETTORI .....	23
ART. 40 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE .....	23
ART. 41 - IGIENE DEL PERSONALE .....	24
TITOLO IV - PERSONALE .....	24

ART. 42 – ORGANICO.....	24
ART. 43 - PROFESSIONALITÀ DELLE MAESTRANZE .....	24
ART. 44- REFERENTI DEL SERVIZIO.....	25
ART. 45 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO .....	25
ART. 46- VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE.....	26
ART. 47– SCIOPERI E CHIUSURE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE.....	26
TITOLO V - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	26
ART. 48- SICUREZZA DEL PERSONALE.....	26
ART. 49 - SICUREZZA ALIMENTARE.....	27
ART. 50 - ULTERIORI PROTOCOLLI DI SICUREZZA .....	27
TITOLO VI- FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE .....	27
ART. 52 - INFORMAZIONE SUI MENÙ.....	27
ART.53 - COMUNICAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SULLE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI .....	27
ART. 54 - VERIFICHE SUGLI ALIMENTI.....	27
ART. 55 - VERIFICHE SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	28
ART. 56 – VERIFICHE .....	28
ART. 57 - VERIFICHE SULLA FORMAZIONE .....	28
ART. 58– VERIFICHE A CURA DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	28
ART. 59 - SODDISFAZIONE DELL’UTENZA .....	28
ART. 60 - VERIFICHE SULLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI.....	28
TITOLO VII- OBBLIGHI CONTRATTUALI.....	29
ART. 61 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO .....	29
ART. 62 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI .....	29
ART. 63 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA .....	29
ART. 64 - RESPONSABILITA’ DELLA DITTA PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI AI SERVIZI.....	30
ART. 65 - TIPOLOGIA DELLE RESPONSABILITA’ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	30
ART. 66 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.....	30
ART. 67 - ASSICURAZIONI.....	30
ART. 68 - TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	31
ART. 69 –TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE .....	31
ART. 70 –ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO .....	31
TITOLO VIII-CONTROLLO QUALITA’, VERIFICA DELLE PRESTAZIONI ECONTROVERSIE .....	31
ART. 71 - VERIFICA DI CONFORMITA’ .....	31
ART. 72 - ASSOGGETTAMENTO A VERIFICHE E CONTROLLI.....	32
ART. 73 - PENALI.....	32
TITOLO IX-DISPOSIZIONI FINALI .....	33
ART. 75 – SUBAPPALTO .....	33
ART. 76 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO .....	33
ART. 77 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	33
ART. 78 - RECESSO.....	34
ART. 79 - CLAUSOLA COMPROMISSORIA E CONTENZIOSO .....	34
ART. 80 - CLAUSOLA SOCIALE .....	34

ART. 81- NORME FINALI E RINVIO.....	35
ART. 82 – ULTERIORI INFORMAZIONI.....	35

## **TITOLO 1**

### **CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI**

#### **ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E FINALITA'**

Il presente capitolato riguarda l'appalto del servizio di refezione scolastica, per alunni ed insegnanti in turno di servizio, delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado a tempo pieno del Comune di Agropoli, come meglio specificate nell'art. 3) del presente Capitolato Speciale d'Appalto, detta le norme fondamentali a disciplina dell'appalto del servizio de quo del Comune di Agropoli, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento.

L'affidamento si vuole caratterizzare non solo come mera organizzazione di servizi o di beni ma come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. A tal proposito anche l'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerata un elemento concreto della qualità della ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio.

Con questo appalto, l'amministrazione comunale intende erogare il servizio di Ristorazione scolastica di qualità migliore possibile, sia dal punto di vista dello svolgimento delle operazioni di produzione che di somministrazione dei pasti, ponendo particolare attenzione alle caratteristiche delle derrate alimentari, il tutto tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali, il menù approvato dalla competenza Azienda Sanitaria ed i Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione scolastica (C.A.M.), adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10/03/2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il servizio in questione comprende:

- a) L'Approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti giornalieri, in quantità adeguate alla rilevazione delle presenze
- b) La produzione dei pasti pronti per i refettori scolastici
- c) Il trasporto e la distribuzione degli stessi ai singoli plessi scolastici
- d) Lo sporzionamento e la somministrazione dei pasti
- e) L'allestimento dei refettori scolastici per la consumazione dei pasti
- f) La pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a refettorio, delle zone di pertinenza, degli arredi e delle stoviglie
- g) La differenziazione e lo sgombero dei rifiuti
- h) La gestione delle presenze quotidiane
- i) La gestione delle eccedenze alimentari.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico regionale e di quanto concordato con il Dirigente Scolastico, interessato al servizio e l'amministrazione Comunale.

Non presentando la struttura organizzativa del Comune di Agropoli le risorse minime necessarie per poter provvedere alla gestione diretta del servizio di che trattasi, si rende necessario individuare un nuovo soggetto cui affidarne la gestione, per poterne assicurare il regolare funzionamento.

#### **ART. 2 - DESTINATARI**

L'utenza è composta da alunni, docenti, collaboratori scolastici (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza al servizio di ristorazione scolastica) e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Agropoli.

Gli alunni destinatari del servizio, trattandosi di una prestazione a domanda individuale, risultano essere coloro per i quali i genitori o chi ne esercita la responsabilità genitoriale, hanno provveduto alla loro iscrizione presso il Comune, secondo quanto disposto dai vigenti Regolamenti in materia. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti in materia, e comunque alle indicazioni dell'Amministrazione Comunale.

Qualunque accesso al servizio, di soggetti diversi da quelli sopra elencati, dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dal Comune e comunque l'onere economico del pasto rimane a carico del

soggetto beneficiario.

### ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Le sedi, dove dovranno essere consegnati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Agropoli presso gli edifici scolastici di seguito riportati:

	Scuola	Ubicazione	Giorni fruizione del servizio
<b>PRIMO CIRCOLO DIDATTICO</b>			
1	Scuola Infanzia Centro	Viale Europa	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
2	Scuola Primaria Landolfi	P.zza della Repubblica	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
3	Scuola Infanzia Anna Mozzillo	Piazza P. Gorga	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
4	Scuola Infanzia A. Cafarelli	Via Iscalonga	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
5	Scuola Primaria A. Cafarelli	Via Iscalonga	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
<b>I.C. AGROPOLI SAN MARCO</b>			
6	Scuola Infanzia Cannetiello	Via Cannetiello	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
7	Scuola Infanzia Mattine	Via Mattine	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
8	Scuola Infanzia S.Marco	Via Verga	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
9	Scuola Infanzia S.Marco	Via P.G.Selvi	lun.,mart.,merc.,giov.,ven.
<b>ISTITUTO COMPRENSIVO VAIRO</b>			
10	Scuola Secondaria Gino Rossi Vairo prolungato	Via Taverne	lunedì, mercoledì, giovedì
	Scuola Secondaria Gino Rossi Vairo musicale	Via Taverne	martedì

Le scuole dell'infanzia e medie comunali hanno accolto nell'ultimo anno scolastico complessivamente n. 670 alluni.

L'anno scolastico dura circa 9 mesi, da settembre a giugno, mentre il servizio refezione scolastica dura circa 8 mesi, da ottobre a maggio, in considerazione del fatto che nel primo e nell'ultimo mese dell'anno scolastico il numero di bambini che frequenta la scuola è sensibilmente ridotto rispetto al numero degli iscritti.

I pasti della refezione scolastica sono preparati in conformità alla tabella dietetica e menù settimanali predisposti dal competente servizio dell'A.S.L. secondo i quantitativi indicati.

Essi sono erogati, indicativamente, dalle ore 12,00 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

I pasti sono stimati intorno ai 70.000 annui, considerando che non tutti i bambini usufruiscono quotidianamente della mensa, sono preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso ogni scuola innanzi citata.

La ditta aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di preparare e somministrare, su richiesta, pasti per utenti allergici o affetti da celiachia (muniti di certificazione medica) e per quei soggetti, che per la loro fede religiosa o vegetariani o vegani, sono tenuti a consumare altri tipi di cibi.

In particolar modo è messo a disposizione un centro di cottura sito presso la scuola dell'infanzia "Mozzillo" in Piazza P. Gorga, unicamente destinato alla preparazione di pasti per utenti affetti da celiachia.

I pasti destinati a soggetti celiaci presenti in scuole diverse da quella di cui sopra, sono confezionati e

trasportati con mezzi idonei. Il personale impiegato nella preparazione di pasti differenziati (e in particolar modo destinato ad utenti celiaci) deve essere in possesso della specifica certificazione prevista dalla vigente normativa in materia.

Nell'anno scolastico 2022/2023 i pasti somministrati agli alunni e agli insegnanti sono stati circa 70.233. Tali dati hanno valore meramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta come disposto dall'art. 120 comma 10) del D.lgs. 36/2023.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

#### **ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO**

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica avrà una durata di n. 3 anni scolastici (2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026) per tutti i giorni in cui verrà svolta l'attività didattica.

L'Amministrazione Aggiudicatrice alla scadenza del contratto potrà rinnovare l'affidamento per uguale periodo ai sensi dell'art.120 del D. Lgs. 36/2023 con possibilità di proroga tecnica ai sensi dell'art. 120 comma 11) del D.lgs. 36/2023. Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì.

La decorrenza effettiva è stabilita dalla sottoscrizione del contratto o dalla data di eventuale consegna anticipata dell'appalto. Si precisa che ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.L. n. 36/2023, è sempre consentita l'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 52) dello stesso, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura. La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto avviare l'esecuzione del servizio, su richiesta del Comune, anche in pendenza della stipula del contratto. In caso di mancata stipulazione del contratto, dovuta all'esito negativo delle verifiche di legge, la Ditta aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento del servizio già fornito.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è quello stabilito dal calendario scolastico regionale, fatte salve eventuali modifiche approvate dal Dirigente scolastico che verranno in ogni caso immediatamente comunicate alla Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 5 – IMPORTO A BASE DI GARA. VALORE DELL'APPALTO E PAGAMENTI**

Il valore presunto dell'appalto annuo è di €. 316.575,00 IVA esclusa. Il prezzo a base di gara € 4,50 a pasto IVA esclusa. Il valore complessivo dell'appalto, per l'intera durata del contratto è pari a € 949.725,00 IVA esclusa.

Il predetto importo posto a base di gara è calcolato a seguito di un'analisi compiuta mediante semplici indagini di mercato effettuate sul web. il valore presunto complessivo massimo dell'appalto, comprensivo di ogni eventuale opzione, rinnovo e/o proroga e quantificabile in:

€ 2.057.737,50 IVA esclusa (Opzione di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici + proroga tecnica)

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

Tale importo è comprensivo di:

- € 4.725,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, dettagliati nel DUVRI;
- € 625.800,00 per costi della manodopera stimati ai sensi della tabella allegata, non soggetti a ribasso d'asta.

Pertanto l'importo a base d'appalto, in ragione di tre anni, è così suddiviso:

Importo del servizio soggetto a ribasso	319.200,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	4.725,00
Costi della manodopera non soggetti a ribasso	625.800,00

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5 (cinque) per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80 (ottanta) per cento della variazione, in relazione alla prestazione da

eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT in riferimento al costo di costruzione ai sensi dell'articolo 60, comma 3, lettera b) del D.lgs. 36/2023. È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, di dare comunicazione scritta al Comune di voler procedere all'adeguamento dell'importo contrattuale, indicando l'importo da adeguare, l'incremento percentuale, come sopra specificato. Allo scopo la Ditta aggiudicataria, entro due mesi dalla scadenza dopo la prima annualità di validità del contratto e non più di una volta all'anno e comunque non oltre il 31 ottobre di ciascun anno, pena la decadenza.

Dell'esercizio della facoltà, dovrà inoltrare motivata istanza di variazione prezzo sulla quale il Comune verificherà, previa specifica istruttoria. Oltre il suddetto termine non sarà riconosciuto alcun adeguamento per l'anno di competenza.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla Ditta aggiudicataria, avverrà su presentazione di regolari fatture mensili. Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio è liquidato dal Comune per i pasti effettivamente consumati, dietro presentazione di regolare fattura al termine di ciascun mese. Il pagamento verrà eseguito solo ed esclusivamente in rapporto ai pasti effettivamente consumati. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Amministrazione Comunale dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Ogni fattura, redatta in formato elettronico, dovrà indicare, oltre al CIG della procedura, il valore corrispondente del servizio oggetto dell'appalto per il periodo di riferimento ed in particolare dovranno essere distinte il numero giornalieri dei pasti somministrati per ciascun plesso scolastico.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato speciale di appalto ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

#### **ART. 6- OBBLIGO DI SOPRALLUOGO AUTONOMO**

Ai fini della presentazione dell'offerta, il concorrente è tenuto a produrre un'autocertificazione, ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii., attestante di avere piena consapevolezza e conoscenza dei luoghi, delle problematiche e delle interferenze connesse all'esecuzione del servizio per cui concorre come richiamato nelle premesse, avendo effettuato adeguati sopralluoghi nelle aree oggetto del servizio ed avendo preso compiuta e dettagliata visione di tutte le tipologie di problematiche e delle interferenze connesse all'esecuzione dello stesso.

Tale sopralluogo si ritiene indispensabile affinché l'impresa che intende concorrere possa prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari dei vari plessi scolastici che sono dislocati su tutto il territorio comunale e che a loro volta presentano caratteristiche strutturali diverse fra loro, tali da poter influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo a quanto posto a carico della Ditta aggiudicataria dal presente Capitolato speciale di appalto.

