

Capitolato speciale d'appalto con annesse tabelle dietetiche/ menù ASL

DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DALLA DITTA SU OGNI FOGLIO, A PENA DI ESCLUSIONE

COMUNE DI CARSOLI

PROVINCIA DELL'AQUILA

Piazza della Libertà n. 1
P.I. 00217280668

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DI CARSOLI CAPOLUOGO
- ANNO SCOLASTICO 2014/2015 -

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole infanzia e primaria di Carsoli Capoluogo, nonché per gli insegnanti e personale ATA, aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e somministrazione di circa 1.136 pasti settimanali caldi preparati presso i locali cucina di proprietà comunale ubicati presso la Scuola Primaria "Carlo Scarcella" di Carsoli Capoluogo - Via Roma angolo Via Mazzini.

L'Impresa Appaltatrice (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà dotarsi di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione e somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo, sita in Via Genova, e per parte degli alunni della Scuola Primaria del Capoluogo (n° 2 classi) collocati nei moduli adiacenti l'ex Istituto Comprensivo.

Le variazioni in più o in meno della produzione dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza.

Pertanto si precisa che il numero dei pasti è puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi ed aggiuntivi o revisioni contrattuali per variazioni del numero dei pasti o della diversa ubicazione, nel corso dell'anno scolastico, dei locali destinati a refettorio.

L'appalto comprenderà anche la fornitura di tutto quanto necessario a predisporre e servire i pasti e la successiva pulizia, completa della eventuale manutenzione ordinaria e la corretta utilizzazione dei locali refettori, delle cucine, dei magazzini e di tutte le attrezzature, nonché lo smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

Articolo 2

Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Per lo svolgimento del servizio l'A.C. mette a disposizione della I.A. il Centro di Cottura e i relativi impianti ed attrezzature che dovranno essere mantenuti dalla I.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tale normativa, ove necessario.

Nei n° 3 (tre) terminali di consumo l'I.A. provvede alla somministrazione dei pasti, di acqua minerale naturale, alla fornitura di tovaglie e tovaglioli del tipo monouso, posate, piatti e bicchieri del tipo monouso (preferibilmente "biodegradabili") in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire in contatto con alimenti.

Articolo 3

Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza comporta un numero di pasti settimanali di circa 1.136, distribuiti nei 3 terminali di consumo.

Il numero dei pasti annuo, stimato in circa 35.235 è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero dei pasti.

Articolo 4

Durata dell'appalto e durata del Servizio

Il presente appalto ha la durata di un anno scolastico (2014/2015) a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio. In tale periodo l'I.A. si impegna ad erogarlo secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc, o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che la Direzione Didattica adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né l'I.A. potrà accampare pretesa di alcun genere.

Articolo 5

Norme relative alla gara e modalità di aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata con il metodo della procedura aperta (art. 55 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i.), con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i., e sulla base dei criteri di cui al successivo art. 6

L'aggiudicazione sarà provvisoriamente disposta nei confronti della ditta concorrente alla gara che avrà riportato il punteggio complessivo più alto, dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica più il punteggio attribuito all'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida, purché abbia raggiunto un minimo di 25 punti relativamente all'offerta tecnica.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione provvisoria, mentre l'Amministrazione comunale non sarà vincolata se non dopo l'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento e dopo aver proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

Se l'aggiudicataria non si presenta alla stipula del contratto nel termine fissato dall'Amministrazione e non concorrono per la stipula tardiva giusti motivi valutati dall'Amministrazione stessa, questa ha facoltà di dichiararla decaduta dall'aggiudicazione.

Nelle more della stipula del contratto potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

Articolo 6
Criteri di aggiudicazione