#### **ART. 7 - SISTEMA H.A.C.C.P.**

La Ditta aggiudicataria deve garantire durante tutto il processo di produzione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii. (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (H.A.C.C.P.). e ottemperare alle disposizioni fissate dal sopracitato decreto. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la D.A. dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema H.A.C.C.P..

#### **ART. 8 - RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Giornalmente verrà rilevato il numero delle presenze dei fruitori destinatari del servizio di cui all'art. 2) del presente Capitolato Speciale d'Appalto, a cui erogare il pasto. La suddetta rilevazione dovrà essere effettuata in ogni plesso scolastico con le modalità di cui all'art. 1) del presente Capitolato speciale d'Appalto e con tempi tali da garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria. Le operazioni di prenotazione giornaliera dei pasti, infatti, sono svolte in modo che i dati possano arrivare direttamente al centro di cottura.



## **ART. 9 - PREZZO DEL PASTO**

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese di trasporto per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, la somministrazione dei pasti, la pulizia e il riordino dei locali, adibiti a refettorio, lo smaltimento dei rifiuti e dei residui vari ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

## **ART.10 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.

Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta aggiudicataria.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato speciale d'Appalto e si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità ed obblighi.

### **1. Adempimenti normativi preliminari**

- a) Provvedere alla notifica sanitaria per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) Predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere uno o più procedure basate sul sistema H.A.C.C.P. (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e per la distribuzione dei pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- c) Predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta. Sono a carico della D.A. tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

### **2. Operazione di pulizia e sanificazione**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le seguenti operazioni:

- a) La differenziazione e lo sgombero dei rifiuti preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali, arredi e attrezzature, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, compresa la fornitura di tutti prodotti necessari.
- b) apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e/o aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la D.A. dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.
- c) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nei Centri di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotti specifici.
- d) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.
- e) fornitura, trasporto, controllo, immagazzinamento e conservazione delle derrate alimentari secondo quanto disposto dalle normative nazionali e regionali in materia e successive modifiche.

- f) preparazione dei pasti in apposito centro cottura.
- g) fornitura ed il trasporto dei pasti presso i refettori dei vari plessi scolastici del territorio comunale;
- h) preparazione di diete alimentari speciali e personalizzate per particolari esigenze alimentari opportunamente documentate da certificazione medica e/o per motivazioni etico-religiose.
- i) fornitura di brocche, caraffe o contenitori simili della capienza massima di litri n.1 da riempire con acqua dell'acquedotto comunale da sistemare sui tavoli in numero non inferiore a una ogni quattro bambini. In situazioni sanitarie emergenziali può essere utilizzata la bottiglia di acqua.
- j) sporzionamento e distribuzione dei pasti.
- k) lavaggio e riordino delle stoviglie, lo svuotamento, il lavaggio e la sanificazione delle brocche e delle caraffe utilizzate per l'acqua potabile.
- l) ritiro dei contenitori sporchi e la gestione dei rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta secondo le modalità che vengono disposte dalle normative nazionali, regionali e locali in materiae successive modifiche.
- m) fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili necessari per la conservazione degli alimenti, per la preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie oltre a quelli messi a disposizione dall'A.C..
- n) fornitura e/o reintegro delle stoviglie e dei materiali monouso e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo rispetto a quelli messi a disposizione dall'A.C. come fornitura iniziale.
- o) manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti.
- p) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi e delle attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio.
- q) fornitura di qualsiasi altre bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza.

#### **ART. 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONI**

Dovrà essere predisposto un piano di sanificazione specifico per le aree attinenti alla cucina che garantisca adeguate condizioni igieniche sanitarie a tutti gli ambienti, attrezzature e stoviglie.

Dovranno essere utilizzati prodotti detergenti, e disinfettanti adeguati ai diversi ambienti ed attrezzature conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021, per tutta la durata dell'appalto previsti per la gestione del servizio de quo, secondo la normativa in materia aggiornata e di riferimento per l'intera durata dell'appalto.

È introdotta l'adozione di uno o più criteri premianti nel rispetto dei suddetti CAM nell'ambito del servizio di pulizia e sanificazione.

#### **ART. 12- ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'amministrazione Comunale svolge funzioni di organizzazione dell'attività, controllo della stessa e determina le modalità per l'iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione scolastica, come disciplinato all'art. 2) del presente Capitolato speciale d'Appalto.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale:

1. Predisposizione dell'attività amministrativa per iscrizione e gestione degli utenti al servizio.
2. Gestione amministrativa dell'elaborazione delle rette di pagamento.
3. Messa a disposizione della Ditta aggiudicataria dei locali e delle attrezzature già adibite allo scopo, presenti nei locali adibiti a refettorio e adiacenti e funzionali allo stesso, nonché tutti gli arredi, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie e di quant'altro presente al loro interno, con l'obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria, di usufruirne unicamente per l'erogazione del servizio dei destinatari aventi diritto. Gli uffici comunali competenti provvederanno a redigere verbale di consegna di quanto sopra indicato con l'onere da parte della Ditta aggiudicataria di assicurarne la buona conservazione, ripristinando la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo.
4. Interventi di manutenzione straordinaria dei locali.

Fornitura iniziale degli arredi, delle attrezzature, degli utensili, delle stoviglie e di quant'altro già in dotazione dei refettori esistenti nei plessi scolastici. Eventuali integrazioni del materiale necessario per il corretto svolgimento del servizio restano a carico della Ditta aggiudicataria e saranno acquisite al patrimonio comunale. Gli arredi, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie e quant'altro messo a

disposizione dal Comune, dovrà essere riconsegnato al termine del contratto, in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nel possesso degli stessi avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione del contratto.

5. Controllo sull'osservanza degli obblighi previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto a carico della Ditta aggiudicataria sulle prestazioni erogate dagli operatori, sul livello qualitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfazione dell'utente.

#### **ART. 13 – ATTREZZATURE**

Tutte le attrezzature impiegate all'interno dei centri cottura e nei locali annessi devono essere conformi alle buone pratiche di fabbricazione e cioè:

- a) idonee all'uso cui sono destinate.
- b) progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia.
- c) tenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Devono essere presenti un numero adeguato di caldaie, cuocipasta, brasiere, piastre, bilance, fuochi, forni a convezione/vapore, scaldavivande, celle frigorifere, termosigillatrice per monoporzioni e multiporzioni, casse termiche, frullatori, cutter, polpettatrice, pelapatate, lavaverdure, vasche, lavatoi, lavastoviglie, abbattitori di temperatura e quant'altro necessario per il regolare svolgimento del servizio.

### **TITOLO II – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **ART. 14 – CRITERI E REQUISITI AMBIENTALI MINIMI**

Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

#### **ART. 15 - FINALITÀ**

Il servizio prevede l'approvvigionamento e la trasformazione di materie prime per la produzione e la fornitura di pasti presso i refettori delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Agropoli.

Per garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale dei pasti sono necessari adeguati comportamenti e procedure come meglio descritti negli articoli successivi.

#### **ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'art. 21) del presente Capitolato, le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia sia a livello europeo, nazionale che regionale.

È introdotta l'adozione di uno o più criteri premianti nel rispetto dei suddetti CAM nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichette conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **ART. 17 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere fornite secondo le indicazioni riportate nelle vigenti norme in materia a livello europeo, nazionale e regionale.

In tutte le operazioni di ricevimento e conservazione delle derrate, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti in materia di igiene sanitaria, stabiliti dalla vigente legislazione.

#### **ART. 18- MENÙ**

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti direttive:

- a) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute.
- b) "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020.
- c) Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale

nella Ristorazione Collettiva.

Le linee d'indirizzo per il servizio di ristorazione scolastica sono finalizzate a facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette sin dall'infanzia e a favorire la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, osteoporosi etcc..) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. Esse comprendono:

- a) le tabelle merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia.
- b) le grammature consigliate, suddivise per fascia d'età.
- c) la tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata.
- d) la tabella dietetica con menù per le stagioni autunno-inverno e primavera-estate al fine di favorire la variabilità delle pietanze sulla base della stagionalità in rotazione su più settimane, garantendo ai destinatari del servizio una variabilità elevata nel consumo di differenti tipi di preparazione, evitando così la monotonia e la ripetitività dei menù. L'alternanza dei prodotti freschi garantisce una valenza educativa, nutrizionale ed ambientale.

Deroghe al menù in vigore sono consentite nei seguenti casi:

- a) Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto.
- b) Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore, (incidenti, interruzioni dell'energia, acqua, e/o indisponibilità del prodotto utilizzato sul mercato di specifici).
- c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- d) Indisponibilità sul mercato del prodotto alimentare per la realizzazione del piatto previsto;

La Ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente dare comunicazione al Comune di tali deroghe con l'esplicita indicazione dell'alternativa proposta.

#### **ART. 19 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI**

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo, secondo piatto, contorno, pane e frutta e/o dolce, costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- a) Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati:**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
60%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
40%	DOP, IGP	Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 664/2014

**Almeno una ulteriore somministrazione di frutta, rispetto alle percentuali sopra indicate deve essere resa con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalente.**

- b) Frutta esotica (ananas, banane)**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
100%	Biologica oppure Commercio equo e solidale	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.

**c) Cioccolata**

100%	Commercio equo e solidale	Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.
------	---------------------------	---

Non è ammesso l'impiego di ortofrutta di quinta gamma e deve essere di stagione e nel rispetto del "calendario della stagionalità", emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all' allegato A del Decreto Ministeriale n. 65 del 10marzo 2020.

Sono sempre ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

**d) Uova con guscio; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti).**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

**e) Carne bovina**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica  Oppure Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti)	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018  Decreto 4.3.2011 che prevede un disciplinare di produzione vincolante

	Oppure Certificazione CReNBA "Garanzia di benessere animale in allevamento", allevato senza antibiotici  Oppure DOP, IGP o "prodotto di montagna"	Reg. CE 1760, Decreto MIPAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/1  Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004 e 665/2004
--	---	--

**f) Carne suina**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
80%	BiologicaOppure Certificazione CReNBA “Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici o almeno per gli ultimi 4 mesi”.	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018  Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15

**g) Carne avicola**

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	BiologicaOppure Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018  D.M. 29 luglio 200 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”

**Relativamente a tutte le carni, le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento consegnate per ciascun conferimento.**

**Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», nè prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse della Ditta aggiudicataria.**

**h) Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi e e crostacei)**

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

Peso sul totale	Origine e certificazioni
	FAO 27 o 37 (Atlantico nord-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero)
	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
100%	Non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura ( <a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> ) oppure ( <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a> )
oppure	Sono ritenuti conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile, basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normative settentrionale quale il MSC, Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

**Il pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina) deve essere:**

Peso sul totale	Origine e certificazioni
100%	Biologico Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

**Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» nè prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla D.A.**

**i) Salumi e formaggi**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
30%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
70%	biologica oppure DOP, IGP o "prodotto di montagna"	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004e 665/2004
Prosciutto crudo e parmigiano reggiano 100%	DOP o IGP o "prodotto di montagna"	Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004e 665/2004

**I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.**

**j) Latte e Yogurt**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

**k) Olio extra-vergine di oliva**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
70%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
30%	DOP	regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014

**l) Pelati, polpa e passata di pomodoro**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
70%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

**m) Succhi di frutta o nettari di frutta**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

**Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».**

**n) Marmellate, confetture, miele**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologico	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

All'avvio del servizio e in occasione di eventuali successive variazioni, la Ditta aggiudicataria deve inviare al Comune l'elenco di tutte le materie prime impiegate e le relative schede tecniche. Tale documentazione deve essere conservata anche presso il centro cottura.

In merito alle specifiche delle materie prime, con particolare riferimento ai prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, km 0 e filiera corta (gli ultimi due ove offerti in sede di gara, ecc.) la Ditta aggiudicataria deve garantire le percentuali richieste entro il trimestre di riferimento ed in caso di variazioni del menù o in occasione irreperibilità motivata di uno o più prodotti, la Ditta aggiudicataria può recuperare la percentuale non garantita attraverso una compensazione nel trimestre successivo.

**Art. 20 - Prodotti Biologici – Filiera Corta – Km. Zero.**

La fornitura della frutta e della verdura da consumarsi cruda, deve provenire da produzioni biologiche e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine al territorio del Comune di Agropoli (c.d. Km zero); i fornitori – anche se semplici commercianti – devono obbligatoriamente operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa vigente.

Al riguardo la Ditta affidataria dovrà richiedere ai fornitori stessi la relativa documentazione a garanzia, che sarà conservata nei propri Uffici.

La fornitura dell'olio extravergine di oliva dovrà provenire da produzione di aziende locali, provenienti da sistemi di filiera corta, sia esso DOP o tracciato.

E' vietata la somministrazione di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

**ART. 21- ACQUA POTABILE**

L'acqua destinata al consumo deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche fisico-chimiche della stessa sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi i pranzi al sacco. Il Comune prevede l'utilizzo dell'acqua potabile da acquedotto pubblico al fine di raggiungere un triplice obiettivo:

- a) Ridurre al minimo l'utilizzo e pertanto lo smaltimento della plastica.
- b) Valorizzare l'acqua dell'acquedotto.
- c) Educare i giovani al risparmio dell'acqua, considerata una tra le risorse più preziose, evitando ad esempio gli avanzi di bottiglia.

Per l'utilizzo dell'acqua, proveniente dall'acquedotto, dovranno essere rispettate e seguite le procedure di seguito elencate:

- a) Utilizzo delle caraffe, brocche o contenitori simili;
- b) Pochi minuti prima dell'inizio del pranzo, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per 1 (uno) minuto.
- c) Dopo il riempimento, le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri 1 (uno) ogni 4 (quattro) bambini.
- d) Al termine del pranzo, le caraffe dovranno essere sanificate nei singoli refettori.
- e) Le caraffe sanificate ed asciugate dovranno essere conservate in un luogo adeguato nel rispetto delle norme igieniche.
- f) Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettono l'eliminazione di eventuali tracce calcare depositato, specifico e previsto dalla normativa vigente.

Le caraffe, della capienza massima di 1 (uno) litro, dovranno essere messe a disposizione dalla Ditta aggiudicataria in numero e forma adeguati a quanto richiesto.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni refettorio di apposito depuratore di acqua potabile per garantire la qualità dell'acqua da somministrare.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese all'esecuzione periodica di analisi chimiche e



microbiologiche di cui al D.Lgs n. 31/2001 e ss.mm.ii., effettuando prelievi nei punti di erogazione con una turnazione tale da garantire almeno due campionamenti in ogni plesso, nell'arco dell'anno scolastico. I risultati delle suddette analisi dovranno essere trasmesse ai competenti uffici comunali. Qualora i dati risultanti dalle analisi effettuate dalla Ditta aggiudicataria o risultanti dalle analisi effettuate dal "Settore controllo qualità delle acque" del soggetto erogatore del servizio risultassero non conformi ai limiti di cui al D.Lgs n. 31/2001 e ss.mm.ii., la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura di acqua minerale in bottiglia nelle quantità e con le modalità previste dal presente Capitolato speciale di appalto.

Altresì, sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione dell'acqua della rete idrica o in tutti quei casi in cui si evidenzia una condizione di emergenza (esempio di natura sanitaria).

#### **ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E STOCCAGGIO**

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del programma di approvvigionamento.

La confezione da ordinare, per quanto possibile deve essere tale da evitare che vi siano rimanenze del prodotto.

Le consegne da parte dei fornitori devono avvenire in orari programmati, lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo e l'immediato immagazzinamento.

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato speciale d'appalto attraverso un attento controllo visivo e strumentale (termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere segnate sempre su appositi moduli.

Si deve garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+ 4°C per le derrate deperibili, + 8°/10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati).

I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed opportunamente contrassegnati.

Le derrate devono essere immagazzinate, separando opportunamente le diverse tipologie alimentari, contrassegnate e compartimentate rispetto a quelle eventualmente presenti e destinate ad altre preparazioni.

Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.

La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate.

Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti, ma su apposite pedane in materiale sanificabile alte almeno 20 cm.

Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separato dagli alimenti.

I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

#### **ART. 23 - RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI**

E' vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. E' altresì vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo di pasti avanzati nei giorni precedenti. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Eventuali pasti avanzati dovranno essere smaltiti il giorno stesso della loro preparazione

#### **ART. 24 - PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

La Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni impartite dalla "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania - in merito ai menù, alle diete speciali, alle grammature, alle modalità di preparazione e cottura.

I menù utilizzati dovranno rispondere alle caratteristiche della normativa sopra richiamata;

I pasti devono essere preparati, cotti e confezionati nella stessa giornata della consumazione e in tempo

il più possibile contenuto.

Nella fase di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica; il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature durante tutte le fasi di preparazione e cottura e confezionamento dei pasti.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per le carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti; in alternativa tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche nonché i principi alimentari considerando che i calcoli nutrizionali sono effettuati sugli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina.

Tenuto conto che gli utenti del servizio sono prevalentemente bambini/e, la preparazione delle varie pietanze deve essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi o surgelati, escludendo le frittiture di ogni genere e preferendo la cottura al forno, a vapore o in umido.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio, lavorazione e preparazione dei pasti; qualora invece la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi; entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

Durante le diverse fasi di preparazione sono richiesti i seguenti accorgimenti:

gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, tra le diverse preparazione alimentari e dopo l'uso del WC.

la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo.

- a) a manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo.
- b) tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, formaggi, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- c) nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.
- d) i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e devono avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo.
- e) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure e di quelli che possono essere impiegati tali quali, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm; una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive - è vietato il congelamento in proprio.
- f) la frutta e la verdura fresca devono essere preventivamente lavate e, se necessario, asciugate con cura; durante le fasi di lavaggio possono essere impiegati disinfettanti alimentari autorizzati.
- g) il taglio di ortaggi e verdure fresche deve essere effettuato nelle ore di poco antecedenti il consumo; le patate e le carote non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo.
- h) Durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti devono raggiungere una temperatura al cuore non inferiore a +75°C per almeno 10 minuti e comunque deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 kg.
- i) I prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura superiore ai 65°C.
- j) Per il raffreddamento di preparazioni che necessitano di porzionatura (arrosti, polpettone, ecc...) deve essere usato l'abbattitore di temperatura; il prodotto deve essere successivamente rigenerato prima dell'avvio alla distribuzione secondo opportuna

- procedura di autocontrollo documentata.
- k) Sono tassativamente evitate le preparazioni anticipate dei pasti.
  - l) Devono essere evitati ripetuti trattamenti termici di alimenti già cotti.
  - m) Durante la cottura delle verdure il rapporto acqua/alimento deve essere il più basso possibile;
  - n) Il confezionamento dei pasti per le scuole dell'infanzia e primarie deve avvenire in contenitori gastronomici multi porzione in acciaio, salvo diverse indicazioni e richieste dell'Amministrazione Comunale legate a particolari esigenze distributive che potrebbero evidenziarsi.
  - o) Per le scuole dell'Infanzia si deve prevedere la fornitura di porzioni spezzettate in piccoli tagli, soprattutto per quanto riguarda i secondi piatti a base di carne, affettati e mozzarella.
  - p) La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori idonei a questo utilizzo.

#### **ART. 25 - COMPOSIZIONE DEI PASTI**

Il pranzo somministrato ai destinatari di cui all'art. 2) del presente Capitolato Speciale d'Appalto, deve avere la seguente composizione: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca e/o dolce/gelato. Possono essere impiegati piatti unici e comunque secondo quanto indicato nelle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva" alle cui osservazioni la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi.

#### **ART. 26 - QUANTITA' DEGLI ALIMENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania" e "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", nelle quali è riportato il fabbisogno relativo a ciascun alimento previsto per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda della fascia d'età. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso.

#### **ART. 27 - TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI**

I pasti dovranno essere somministrate nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche, seguendo le indicazioni fornite dalle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania" e "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica".

Ai bambini/e che necessitano di regimi dietetici particolari perché affetti da intolleranze e/o allergie verso diversi alimenti che condizionano fortemente l'alimentazione o da patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il fondamento di un buono stato di salute, deve essere garantita dalla D.A. l'erogazione di un pasto speciale ovvero un regime dietetico personalizzato elaborato su richiesta del medico curante.

Le diete speciali riguardano:

- a) intolleranze ed allergie, con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare.
- b) morbo celiaco con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo dei prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di tali alimenti.
- c) particolari patologie (nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc...).

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti di preparazione a parte.

Ai bambini/e con particolari esigenze alimentare per motivi etici e/o religiosi o ideologici deve essere garantita dalla Ditta aggiudicataria l'erogazione di un pasto speciale ovvero un regime dietetico personalizzato, elaborato su richiesta del genitore.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il personale della Ditta aggiudicataria, addetto alla distribuzione del pasto, deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli utenti destinatari. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è a carico della Ditta aggiudicataria che opera a mezzo del proprio personale dipendente opportunamente formato sulle procedure di "gestione

delle diete speciali”.

La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico ecc.) sarà trasmessa alla Ditta aggiudicataria a cura dell'ufficio scolastico del Comune.

Il prezzo unitario dei menù di cui al presente articolo si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato dei menù normalmente prodotti.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle “Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania” e “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”.

#### **ART. 28 – RISERVATEZZA**

La Ditta aggiudicataria per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l'espletamento del Servizio, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non fare oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, secondo le regole previste dal D.Lgs. n.196 del 30/06/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e di altra normativa vigente in materia.

#### **Art. 29 – PASTO ALTERNATIVO (cestini) già messo nel caso di guasti ai centri cottura**

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

**I cestini dovranno essere composti nel modo seguente: Composizione del “cestino” per le scuole:**

##### **Scuole dell'infanzia/primarie**

2 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana 1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere Pane: totale circa 140 g

Farcitura:

un panino con 40 g di formaggio da taglio un panino con 40 g di prosciutto cotto

##### **Scuole secondarie di primo grado e Insegnanti**

3 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana 1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere Pane: totale circa 200 g

Farcitura: un panino con 40 g di formaggio da taglio due panini, ciascuno con 40 g di prosciutto cotto una bottiglia d'acqua minerale

La frutta e la verdura da fornire nel menù varierà stagionalmente.

Il prezzo unitario dei pasti alternativi s'intende uguale al prezzo unitario dei menù normalmente prodotti

#### **ART. 30 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso il centro cottura, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Procedure per il campionamento:

- a) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione.
- b) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, cioè deve rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.
- c) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi).
- d) il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi.

- e) i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.
- f) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

### **ART. 31 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi anche attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età e alle diverse tipologie di scuola, per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura, non bruciate, né ossidate o poco cotte.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere valutate e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare le varie casistiche. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico e dalla Ditta aggiudicataria, nonché dagli alunni anche a partire da sette anni d'età.

Sulla base di tali rilevazioni devono essere adottati eventuali azioni correttive, tra le quali:

- a) attivarsi con i Comuni e con l'Asl per poter variare le ricette del menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, secondo le normative e le procedure vigenti in materia, al fine di trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto.
- b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati dalle scuole o da altri soggetti incaricati dal Comune per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la Ditta aggiudicataria deve condividere con il comune un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- a) il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 16 della legge 166/2016 che effettua ai fini di beneficenza, presenti nel territorio comunale, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nel territorio, i trasporti a pieno carico ove possibili.
- b) Le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori scolastici, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero canili o gattili oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

### **ART. 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MOCA**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le

superfici risultino non integre o, nel caso di resine melaminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

In casi eccezionali o per esigenze particolari (ad esempio per pranzi al sacco, oppure per problematiche relative al lavaggio delle stoviglie, ecc...) si devono utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento e la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

### **ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotte devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

La Ditta aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose per i condimenti e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune in base alla normativa in materia. Gli olii e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

### **ART. 34 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE**

Nel corso di tutta la durata contrattuale la Ditta aggiudicataria, anche di concerto con l'amministrazione comunale, dovrà prevedere l'attivazione di progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente, utilizzando risorse proprie, secondo quanto contenuto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

I progetti devono inoltre mirare alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale, anche attraverso il coinvolgimento di aziende agricole e fattorie didattiche. La loro realizzazione può avvenire attraverso l'attivazione di laboratori, seminari, eventi, ecc, avvalendosi anche dell'ausilio delle associazioni di categoria o di altri partner accreditati.

### **ART. 35 - TRASPORTO E CONSEGNA**

Il piano di trasporto dei pasti, inserito all'interno del Manuale di Autocontrollo, elaborato dal gestore del servizio, deve contenere idonei tempi e corrette modalità che vanno rispettate per mantenere un servizio efficace.

Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione dovrà essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere conformi alle normative vigenti e possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti devono essere trasportati in pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto.

I pasti in multi porzione, 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, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

Si provvederà al controllo sistematico della 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 30 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 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

È necessario aver cura di rispettare i criteri derivanti dalle norme circa il dimensionamento della mensa e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle attrezzature per il mantenimento dell'idonea temperatura (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici).

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. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto termici attivi o passivi, piastre eutettiche).

### **ART. 36 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI**

I refettori scolastici devono essere quotidianamente e periodicamente riforniti di stoviglie e di tutto il materiale necessario all'allestimento dei tavoli e alla consumazione dei pasti.

La Ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione di tutti i refettori i vari condimenti quali olio, aceto, sale, limone ecc. con le caratteristiche specificate nell'art. 19) "Requisiti degli alimenti" del presente Capitolato speciale di appalto.

Nei refettori, il personale della Ditta aggiudicataria è chiamato ad effettuare le attività avendo particolare cura nell'evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e quella di sparcchio/pulizia, svolgendo le seguenti mansioni:

- a) curare l'igiene della propria persona e lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione.
- b) indossare camice, grembiule e copricapo in modo tale che contenga l'intera capigliatura, prima di iniziare il servizio.
- c) apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovagliette, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capo-volti e le brocche per l'acqua opportunamente coperte.
- d) aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.
- e) procedere al condimento dei primi piatti unendo i vari ingredienti forniti separatamente insieme a brodo vegetale o acqua di cottura da impiegare, se occorre, per rettificare la densità delle preparazioni.
- f) utilizzare nelle giusta quantità olio, aceto, sale, limone ecc. a disposizione presso i vari refettori.
- g) comunicare tempestivamente eventuali mancanze e/o anomalie del pasto al responsabile di cucina per la risoluzione tempestiva della problematica.
- h) iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.
- i) distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei vassoi.
- j) laddove richiesto provvedere alla sbucciatura della frutta.

### **ART. 37 - TOVAGLIE E TOVAGLIOLI**

Le tovagliette monoposto usate ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Nel caso in cui nel corso della durata contrattuale i Comuni dovessero introdurre l'utilizzo di tovaglie, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire le tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in

tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

### **TITOLO III- IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI**

#### **ART. 38 – IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI CENTRI COTTURA**

Le norme igieniche devono essere rispettate in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, consegna, somministrazione, smaltimento e allontanamento dei rifiuti, e successive pulizie.

Le linee di processo all'interno dei centri cottura devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei centri cottura, di tutti i locali annessi e degli spazi esterni, utilizzando prodotti detergenti e disinfettanti adeguati ai diversi ambienti ed attrezzature conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021 e ss.mm.ii per tutta la durata dell'appalto previsti per la gestione del servizio de quo.

Le pulizie devono iniziare solo al termine delle attività di cucina all'interno dei centri cottura prevedendo anche le dovute sanificazioni.

I centri cottura dovranno prevedere un piano di pulizie e sanificazioni ed anche un piano di disinfestazione e derattizzazione.

La Ditta aggiudicataria deve redigere apposito manuale di autocontrollo contenente le procedure relative alle attività svolte nel centro cottura.

#### **ART. 39 – IGIENE DEI REFETTORI**

La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali di preparazione e di somministrazione dei pasti.

Durante il servizio di somministrazione dei pasti devono essere rispettate le norme igieniche relative all'allestimento dei refettori, all'apparecchiatura, allo sporzionamento vero e proprio, alla sparecchiatura e al riordino finale.

Nello specifico la Ditta aggiudicataria deve provvedere al lavaggio e sanificazione dei tavoli dopo il lavaggio preliminare delle stoviglie negli appositi lavelli e successivamente in lavastoviglie.

Le pulizie finali devono iniziare solo al termine della consumazione del pasto nei refettori.

#### **ART. 40 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE**

Per le pulizie del centro cottura e dei refettori devono essere utilizzati apparecchiature, detergenti e sanificanti per la pulizia delle superfici e di tutte le attrezzature di cucina; devono essere presenti inoltre sapone liquido, carta monouso, panni, spugne e tutto quanto necessario per la pulizia e il riordino dei locali e per il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica indicati nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo a tessuto carta.

Presso il centro cottura, prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, dalle pentole e dalle altre attrezzature; le stoviglie utilizzate e i contenitori in acciaio devono essere oggetto di pulizia e sanificazione attraverso il lavaggio in lavastoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova.

Al termine delle operazioni di lavaggio e sanificazione, le attrezzature, sia presso il centro cottura che presso i refettori, devono essere riposte, accuratamente lavate, sanificate e asciutte, nei luoghi ad esse dedicati.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento e riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito; i detergenti, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, sulle



materie prime e sul personale che li utilizza; si richiede la rotazione periodica dei disinfettanti per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resi- stenti.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta deve presentare al Comune i piani delle pulizie e delle disinfestazioni e l'elenco dei prodotti detergenti e disinfettanti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza.

#### **ART. 41 - IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale impiegato presso il centro cottura e presso i refettori deve rispettare le disposizioni vigenti in materia di igiene e pulizia e deve osservare quanto previsto dal Regolamento 852/2004 in materia di sicurezza alimentare; pertanto il personale è tenuto:

- a) ad indossare divise o sopravesti di colore chiaro che devono essere mantenute pulite ed all'occorrenza sostituite.
- b) ad indossare idonei copricapo che contengano la capigliatura.
- c) a curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani.
- d) ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Per alcune operazioni può essere richiesto l'uso di mascherine oro-nasali.

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e preparazione delle sostanze alimentari deve

mantenere uno standard di pulizia elevato, lavandosi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro ed in caso di possibili contaminazioni occasionali; durante i procedimenti di lavorazione e manipolazione non deve indossare anelli o altri oggetti personali di piccole dimensioni.

Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

In caso di ferite alle mani o in caso di manipolazione di cibi pronti al consumo devono essere indossati guantimonouso.

### **TITOLO IV - PERSONALE**

#### **ART. 42 - ORGANICO**

Tutto il personale impiegato deve essere idoneo al ruolo cui è preposto e possedere i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti; deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e fornito di adeguata divisa ed eventuali DPI, ove necessario.

La Ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio, deve disporre di idonee e adeguate risorse umane in numero e professionalità tali da garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

La Ditta aggiudicataria deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro afferenti la categoria e dalla contrattazione collettiva integrativa locale.

Devono essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e di previdenza.

#### **ART. 43 - PROFESSIONALITÀ DELLE MAESTRANZE**

La Ditta aggiudicataria deve fornire, prima della stipula del contratto, l'elenco di tutte le maestranze che intende impiegare nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto; limitatamente al responsabile del servizio, capocuoco/chi, cuochi e ausiliari di cucina devono essere allegati i relativi curriculum, in quanto oggetto di valutazione.

Per il corretto svolgimento del servizio devono essere impiegate le seguenti figure professionali:

- a) capo-cuoco
- b) cuochi
- c) ausiliari di cucina
- d) addetti al trasporto

e) addetti alla somministrazione.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco di tutti i lavoratori che sono utilizzati con la specifica delle generalità, della qualifica professionale e delle relative mansioni e funzioni; deve inoltre indicare gli operatori addetti ai trasporti e gli operatori addetti ai refettori.

#### **ART. 44- REFERENTI DEL SERVIZIO**

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, la Ditta aggiudicataria comunica al Comune un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

**Sempre entro il termine di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà indicare le figure professionali di seguito elencate:**

1. Un Responsabile referente della D.A. a cui affidare la direzione del Servizio nel suo complesso e che sia diretto interlocutore dell'A.C.:

- a) avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica.
- b) garantire la presenza, se richiesta, per eventuali riunioni. E' auspicabile anche la partecipazione del capocuoco in qualità di referente specialista per le attività inerenti la produzione dei pasti.
- c) è responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto e dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla D.A., si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la Ditta aggiudicataria dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione al Comune.

2. Un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionale (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista) iscritto agli appositi albi professionali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto del soggetto personalmente responsabile dell'incarico.

3. Un responsabile dei servizi di produzione sempre reperibile e responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico-sanitaria e di settore e dal contratto.

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio, a cui possono far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali e/o scolastici.

#### **ART. 45 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

Tutto il personale deve essere informato rispetto ai contenuti del contratto e agli obblighi da esso derivanti, ciascuno in modo particolare relativamente al proprio ruolo e alle proprie funzioni.

La Ditta aggiudicataria deve predisporre un programma di formazione sulle seguenti tematiche generali:

- a) promozione della salute ed educazione alimentare con particolare riferimento al modello mediterraneo.
- b) requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto.
- c) controlli di qualità e indagini di customer satisfaction.
- d) valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi.

Relativamente alla sicurezza alimentare, la formazione deve essere svolta in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. Umbria n. 93/2008 "Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti C.E. n. 852/04 e 853/04. Revisione DGR 246/2001 e D.D. 1915/2003"

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, deve essere in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04, e dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria oltre a formare il proprio personale sugli argomenti sopradescritti, deve trattare temi specifici, a seconda delle mansioni svolte, quali:

- e) per gli addetti alla cucina:

- tecniche di cottura per conservare i parametri di qualità nutrizionale degli alimenti.
  - modalità di preparazione delle diete speciali.
  - procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti.
- f) per gli addetti alla somministrazione:
- porzionatura corretta dei pasti anche attraverso l'uso di appropriati utensili.
  - modalità di consumo in sicurezza delle diete speciali.

La Ditta aggiudicataria inoltre informa il proprio personale – qualora si verificasse una nuova emergenza sanitaria - al rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio” e dei piani di sicurezza elaborati dalla Ditta stessa, dal Comune, dalle istituzioni scolastiche o da norme regionali o statali.

#### **ART. 46- VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente a quello dichiarato nell'offerta tecnica, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente comunicate e motivate al Comune.

La Ditta aggiudicataria provvede alla sostituzione del personale assente per malattia o per altri motivi, affinché sia sempre assicurata la capacità produttiva del centro cottura e la presenza di tutti gli operatori presso i refettori scolastici, dove si svolgono le funzioni di somministrazione.

In relazione alle attività di somministrazione svolte presso i refettori scolastici, qualora si ravvisassero comportamenti inadeguati o poco rispettosi nei confronti dell'utenza o relativamente al regolare svolgimento del servizio, il Comune potrà richiedere chiarimenti alla Ditta e, a seguito dell'accertamento dei fatti, potrà richiedere l'allontanamento dell'operatore interessato e la sua sostituzione.

Per il buon andamento del servizio in tutti i suoi aspetti è auspicabile che vi sia continuità del personale impiegato in tutti i livelli evitando al massimo il turn over dello stesso.

#### **ART. 47- SCIOPERI E CHIUSURE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE**

Essendo la ristorazione scolastica un servizio ritenuto essenziale per la natura delle prestazioni erogate e dei destinatari delle stesse, la Ditta aggiudicataria, in caso di sciopero che coinvolga i propri operatori, dovrà dare notizia in forma scritta con un preavviso adeguato a consentire un'adeguata informazione alle famiglie.

In caso di sciopero di mezza giornata o limitato ad alcune ore la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il funzionamento del servizio attraverso i livelli minimi di assistenza.

Al verificarsi di evenienze straordinarie che potrebbero compromettere l'assenza del personale del servizio, è obbligo della Ditta aggiudicataria garantire l'effettiva erogazione del servizio.

Nel caso di chiusura del servizio determinata da eventi particolari (catastrofi naturali, emergenze ambientali e/o sanitarie, ecc.) il Comune, si riserva, sentito il parere del referente della Ditta aggiudicataria di porre comunque in servizio il personale per compiti attinenti alla mansione, ovvero di recuperare le mancate prestazioni erogate nel corso dell'appalto con modalità da concordarsi.

### **TITOLO V - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

#### **ART. 48- SICUREZZA DEL PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a mettere in atto tutte le azioni e i comportamenti necessari a tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato e all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire al personale impiegato ogni dispositivo individuale e collettivo di protezione necessario in relazione alla tipologia delle attività svolte.

La Ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio deve comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e deve inviare la documentazione per la verifica dell'idoneità tecnico-professionale.

La Ditta aggiudicataria deve quindi elaborare il proprio piano di sicurezza specifico per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 49 - SICUREZZA ALIMENTARE**

La Ditta aggiudicataria deve predisporre, relativamente ai centri cottura, il manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature e degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.

Analogamente la Ditta aggiudicataria deve predisporre, relativamente ai refettori ove svolge attività di somministrazione, il manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature, degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.

#### **ART. 50 - ULTERIORI PROTOCOLLI DI SICUREZZA**

1. Deve essere predisposto inoltre un protocollo di sicurezza qualora si verificassero eventuali situazioni di emergenza sanitaria o situazioni eccezionali di emergenza.
2. In tal caso la Ditta aggiudicataria deve adottare ogni misura a tutela dei lavoratori.

### **TITOLO VI- FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE**

#### **ART. 51 - INFORMATIVA**

La Ditta aggiudicataria, ai fini di un'ampia diffusione delle informazioni agli utenti ed alla cittadinanza tutta deve fornire ai Comuni tutti i temi relativi al servizio (contatti, accesso, menù, caratteristiche delle materie prime, centro cottura ed organizzazione, progetti, ecc.).

#### **ART. 52 - INFORMAZIONE SUI MENÙ**

La Ditta aggiudicataria deve fornire al Comune, le informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNP, DOP, SQNZ, etc.) e alle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che sono offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza della qualità dei prodotti impiegati.

Il menù, completo di tali informazioni deve essere pubblicato sul sito informativo ed esposto in copia cartacea all'ingresso dei refettori di ciascun edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Nei casi di illiceità ivi previsti si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo a norma dell'art. 7 della Legge 29 luglio 2003 n.229».

#### **ART.53 - COMUNICAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SULLE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI**

La Ditta aggiudicataria deve prevedere apposite iniziative di comunicazione sulle politiche attuate ai fini della sostenibilità ambientale, della riduzione degli sprechi, del recupero delle eccedenze alimentari e della promozione di corrette abitudini alimentari.

Tali iniziative possono essere correlate ai progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente.

La Ditta aggiudicataria deve altresì prevedere apposite iniziative di comunicazione relative alla qualità delle materie prime al fine di meglio valorizzare le informazioni sui menù e sulla qualità dei pasti.

#### **ART. 54 - VERIFICHE SUGLI ALIMENTI**

Le verifiche sugli alimenti si realizzano su base documentale ed in situ.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento; le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante oppure il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche sugli alimenti a km 0, filiera corta ed agricoltura sociale, e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ), offerti in sede di gara, saranno effettuate secondo le modalità indicate dai CAM - D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

Su richiesta del Responsabile del procedimento deve essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto (ad esempio i documenti di trasporto di una macrocategoria di derrata alimentare consegnata durante il trimestre di riferimento).

Le verifiche in situ sono eseguite dal Responsabile del Procedimento, o da altro personale incaricato dal

Comune, quali ad esempio i rappresentanti della Comitato Mensa, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

#### **ART. 55 - VERIFICHE SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi relativi alle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari, sempre in accordo con il Comune, ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad elaborare i questionari per la rilevazione delle eccedenze alimentari ed il committente verifica l'attinenza, la corrispondenza dei contenuti e le modalità di somministrazione.

Le verifiche sulla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro cottura e attraverso le informazioni rese nel rapporto quadrimestrale.

#### **ART. 56 – VERIFICHE**

Presso i centri cottura e presso i refettori, potranno essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o in altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali.

Altresì potranno essere effettuate sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari relativi alle tovaglie e tovaglioli.

Attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e presso i refettori il Responsabile del Comune potrà prendere visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi relativi a quanto utilizzato per la pulizia e il lavaggio.

#### **ART. 57 - VERIFICHE SULLA FORMAZIONE**

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio la D.A. deve trasmettere il resoconto della formazione effettuata dal personale e l'elenco dei partecipanti; analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

#### **ART. 58- VERIFICHE A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Il Comune., avvalendosi di proprio personale, effettua sopralluoghi presso i Centri Cottura e presso i refettori scolastici per i controlli sulle modalità di svolgimento del servizio relativamente alla qualità igienica, merceologica e nutrizionale dei cibi forniti anche attraverso l'assaggio delle varie pietanze, redigendo apposite schede o verbali di verifica, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **ART. 59 - SODDISFAZIONE DELL'UTENZA**

Il comune effettuerà periodiche rilevazioni di customer satisfaction attraverso la somministrazione di questionari ad alunni e famiglie volti a misurare il grado di soddisfazione dell'utenza sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica.

La Ditta aggiudicataria deve collaborare, se richiesto, alle indagini di customer satisfaction di cui al precedente comma.

La Ditta aggiudicataria inoltre, deve prevedere un proprio sistema di rilevazione della qualità del servizio, sia rispetto alla soddisfazione dell'utenza sia rispetto alla efficacia dei processi produttivi.

#### **ART. 60 - VERIFICHE SULLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI**

Il Comune effettua verifiche periodiche sulla corrispondenza dei progetti presentati nell'offerta tecnica in sede di gara.

Il Comune verifica inoltre il rispetto delle tempistiche e la coerenza del progetto con gli obiettivi prefissati.

## **TITOLO VII- OBBLIGHI CONTRATTUALI**

### **ART. 61 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO**

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 Comune (D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991 e 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.).

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

Dovrà inoltre avere in servizio personale formato (ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011). Il personale addetto alla gestione dell'emergenza dovrà essere dotato di attestato di frequenza a specifico corso di formazione in corso di validità. Il personale addetto all'intervento antincendio e alla gestione delle emergenze dovrà aver conseguito l'attestato di idoneità tecnica di cui all'articolo 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609.

La Ditta si impegna altresì a produrre specifico documento di valutazione dei rischi (DVR), in aggiornamento al proprio DVR, per la struttura dove verrà impiegato personale dipendente, con indicate le misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Le parti cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle eventuali interferenze lavorative.

Deve essere predisposto inoltre un protocollo di sicurezza qualora nel corso della durata contrattuale si verificassero situazioni eccezionali di emergenza sanitaria. In tal caso la Ditta aggiudicataria deve adottare ogni misura a tutela dei lavoratori.

### **ART. 62 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la stessa anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale che intervengano in corso di esecuzione del contratto rimangono a carico della Ditta aggiudicataria in quanto l'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'offerente dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

### **ART. 63 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del prezzo base dell'appalto ovvero altra percentuale ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice]. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La Ditta aggiudicataria dovrà depositare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva secondo le modalità indicate dal D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente

Capitolato Speciale d'Appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del pagamento delle penali e rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 64 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI AI SERVIZI**

I dipendenti ed i collaboratori della Ditta aggiudicataria, devono essere in possesso dei requisiti professionali richiesti e devono tenere un comportamento decoroso e improntato alla normale educazione e correttezza, in particolare nei confronti degli utenti, ed agire sempre, in ogni caso, con la diligenza professionale specifica.

La Ditta è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti.

#### **ART. 65 - TIPOLOGIA DELLE RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria è responsabile:

1. Per gli infortuni che dovessero occorrere agli operatori nell'espletamento del servizio.
2. Per danni che dovessero incorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.
3. Per i danni causati alle cose appartenenti agli utenti.
4. Per danni a persone presenti a qualunque titolo nella struttura, e per danni causati alle cose di questi ultimi;
5. Dei danni a persone o a cose dell'amministrazione Comunale, che possano derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili adesso o ai suoi dipendenti.

La Ditta risponde di tutti i danni di cui sopra per i quali, a qualunque titolo, fosse chiamata a rispondere

La Ditta aggiudicataria, infine, assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento del servizio, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitarne l'interruzione.

Il Comune si riserva di garantire in qualunque modo e a qualunque costo l'esecuzione del servizio, rivalendosi, per le spese sostenute, sulla cauzione definitiva.

#### **ART. 66 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione sarà effettuata mediante Procedura aperta telematica ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento di contratti pubblici di servizi, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo sulla base degli elementi e parametri indicati nel disciplinare di gara.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

#### **ART. 67 - ASSICURAZIONI**

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che amministrativa che penale, derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare al Comune, in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una Compagnia di Assicurazione di durata non inferiore alla durata del contratto, nella quale venga indicato che i Comuni debbano essere considerati "terzi" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della Ditta aggiudicataria agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta assumerà a proprio carico l'onere di mallevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi

in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti d incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 4.000.000,00 (quattromilioni/00) per sinistro ed € 2.000.000,00 per persona.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

#### **ART. 68 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. La Ditta aggiudicataria, si impegna inoltre a fornire, su richiesta del Comune, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui al comma 9) della sopra citata Legge n. 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari, relativi al servizio de quo, devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla Legge n. 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

#### **ART. 69 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE**

Ai sensi del D.Lgs 30/06/2003 n. 196 e Reg. UE 2016/679, la Ditta aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili concernenti gli utenti del servizio e comunque conferiti. A tal proposito la stazione appaltante, con atto formale, redigerà nomina del responsabile esterno del trattamento per la Ditta aggiudicataria.

In particolare, la Ditta aggiudicataria, si impegnerà ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e le informazioni di cui verrà a conoscenza nello svolgimento del servizio a non divulgarli e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

La Ditta aggiudicataria è autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica, nel rispetto delle disposizioni normative e con particolare riferimento alla liceità, correttezza, riservatezza e misure di sicurezza.

In materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, la Ditta deve comunque fornire ogni informazioni utile all'Amministrazione per adempiere alla Legge n. 190/2012 e successivo D.Lgs 33/2013 e ss.mm.ii.

#### **ART. 70 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO**

Gli obblighi previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" pubblicato nel sito internet del Comune di Agropoli, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo del gestore. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte degli stessi del suindicato "Codice".

### **TITOLO VIII-CONTROLLO QUALITA', VERIFICA DELLE PRESTAZIONI E CONTROVERSIE**

#### **ART. 71 - VERIFICA DI CONFORMITA'**

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria.

Il contratto è soggetto a verifica di conformità, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto stesso. La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso accertamenti e riscontri che il Comune, ritenga necessari. Saranno disposti controlli a campione con modalità idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale, con l'eventuale supporto di figure professionali tecniche e specialistiche ritenute utili per l'obiettivo.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto tutte le volte che il Comune ravvisi l'opportunità di condurre tale verifica.



In presenza di mancanze riguardo all'esecuzione, sarà assegnato un termine per adempiere alle prescrizioni impartite allo scopo di garantire la buona esecuzione delle prestazioni contrattuali.

In presenza di completa e regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il verbale di verifica di conformità al termine di ciascuno anno educativo. Il certificato di verifica di conformità verrà trasmesso alla Ditta mediante posta elettronica certificata.

In caso di mancata o ritardata esecuzione, totale o parziale, della prestazione, oppure quando l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti pattuiti, la A.C. si riserva la facoltà di applicare una penale secondo quanto stabilito dal presente Capitolato speciale di appalto.

#### **ART. 72 - ASSOGGETTAMENTO A VERIFICHE E CONTROLLI**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a garantire l'accesso alla struttura dei competenti incaricati dal Comune, i quali potranno effettuare verifiche in ogni momento sul corretto svolgimento dei servizi, sul rispetto delle normative, degli standards di personale e dei contratti di lavoro, nonché sulla qualità delle prestazioni fornite, sul livello di funzionamento delle persone accolte, sulle attrezzature e sugli ausili previsti dai programmi operativi, che dovranno essere disponibili sempre e funzionanti a norma di legge.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire al Comune tutta la documentazione tecnica inerente la conduzione della struttura (registri di presenza degli utenti, turni e presenze del personale e degli operatori dipendenti, programmazione e verifiche delle attività, ecc.).

La Ditta aggiudicataria si impegna a redigere e mantenere aggiornato mensilmente apposito documento informatico che permetta al Comune di verificare in ogni momento il rispetto dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e fornire la documentazione a supporto (es. documenti di trasporto, fatture riconducibili al servizio oggetto dell'appalto riportanti peso, tipo e caratteristiche delle forniture).

#### **ART. 73 - PENALI**

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio di cui, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e previste dalle normative di legge vigenti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche riportate nelle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania" e "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo.
- b) Qualora fossero usate derrate diverse da quelle indicate nelle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva - Regione Campania" e "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno per ogni giorno in cui è stato verificato il mancato rispetto.
- c) Per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'ufficio competente del Comune, viene applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno.
- d) Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione e conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione.
- e) Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 500,00 (cinquecento/00).
- f) Qualora si verificassero ritardi nella somministrazione dei pasti penale di € 200,00 (duecento/00) per ogni singola scuola.
- g) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, sarà applicata una penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) con un ulteriore penale di € 500,00 (cinquecento/00) se il ritrovamento interessa più di una porzione, con l'obbligo da parte della I.A. di fornire un pasto sostitutivo.
- h) Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP penale di € 500,00 (cinquecento/00) e penale di € 200,00 (duecento/00) per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola.
- i) Per la mancata o errata somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.500,00

(millecinquecento/00) in relazione alla gravità del caso, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità ne possa conseguire.

- j) Penale di € 1.000,00 (mille/00) per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
- k) Penale di € 3.000,00 (tremila/00) per mancata comunicazione al Comune. del mancato utilizzo delle derrate previste nel presente capitolato.
- l) Penale € 500,00 (cinquecento/00) o comunque una somma proporzionata all'entità del disservizio per tutte le inadempienze non indicate specificatamente nel presente articolo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza triplicata. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza; la Ditta potrà presentare le proprie eventuali controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla ricezione della contestazione stessa.

Qualora trascorso tale termine, non fossero pervenute controdeduzioni o se pervenute non siano ritenute valide, il Comune procederà all'applicazione delle sanzioni. L'importo delle sanzioni sarà detratto dalla prima fattura posta in liquidazione, dopo l'applicazione della sanzione stessa. Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 5% dell'importo contrattuale annuale. Qualora detto limite sia superato Il Comune può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva") senza che la D.A. abbia diritto al alcun risarcimento, rimborso o indennizzo fatti salvi i corrispettivi relativi a prestazioni già svolte decurtati di eventuali penali e degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

## **TITOLO IX-DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 74 - CONTRATTO E SPESE DI REGISTRAZIONE**

Il contratto verrà stipulato con atto pubblico-amministrativo con firma digitale.

Il Comune si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto di appalto, di procedere all'esecuzione d'urgenza dell'appalto ai sensi dell'art. 4 del presente capitolato speciale d'appalto e l'avvio del servizio con preavviso di tre giorni alla Ditta aggiudicataria. In tal caso la stessa si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente Capitolato speciale di appalto anche nel periodo intercorrente tra l'aggiudicazione e la stipula del contratto.

Il servizio disciplinato dal presente Capitolato Speciale d'Appalto è soggetto ad I.V.A., prevista per legge. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

### **ART. 75 - SUBAPPALTO**

Per la disciplina del subappalto si rimanda a quanto previsto del disciplinare di gara.

### **ART. 76 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

### **ART. 77 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Al presente atto si applica il Codice dei Contratti pubblici. Restano, comunque, ferme le clausole risolutive espressamente disciplinate nel presente atto.

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla Ditta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta. e salva l'applicazione delle penalità prescritte, mediante semplice notifica tramite PEC presso il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento e IDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici la notifica avverrà presso il domicilio eletto che verrà comunicato in sede di sottoscrizione del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

1. Fallimento della D.A. e cessazione dell'attività, concordato preventivo, amministrazione controllata, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della D.A.
2. Motivi di pubblico interesse.
3. Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie.
4. Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto alle tabelle merceologiche vigenti.
5. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della D.A..
6. Interruzione non motivata del servizio.
7. Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio.
8. Subappalto non autorizzato.
9. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.
10. Mancato rispetto della L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.
11. In caso di ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente atto.
12. In caso di inadempimenti connessi alla disciplina in materia di divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore.

In caso di perdita da parte dell'esecutore del possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria e tecnica e professionale previsti in sede di gara. In caso di mancata integrazione della garanzia definitiva parzialmente o totalmente escussa, entro il termine di 15 giorni solari dal ricevimento della relativa richiesta da parte del committente.

Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della Ditta ogni maggiore spesa che il Comune dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

In tali circostanze, il Comune può dichiarare, a suo insindacabile giudizio, risolto il rapporto contrattuale in essere e interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria.

#### **ART. 78 - RECESSO**

Fermo quanto disposto dal presente Capitolato speciale di appalto, il Comune. ha il diritto di recedere in qualunque tempo e per qualsiasi motivo dal presente atto, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dal Codice dei Contratti Pubblici.

La Ditta rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

In ogni caso di recesso la Ditta si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità della prestazione in favore del Comune.

#### **ART. 79 - CLAUSOLA COMPROMISSORIA E CONTENZIOSO**

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere, in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto per l'appalto del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto che non si sia potuta definire in sede amministrativa sarà definita dal competente Foro di Salerno. E' esclusa la competenza arbitrale. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso aggiuntivo per la proposta gestionale organizzativa presentata in sede di gara. Alla scadenza del contratto, la Ditta aggiudicataria. dovrà consegnare immobili, mobili, impianti ed attrezzature utilizzati in buono stato di conservazione.

#### **ART. 80 - CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma

restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la Ditta aggiudicataria del contratto di appalto è tenuta ad assorbire prioritariamente, nel proprio organico, il personale già operante alle dipendenze della Ditta uscente, come previsto dall'articolo 57 del nuovo codice degli appalti "*Clausola Sociale*", garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

#### **ART. 81- NORME FINALI E RINVIO**

La Ditta si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle modalità con cui dovrà essere espletato il servizio specificato nel presente capitolato.

Il Comune, da parte sua, notificherà alla D.A. tutti i provvedimenti amministrativi che potrebbero comportare variazioni alla situazione iniziale mediante utilizzo dell'indirizzo PEC comunicato in sede di sottoscrizione del contratto.

Per quanto non espressamente contemplato nei precedenti articoli si fa riferimento alle disposizioni di legge, vigenti in materia.

Eventuali casi di forza maggiore e/o imprevedibili, non contemplati dal presente Capitolato potranno essere oggetto di specifico accordo tra le parti.

#### **ART. 82 – ULTERIORI INFORMAZIONI**

Per quanto non specificatamente contenuto nel presente Capitolato Speciale di Appalto, si fa riferimento al disciplinare ed alle norme di legge vigenti in materia.

La partecipazione alla gara da parte delle imprese comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

**IL R.U.P.**

*f.to Dr. Valeriano Giffoni (\*)*

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.lgs. n. 39/1993*

#### **Allegati:**

- scuola infanzia – menù autunno - inverno;
- scuola infanzia - menù primavera – estate;
- scuola primaria – menù autunno - inverno;
- scuola primaria - menù primavera – estate;
- scuola secondaria – menù autunno - inverno;
- scuola secondaria - menù primavera – estate;
- Tabella di calcolo incidenza manodopera sul singolo pasto.

SCUOLA INFANZIA - PRIMA SETTIMANA <i>autunno- inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 50 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.  <u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 40 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 4 pomodoro-passata 30  <u>Ricotta di vacca</u> ricotta di mucca 50  <u>Insalata verde</u> insalata verde 60 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 4  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Broccoletti</u> broccoli di rapa 70 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 30 patate 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 70 olio extravergine di oliva 5  <u>carote al naturale</u> carote 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 40 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 50  <u>insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 577 Proteine % 15,8 Carboidrati % 58,0 Lipidi % 26,0 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 87,7 Lipidi gr 16,5	Kcal 540 Proteine % 14,8 Carboidrati % 54,3 Lipidi % 31,0 Proteine gr 19,4 Carboidrati gr 75,8 Lipidi gr 18,0	Kcal 549 Proteine % 18,7 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,0 Proteine gr 25,0 Carboidrati gr 78,5 Lipidi gr 15,6	Kcal 535 Proteine % 17,0 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 29,3 Proteine gr 22,3 Carboidrati gr 74,4 Lipidi gr 17,0	Kcal 500 Proteine % 18,4 Carboidrati % 56,0 Lipidi % 25,6 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 72,7 Lipidi gr 13,8
SCUOLA INFANZIA - SECONDA SETTIMANA <i>autunno- inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 50 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca 60  <u>Bieta al vapore</u> bieta al naturale 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Riso con piselli</u> riso 30 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 5  <u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Broccoletti al limone</u> broccoli 80 olio extravergine di oliva 5 succo di limone q.b.  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 50 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone q.b.  <u>Spinaci in padella</u> Spinaci 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 40 ceci freschi 30 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 60,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.  <u>Insalata verde</u> insalata verde 60 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 30 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 60 carciofi 40 zucchine 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 569 Proteine % 14,4 Carboidrati % 54,5 Lipidi % 31,3 Proteine gr 20,0 Carboidrati gr 81,0 Lipidi gr 19,4	Kcal 556 Proteine % 15,7 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 21,0 Carboidrati gr 78 Lipidi gr 18,0	Kcal 576 Proteine % 18,0 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 28,9 Proteine gr 25,0 Carboidrati gr 79,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 545 Proteine % 17,6 Carboidrati % 52,6 Lipidi % 29,9 Proteine gr 23,3 Carboidrati gr 74,6 Lipidi gr 17,6	Kcal 540 Proteine % 14,2 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 34,5 Proteine gr 18,5 Carboidrati gr 71,0 Lipidi gr 20,0

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

540  
16,9  
55,4  
27,6  
22,1  
77,8  
16,2

MEDIA

557  
16,0  
53,0  
30,9  
21,6  
76,8  
18,6

SCUOLA INFANZIA - TERZA SETTIMANA <i>autunno- inverno</i>					MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 - ultimo aggiornamento 29 marzo 2022
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Pasta con cavolo cappuccio</u> pasta corta di semola 40 cavolo cappuccio 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 40  <u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 50 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 60 patate 40 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 40 zucca passata 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Broccoletti al limone</u> broccoli 80 limone q.b. olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 60  <u>Bieta lessa</u> bieta lessa 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 40 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4  <u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 40 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	
Kcal 515 Proteine % 17,0 Carboidrati % 56,9 Lipidi % 26,0 Proteine gr 21,0 Carboidrati gr 75,9 Lipidi gr 14,6	Kcal 587 Proteine % 15,1 Carboidrati % 56,8 Lipidi % 28,0 Proteine gr 21,8 Carboidrati gr 87,0 Lipidi gr 18,1	Kcal 548 Proteine % 17,9 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 23,7 Carboidrati gr 73,4 Lipidi gr 17,7	Kcal 552 Proteine % 14,3 Carboidrati % 55,9 Lipidi % 29,7 Proteine gr 19,2 Carboidrati gr 80,0 Lipidi gr 17,8	Kcal 556 Proteine % 14,9 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 31,7 Proteine gr 20,0 Carboidrati gr 76,2 Lipidi gr 18,9	552 15,8 54,9 29,1 21,1 78,5 17,4
SCUOLA INFANZIA- QUARTA SETTIMANA <i>autunno- inverno</i>					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 60 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 70 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Risotto con i carciofi</u> Olio extravergine di oliva 40 carciofi 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Stracchino</u> stracchino 50  <u>insalata mista</u> lattuga 80 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 50 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4  <u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 50 carote 20 olio extra vergine di oliva 5  <u>Scarola al vapore</u> scarola al naturale 80 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodori pelati 20 olio extravergine di oliva 4 parmigiano grattugiato 4  <u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 50 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 4  <u>Carote al naturale</u> carote 60 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 60 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 7  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 40  <u>Carciofi stufati</u> carciofi 100 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	
Kcal 596 Proteine % 13,9 Carboidrati % 52,5 Lipidi % 33,6 Proteine gr 20,2 Carboidrati gr 81,0 Lipidi gr 21,7	Kcal 587 Proteine % 15,0 Carboidrati % 49,8 Lipidi % 35,0 Proteine gr 21,5 Carboidrati gr 75,7 Lipidi gr 22,3	Kcal 584 Proteine % 16,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 28,0 Proteine gr 23,7 Carboidrati gr 83 Lipidi gr 18	Kcal 568 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 27,0 Proteine gr 24 Carboidrati gr 81 Lipidi gr 17	Kcal 555 Proteine % 16,3 Carboidrati % 51,7 Lipidi % 32,0 Proteine gr 21,6 Carboidrati gr 73,4 Lipidi gr 19	578 15,9 52,7 31,1 22,2 78,8 19,6

*Manilia*

# SCUOLA INFANZIA - PRIMA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 50 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.  <u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 40 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 4 pomodoro-passata 30  <u>Ricotta di vacca</u> ricotta di mucca 70  <u>Insalata verde</u> insalata verde 60 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 4  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini all'insalata</u> fagiolini 70 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 30 patate 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 70 olio extravergine di oliva 5  <u>Carote al naturale</u> carote 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 40 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 50  <u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 569 Proteine % 15,8 Carboidrati % 57,7 Lipidi % 26,6 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 86 Lipidi gr 16,5	Kcal 540 Proteine % 14,8 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 31,0 Proteine gr 19,4 Carboidrati gr 75,8 Lipidi gr 18,0	Kcal 546 Proteine % 18,4 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 26,0 Proteine gr 24,4 Carboidrati gr 78,7 Lipidi gr 15,5	Kcal 535 Proteine % 17,0 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 29,0 Proteine gr 22,3 Carboidrati gr 74,4 Lipidi gr 17,0	Kcal 500 Proteine % 18,1 Carboidrati % 57,5 Lipidi % 24,5 Proteine gr 22,4 Carboidrati gr 73,0 Lipidi gr 13,6

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

538  
16,8  
55,7  
27,4  
22,1  
77,6  
16,2

# SCUOLA INFANZIA - SECONDA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 50 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca 60  <u>Zucchine al vapore</u> zucchine al naturale 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Riso con piselli</u> riso 30 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 5  <u>Cosce di pollo</u> cosce di pollo dissossato 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 50 pomodoro pelati 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone a.b.  <u>Spinaci in padella</u> Spinaci 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 40 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 60,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.  <u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 30 fagiolini,zucchine(cadauno) 40 carote, pomodoro(cadauno) 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 60 carciofi 40 zucchine 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 570 Proteine % 14,5 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 31,0 Proteine gr 20,1 Carboidrati gr 80,8 Lipidi gr 19,4	Kcal 560 Proteine % 15,5 Carboidrati % 54,7 Lipidi % 29,7 Proteine gr 20,9 Carboidrati gr 78 Lipidi gr 17,7	Kcal 576 Proteine % 18,2 Carboidrati % 52,9 Lipidi % 28,8 Proteine gr 25,6 Carboidrati gr 79,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 551 Proteine % 17,0 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 29,5 Proteine gr 23,5 Carboidrati gr 76 Lipidi gr 17,6	Kcal 540 Proteine % 14,2 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 34,5 Proteine gr 18,5 Carboidrati gr 72,0 Lipidi gr 20,0

MEDIA

559  
15,9  
53,1  
30,7  
21,7  
77,2  
18,5

*Handwritten signature*



# SCUOLA INFANZIA - TERZA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Pasta con le zucchine</u></b> pasta corta di semola 50 zucchine/ broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> Prosciutto cotto magro 40  <b><u>Carote al naturale</u></b> Carote 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Riso al parmigiano</u></b> riso parboiled 50 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Spezzatino di tacchino con patate</u></b> tacchino 60 patate 40 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Pasta con pomodoro</u></b> pasta corta di semola 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Filetto di platessa in umido</u></b> Filetto di platessa 50 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Zucchine in umido</u></b> zucchine 80 limone q.b. olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Pasta e lenticchie</u></b> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 50 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Ricotta di vacca</u></b> Ricotta di vacca omogeneizzata 60 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Bieta lessa</u></b> bieta lessa 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Passata di verdura con pasta</u></b> pasta tipo corta 40 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4  <b><u>Frittata di spinaci al forno</u></b> Uova 40 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Fagiolini al limone</u></b> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 515 Proteine % 16,9 Carboidrati % 56,9 Lipidi % 26,0 Proteine gr 21,0 Carboidrati gr 76,0 Lipidi gr 14,6	Kcal 587 Proteine % 15,1 Carboidrati % 56,7 Lipidi % 28,0 Proteine gr 21,7 Carboidrati gr 87,0 Lipidi gr 18,0	Kcal 529 Proteine % 17,6 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 29,0 Proteine gr 22,6 Carboidrati gr 73,0 Lipidi gr 16,5	Kcal 552 Proteine % 14,3 Carboidrati % 56,0 Lipidi % 29,7 Proteine gr 19,2 Carboidrati gr 80,0 Lipidi gr 17,8	Kcal 547 Proteine % 15,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 30,6 Proteine gr 20,0 Carboidrati gr 76,2 Lipidi gr 18,0

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
 Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

# SCUOLA INFANZIA- QUARTA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Orecchiette al pomodoro</u></b> pasta tipo orecchiette 40 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Platessa al pomodoro</u></b> filetto di platessa 60 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Fagiolini al vapore</u></b> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Risotto con i carciofi</u></b> Olio extravergine di oliva 40 carciofi 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Stracchino</u></b> Stracchino 50  <b><u>Insalata mista</u></b> lattuga 80 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pasta corta di semola 50 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 4  <b><u>Arista di maiale al forno</u></b> carrè di maiale dissossato 50 carote 20 olio extra vergine di oliva 5  <b><u>Zucchine al vapore</u></b> zucchine 80 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Pasta al pomodoro e basilico</u></b> pasta corta di semola 50 pomodori pelati 20 olio extravergine di oliva 4 parmigiano grattugiato 4  <b><u>Petto di tacchino al limone</u></b> petto di tacchino 50 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 4  <b><u>Carote al naturale</u></b> carote 60 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 50 Frutta di stagione 100	<b><u>Pasta con piselli</u></b> pasta corta di semola 60 piselli surgelati 30 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro 40  <b><u>Pomodori all'insalata</u></b> pomodori 100 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 50 Frutta di stagione 100
Kcal 596 Proteine % 13,9 Carboidrati % 52,5 Lipidi % 33,6 Proteine gr 20,2 Carboidrati gr 81,4 Lipidi gr 21,7	Kcal 587 Proteine % 15,0 Carboidrati % 49,8 Lipidi % 35,0 Proteine gr 21,4 Carboidrati gr 75,7 Lipidi gr 22,3	Kcal 562 Proteine % 16,7 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 27,4 Proteine gr 22,9 Carboidrati gr 81,7 Lipidi gr 18	Kcal 568 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,6 Lipidi % 27,0 Proteine gr 24,7 Carboidrati gr 81 Lipidi gr 16,9	Kcal 541 Proteine % 15,3 Carboidrati % 52,4 Lipidi % 32,0 Proteine gr 20 Carboidrati gr 73,7 Lipidi gr 18,9

MEDIA



SCUOLA PRIMARIA - PRIMA SETTIMANA <i>autunno-inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 60 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 70 olio extravergine di oliva 5 erbe aromatiche q.b.  <u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 60 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 5 pomodoro-passata 50  <u>Mozzarella di vacca</u> Mozzarella di vacca 80 ricotta di vacca 100  <u>Insalata verde</u> insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 60 pomodoro pelati 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 60 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Broccoletti in padella</u> broccoli di rapa 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 40 patate 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 90 olio extravergine di oliva 7  <u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60 prosciutto crudo magro 60  <u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150
Kcal 688 Proteine % 17,1 Carboidrati % 59,2 Lipidi % 23,8 Proteine gr 28,8 Carboidrati gr 106,6 Lipidi gr 17,9	Kcal 719 Proteine % 15,2 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 29,4 Proteine gr 26,5 Carboidrati gr 103,2 Lipidi gr 26,8	Kcal 714 Proteine % 18,6 Carboidrati % 53,2 Lipidi % 28,2 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 98,0 Lipidi gr 21,7	Kcal 671 Proteine % 17,7 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 28,4 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 19,5	Kcal 679 Proteine % 16,8 Carboidrati % 57,5 Lipidi % 25,8 Proteine gr 26,5 Carboidrati gr 104,0 Lipidi gr 19,5
SCUOLA PRIMARIA - SECONDA SETTIMANA <i>autunno-inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 60 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca 90 mozzarella di vacca 80  <u>Bieta al vapore</u> bieta 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Riso con piselli</u> riso 50 piselli surgelati 45 olio extravergine di oliva 5  <u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Broccoletti al limone</u> broccoli di rapa 100 olio extravergine di oliva 6 succo di limone q.b.  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 60 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone a.b.  <u>Spinaci in padella</u> spinaci 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 50 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 80,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.  <u>Insalata</u> insalata 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 50 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 60 carciofi 100 zucchine 100 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150
Kcal 701 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 22,9 Carboidrati gr 100,8 Lipidi gr 23,0	Kcal 675 Proteine % 15,7 Carboidrati % 54,8 Lipidi % 29,5 Proteine gr 25,6 Carboidrati gr 95 Lipidi gr 21,3	Kcal 692 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 26,8 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 98,0 Lipidi gr 20,0	Kcal 680 Proteine % 19,2 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,7 Proteine gr 31,6 Carboidrati gr 96,9 Lipidi gr 19,0	Kcal 698 Proteine % 13,1 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 31,0 Proteine gr 22,0 Carboidrati gr 100,0 Lipidi gr 23,4

MENU STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 , ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

694  
17,1  
56,1  
26,8  
26,8  
101,2  
21,1

MEDIA

689  
16,4  
54,9  
28,6  
26,8  
98,1  
21,3

SCUOLA PRIMARIA - TERZA SETTIMANA <i>autunno-inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con le zucchine</u> pasta corta di semola 60 zucchine/ broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 6  <u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 60 Prosciutto crudo magro 60  <u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 60 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 50 patate 50 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 60 zucca 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 70 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Broccoletti al limone</u> broccoli 100 limone q.b. olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 100  <u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 60 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 60 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150
Kcal 675 Proteine % 17,6 Carboidrati % 57,8 Lipidi % 24,6 Proteine gr 28,9 Carboidrati gr 101,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 717 Proteine % 15,6 Carboidrati % 57,4 Lipidi % 27,4 Proteine gr 27,5 Carboidrati gr 108,0 Lipidi gr 21,2	Kcal 696 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,4 Lipidi % 26,0 Proteine gr 31,5 Carboidrati gr 99,0 Lipidi gr 19,4	Kcal 699 Proteine % 14,5 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 33,0 Proteine gr 24,6 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 707 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 28,9 Proteine gr 26,0 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 22,0
SCUOLA PRIMARIA - QUARTA SETTIMANA <i>autunno-inverno</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 60 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 80 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 50 carciofi 50 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 5  <u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100 ricotta di vacca 100  <u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato vi verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 5  <u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 60 carote 30 olio extra vergine di oliva 5  <u>Scarola ripassata</u> scarola 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pata al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 60 pomodori pelati 60 olio extravergine di oliva 5 parmigiano grattugiato 5  <u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 60 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 5  <u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 50 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60 Prosciutto crudo magro 60  <u>Carciofi stufati</u> carciofi 150 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150
Kcal 679 Proteine % 19,3 Carboidrati % 56,0 Lipidi % 25,0 Proteine gr 31,7 Carboidrati gr 98,9 Lipidi gr 18,0	Kcal 719 Proteine % 14,5 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 32,5 Proteine gr 25 Carboidrati gr 99 Lipidi gr 25	Kcal 713 Proteine % 17,5 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,4 Proteine gr 30 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 21	Kcal 699 Proteine % 17,8 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 28,0 Proteine gr 30 Carboidrati gr 98,7 Lipidi gr 21	Kcal 670 Proteine % 19,5 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 25,0 Proteine gr 31 Carboidrati gr 94 Lipidi gr 17,6

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA
699
16,3
55,6
28,0
27,7
100,8
21,1

MEDIA
696
17,7
54,7
27,6
29,5
98,4
20,5

# SCUOLA PRIMARIA - PRIMA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 60 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle carote</u> petto di pollo 70 olio extravergine di oliva 5 carote 30  <u>Patate al forno</u> patate 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 60 fagioli freschi 40 olio extravergine di oliva 5 pomodoro-passata 50  <u>Mozzarella di vacca</u> Mozzarella di vacca 80 ricotta di vacca 100  <u>Insalata verde</u> insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 60 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 60 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Fagiolini all'insalata</u> fagiolini 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 40 patate 40 olio extravergine di oliva 6  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 90 olio extravergine di oliva 5  <u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 60 prosciutto crudo magro 60  <u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 80 pomodori 50 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	
Kcal 691 Proteine % 16,8 Carboidrati % 59,5 Lipidi % 23,7 Proteine gr 29,0 Carboidrati gr 109,7 Lipidi gr 18,2	Kcal 719 Proteine % 15,2 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 29,4 Proteine gr 26,5 Carboidrati gr 103 Lipidi gr 22,7	Kcal 720 Proteine % 18,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 27,7 Proteine gr 31,4 Carboidrati gr 101,0 Lipidi gr 21,5	Kcal 660 Proteine % 17,7 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,3 Proteine gr 28,0 Carboidrati gr 94,0 Lipidi gr 19,5	Kcal 678 Proteine % 17,0 Carboidrati % 55,9 Lipidi % 26,8 Proteine gr 28,5 Carboidrati gr 98,6 Lipidi gr 19,7	694 16,9 56,0 27,0 28,7 101,3 20,3

# SCUOLA PRIMARIA - SECONDA SETTIMANA *primavera-estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 60 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca 90 mozzarella di vacca 80  <u>Zucchine al vapore</u> zucchine al naturale 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Riso con piselli</u> riso 50 piselli surgelati 45 olio extravergine di oliva 5  <u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 60 olio extravergine di oliva 5  <u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 60 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5 succo di limone a.b.  <u>Spinaci in padella</u> spinaci 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 50 ceci freschi 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 80,0 olio extravergine di oliva 5 pomodoro passato q.b.  <u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 50 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 80 carciofi 100 zucchine 100 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	
Kcal 703 Proteine % 15,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 30,0 Proteine gr 25,9 Carboidrati gr 100,6 Lipidi gr 22,9	Kcal 653 Proteine % 16,2 Carboidrati % 57,5 Lipidi % 26,3 Proteine gr 25,4 Carboidrati gr 95,9 Lipidi gr 18,3	Kcal 692 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 32,0 Carboidrati gr 97,8 Lipidi gr 20,0	Kcal 677 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 25,5 Proteine gr 30,1 Carboidrati gr 97,7 Lipidi gr 18,6	Kcal 724 Proteine % 14,1 Carboidrati % 53,6 Lipidi % 32,0 Proteine gr 24,6 Carboidrati gr 100,0 Lipidi gr 25,0	690 16,6 55,2 28,2 27,6 98,4 21,0

*Autore*

SCUOLA PRIMARIA - TERZA SETTIMANA <i>primavera-estate</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con le zucchine</u> pasta corta di semola 60 zucchine/ broccoli 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 60 Prosciutto crudo magro 60  <u>Carote al naturale</u> Carote 80 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 60 pomodori pelati 40 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 80 patate 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta con pomodoro</u> pasta corta di semola 60 pomodoro passata 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 70 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Zucchine in umido</u> zucchine 100 limone q.b. olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 40 lenticchie fresche 70 olio extravergine di oliva 7  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 100  <u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 6  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 60 fagiolini, zucchine 40 carote, pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5  <u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 60 spinaci 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 100 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 557 Proteine % 17,6 Carboidrati % 61,0 Lipidi % 21,4 Proteine gr 28,9 Carboidrati gr 107,0 Lipidi gr 15,6	Kcal 717 Proteine % 15,6 Carboidrati % 57,4 Lipidi % 27,0 Proteine gr 27,4 Carboidrati gr 107,0 Lipidi gr 21,0	Kcal 680 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 26,0 Proteine gr 30,0 Carboidrati gr 98,7 Lipidi gr 19,0	Kcal 708 Proteine % 14,6 Carboidrati % 52,0 Lipidi % 33,0 Proteine gr 25,0 Carboidrati gr 96,0 Lipidi gr 25,4	Kcal 707 Proteine % 15,3 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 29,0 Proteine gr 26,0 Carboidrati gr 101,5 Lipidi gr 22,0
SCUOLA PRIMARIA - QUARTA SETTIMANA <i>primavera-estate</i>				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 60 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 80 olio extravergine di oliva 5 pomodor q.b.  <u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 50 carciofi 50 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 5  <u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100 ricotta di vacca 100  <u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Passato vi verdure con pasta</u> pasta corta di semola 60 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 5  <u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 60 carote 30 olio extra vergine di oliva 5  <u>Zucchine al vapore</u> zucchine 120 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pata al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 60 pomodori pelati 60 olio extravergine di oliva 5 parmigiano grattugiato 5  <u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 70 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 5  <u>Carote al naturale</u> carote 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 50 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto colto magro 60 Prosciutto crudo magro 60  <u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 150 olio extravergine di oliva 8  <u>Pane comune</u> 60 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 676 Proteine % 18,8 Carboidrati % 56,8 Lipidi % 24,6 Proteine gr 31,0 Carboidrati gr 99,4 Lipidi gr 18,0	Kcal 719 Proteine % 14,5 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 32,0 Proteine gr 25,3 Carboidrati gr 99,43 Lipidi gr 25	Kcal 709 Proteine % 17,8 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 30,6 Carboidrati gr 100,7 Lipidi gr 20,7	Kcal 711 Proteine % 18,7 Carboidrati % 53,0 Lipidi % 28,0 Proteine gr 32,5 Carboidrati gr 98,8 Lipidi gr 21,6	Kcal 676 Proteine % 17,6 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 28,3 Proteine gr 28,8 Carboidrati gr 94,7 Lipidi gr 20,6

"MENU" STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021 - ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

694  
16,2  
56,4  
27,3  
27,5  
102,0  
20,6

MEDIA

698  
17,5  
54,3  
28,0  
29,6  
96,6  
21,2

# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - PRIMA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 70 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 100 olio extravergine di oliva 7 erbe aromatiche q.b.  <u>Patate al forno</u> patate 90 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 70 fagioli freschi 70 olio extravergine di oliva 10 pomodoro-passata 50 parmigiano 10 <u>Ricotta di vacca</u> ricotta di vacca 120  <u>Insalata verde</u> insalata verde 100 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 80 pomodoro pelati 50 olio extravergine di oliva 4 parmigiano 10  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 80 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>Broccoletti</u> broccoli di rapa 100 olio extravergine di oliva 4  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 70 patate 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini,zucchine(cadauno) 60 carote, pomodoro(cadauno) 60 olio extravergine di oliva 10  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 80  <u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 100 pomodori 60 olio extravergine di oliva 10  Pane comune 80 Frutta di stagione 150
Kcal 868 Proteine % 18,5 Carboidrati % 60,0 Lipidi % 21,5 Proteine gr 39,0 Carboidrati gr 135 Lipidi gr 20,4	Kcal 942 Proteine % 15,7 Carboidrati % 51,4 Lipidi % 32,8 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 125 Lipidi gr 33,0	Kcal 911 Proteine % 19,5 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 26,5 Proteine gr 43,0 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 26,0	Kcal 861 Proteine % 17,4 Carboidrati % 59,7 Lipidi % 36,0 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 133,0 Lipidi gr 21,0	Kcal 896 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,0 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 26,5

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

896  
17,8  
56,0  
28,8  
38,4  
129,4  
25,4

# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - SECONDA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 80 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 10  <u>Certosino</u> Certosino 100  <u>Bieta ripassata</u> bieta 150 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Riso con piselli</u> riso 80 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 100 olio extravergine di oliva 7  <u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 120 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 80 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 100 farina q.b. olio extravergine di oliva 7 succo di limone a.b.  <u>Spinaci in padella</u> spinaci 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 70 ceci freschi 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7 pomodoro passato q.b.  <u>Insalata verde</u> insalata verde 80 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 70 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di spinaci al forno</u> uova 90 spinaci 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Piselli in tegame</u> piselli surgelati 70 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150
Kcal 1040 Proteine % 15,0 Carboidrati % 46,4 Lipidi % 38,0 Proteine gr 38,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 43,0	Kcal 904 Proteine % 17,1 Carboidrati % 57,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 37,0 Carboidrati gr 132 Lipidi gr 52,0	Kcal 927 Proteine % 20,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 25,0 Proteine gr 46,0 Carboidrati gr 130,0 Lipidi gr 25,6	Kcal 877 Proteine % 18,5 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 39,0 Carboidrati gr 126 Lipidi gr 24,0	Kcal 894 Proteine % 13,8 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 30,4 Proteine gr 29,8 Carboidrati gr 128,0 Lipidi gr 29,0

MEDIA

928  
16,9  
53,6  
29,0  
38,0  
128,4  
34,7

*Handwritten signature*



# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - TERZA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Pasta con cavolo cappuccio</u> pasta corta di semola 80 cavolo cappuccio 50 parmigiano gratt. 6 olio extravergine di oliva 9  <u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 70 prosciutto crudo magro 70  <u>Carote al naturale</u> Carote 120 olio extravergine di oliva 10  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 70 pomodori pelati 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 10  <u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 100 patate 90 olio extravergine di oliva 10  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con la zucca</u> pasta corta di semola 80 zucca 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 100 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Broccoletti al limone</u> broccoli 120 limone q.b. olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 60 lenticchie fresche 40 olio extravergine di oliva 8  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 120  <u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 80 spinaci 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 150 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150
Kcal 905 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 25,6 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 130,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 903 Proteine % 15,4 Carboidrati % 56,9 Lipidi % 27,7 Proteine gr 34,0 Carboidrati gr 134,0 Lipidi gr 27,0	Kcal 892 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 263,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 950 Proteine % 15,9 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 30,0 Proteine gr 36,7 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 31,0	Kcal 932 Proteine % 16,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 28,6 Proteine gr 36,3 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 28,0

# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - QUARTA SETTIMANA *autunno- inverno*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Orecchiette con i broccoli</u> pasta tipo orecchiette 80 broccoli 70 olio extravergine di oliva 7  <u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 100 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro q.b.  <u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 150 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 80 carciofi 100 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100  <u>Insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 50 carote 50 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 80 carote 40 olio extra vergine di oliva 7  <u>Scarola in padella</u> scarola 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pata al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 70 pomodori pelati 60 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 90 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 7  <u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 70 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 70  <u>Carciofi stufati</u> carciofi 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 80 Frutta di stagione 150
Kcal 880 Proteine % 19,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 25,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 24,0	Kcal 1005 Proteine % 15,9 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,8 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 134 Lipidi gr 35,5	Kcal 904 Proteine % 17,6 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,7 Carboidrati gr 129 Lipidi gr 26	Kcal 885 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,6 Proteine gr 126,7 Carboidrati gr 39 Lipidi gr 25,5	Kcal 812 Proteine % 18,7 Carboidrati % 57,7 Lipidi % 23,5 Proteine gr 120 Carboidrati gr 36,5 Lipidi gr 20,4

# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - PRIMA SETTIMANA *primavera- estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 70 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Petto di pollo alle erbe aromatiche</u> petto di pollo 100 olio extravergine di oliva 7 erbe aromatiche q.b.  <u>Patate al forno</u> patate 90 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola corta 70 fagioli freschi 70 olio extravergine di oliva 10 pomodoro-passata 50 parmigiano 10  <u>Ricotta di vacca</u> ricotta di vacca 120  <u>Insalata verde</u> insalata verde 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 80 pomodoro pelati 50 olio extravergine di oliva 4 parmigiano 10  <u>Scaloppina al pomodoro</u> vitello, carne magra 80 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 5  <u>finocchi al naturale</u> finocchi al naturale 120 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Pasta e patate</u> pasta corta di semola 70 patate 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Sogliola in umido</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7  <u>carote al naturale</u> carote 120 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini,zucchine(cadauno) 60 carote, pomodoro(cadauno) 60 olio extravergine di oliva 10  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 80  <u>insalata di verdure miste</u> lattuga 150 pomodori 60 olio extravergine di oliva 10  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 868 Proteine % 18,5 Carboidrati % 30,0 Lipidi % 21,6 Proteine gr 39,0 Carboidrati gr 135 Lipidi gr 20,3	Kcal 942 Proteine % 15,7 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,8 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 125 Lipidi gr 33,4	Kcal 883 Proteine % 19,4 Carboidrati % 55,6 Lipidi % 24,9 Proteine gr 41,7 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 23,8	Kcal 879 Proteine % 17,0 Carboidrati % 58,5 Lipidi % 24,0 Proteine gr 34,5 Carboidrati gr 133,0 Lipidi gr 23,0	Kcal 896 Proteine % 17,7 Carboidrati % 54,9 Lipidi % 27,0 Proteine gr 38,7 Carboidrati gr 127,0 Lipidi gr 24,5

# SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - SECONDA SETTIMANA *primavera- estate*

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 80 pomodoro pelati 50 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 10  <u>Certosino</u> Certosino 120  <u>zucchine al vapore</u> zucchine al naturale 150 olio extravergine di oliva 7  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Riso con piselli</u> riso 80 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Cosce di pollo al forno</u> cosce di pollo dissossato 100 olio extravergine di oliva 7  <u>Carciofi stufati</u> cuori di carciofi 120 olio extravergine di oliva 6  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta tipo farfalle 80 pomodoro pelati 50 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Scaloppine al limone</u> vitello in fettine 100 farina q.b. olio extravergine di oliva 7 succo di limone q.b.  <u>Finocchi</u> Finocchi 80 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>pasta e ceci</u> pasta, tipo corta 70 ceci freschi 60 olio extravergine di oliva 7  <u>sogliola al pomodoro</u> filetto di sogliola 100 olio extravergine di oliva 7 pomodoro passato q.b.  <u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 150 olio extravergine di oliva 6  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 70 fagiolini,zucchine(cadauno) 50 carote, pomodoro(cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di spinaci al forno</u> uova 90 spinaci 40 parmigiano 5 olio extravergine di oliva 5  <u>piselli in tegame</u> piselli surgelati 70 olio extravergine di oliva 5  <u>Pane comune</u> 80 <u>Frutta di stagione</u> 150
Kcal 1042 Proteine % 15,2 Carboidrati % 46,3 Lipidi % 38,5 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 126,3 Lipidi gr 43,7	Kcal 904 Proteine % 17,1 Carboidrati % 57,0 Lipidi % 25,8 Proteine gr 37,0 Carboidrati gr 132 Lipidi gr 25,0	Kcal 911 Proteine % 19,0 Carboidrati % 54,0 Lipidi % 25,4 Proteine gr 44,0 Carboidrati gr 129,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 888 Proteine % 18,6 Carboidrati % 55,5 Lipidi % 25,8 Proteine gr 40,0 Carboidrati gr 127 Lipidi gr 24,7	Kcal 894 Proteine % 13,7 Carboidrati % 55,7 Lipidi % 30,4 Proteine gr 29,0 Carboidrati gr 128,0 Lipidi gr 29,0

MENU STANDARD adeguato alle "Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"  
Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MEDIA

894  
17,7  
50,0  
26,1  
38,0  
129,4  
25,0

MEDIA

928  
16,7  
53,7  
29,2  
37,8  
128,5  
29,5

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - TERZA SETTIMANA <i>primavera- estate</i>					MENU "STANDARD" adeguato alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Pasta con le zucchine</u> pasta corta di semola 80 zucchine/ broccoli 60 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 9  <u>Prosciutto cotto</u> Prosciutto cotto magro 70 prosciutto crudo magro 70  <u>Carote al naturale</u> Carote 120 olio extravergine di oliva 10  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Riso al parmigiano</u> riso parboiled 70 pomodori pelati 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 10  <u>Spezzatino di tacchino con patate</u> tacchino 100 patate 90 olio extravergine di oliva 10  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con pomodoro</u> pasta corta di semola 80 pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <u>Filetto di platessa in umido</u> Filetto di platessa 100 pomodori pelati 50 olio extravergine di oliva 7  <u>zucchine in umido</u> zucchine 120 limone q.b. olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e lenticchie</u> pasta corta di semola 60 lenticchie fresche 40 olio extravergine di oliva 8  <u>Ricotta di vacca</u> Ricotta di vacca omogeneizzata 120  <u>bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passata di verdura con pasta</u> pasta tipo corta 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di spinaci al forno</u> Uova 80 spinaci 100 olio extravergine di oliva 5  <u>Fagiolini al limone</u> fagiolini 150 succo di limone q.b. olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	
Kcal 905 Proteine % 18,8 Carboidrati % 55,4 Lipidi % 25,6 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 130,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 903 Proteine % 15,4 Carboidrati % 56,9 Lipidi % 27,7 Proteine gr 34,0 Carboidrati gr 134,0 Lipidi gr 27,0	Kcal 877 Proteine % 18,6 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,3 Proteine gr 39,0 Carboidrati gr 125,0 Lipidi gr 25,0	Kcal 950 Proteine % 15,9 Carboidrati % 53,9 Lipidi % 30,0 Proteine gr 36,0 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 30,0	Kcal 932 Proteine % 16,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 28,0 Proteine gr 38,0 Carboidrati gr 132,0 Lipidi gr 28,5	913 16,9 55,2 27,5 37,2 130,6 27,1
SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO - QUARTA SETTIMANA <i>primavera- estate</i>					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<u>Orecchiette al pomodoro</u> pasta tipo orecchiette 80 pomodoro passata 70 olio extravergine di oliva 7  <u>Platessa al pomodoro</u> filetto di platessa 100 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro q.b.  <u>Fagiolini al vapore</u> Fagiolini 150 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Risotto con i carciofi</u> riso tipo parboiled 80 carciofi 100 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Mozzarella di vacca</u> mozzarella 100  <u>insalata mista</u> lattuga 100 pomodori 50 carote 50 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con pasta</u> pasta corta di semola 80 fagiolini, zucchine 60 carote, pomodoro 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Arista di maiale al forno</u> carrè di maiale dissossato 80 carote 40 olio extra vergine di oliva 7  <u>Zucchine al vapore</u> zucchine 120 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pata al pomodoro e basilico</u> pasta corta di semola 70 pomodori pelati 60 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <u>Petto di tacchino al limone</u> petto di tacchino 90 succo di limone q.b. olio extra vergine di oliva 7  <u>Carote al naturale</u> carote 150 olio extravergine di oliva 5  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<u>Pasta con piselli</u> pasta corta di semola 70 piselli surgelati 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro 70  <u>Pomodori all'insalata</u> pomodori 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	
Kcal 880 Proteine % 19,0 Carboidrati % 55,8 Lipidi % 25,0 Proteine gr 41,0 Carboidrati gr 126,0 Lipidi gr 23,7	Kcal 1005 Proteine % 15,8 Carboidrati % 51,0 Lipidi % 32,7 Proteine gr 38,8 Carboidrati gr 134 Lipidi gr 35	Kcal 900 Proteine % 17,9 Carboidrati % 54,7 Lipidi % 27,0 Proteine gr 39 Carboidrati gr 127 Lipidi gr 26,5	Kcal 885 Proteine % 18,0 Carboidrati % 55,0 Lipidi % 26,6 Proteine gr 39 Carboidrati gr 126 Lipidi gr 25,4	Kcal 812 Proteine % 18,7 Carboidrati % 57,7 Lipidi % 23,5 Proteine gr 36,5 Carboidrati gr 120 Lipidi gr 20	893 17,9 54,8 27,0 35,9 126,6 26,1



ID	MANSIONE	LIV	TIPOLOGIA CONTRATTO	ORE SETT	ORE GG (A)	GG ANNO (B)	ORE ANNO (A+B)	COSTO ORARIO	COSTO ANNUO
1	ASM	A2	COOP. SOCIALI	10	2	150	300	18,41 €	5.523,00 €
2	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	18,41 €	8.284,50 €
3	ASM	A2	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	18,41 €	11.046,00 €
4	AIUTO CUOCA	B1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	19,35 €	8.707,50 €
5	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
6	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
7	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	16	3,2	150	480	20,85 €	10.008,00 €
8	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
9	ASM	A2	COOP. SOCIALI	10	2	150	300	18,41 €	5.523,00 €
10	ASM	A2	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	18,41 €	8.284,50 €
11	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	20,85 €	9.382,50 €
12	ASM	A2	COOP. SOCIALI	16	3,2	150	480	18,41 €	8.836,80 €
13	CUOCO	C1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	20,85 €	9.382,50 €
14	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
15	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
16	COORDINATRICE	C3	COOP. SOCIALI	25	5	150	750	22,13 €	16.597,50 €
17	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	20	4	150	600	20,85 €	12.510,00 €
18	AUTISTA	B1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	19,35 €	8.707,50 €
19	CUOCA	C1	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	20,85 €	9.382,50 €
20	ASM	A2	COOP. SOCIALI	10	2	150	300	18,41 €	5.523,00 €
21	ASM	A2	COOP. SOCIALI	15	3	150	450	18,41 €	8.284,50 €

TOT 208.533,30 €

PASTI STIMATI ANNO 70000  
 INCEDENZA MANODOPERA PER SINGLO PASTO 2,98 €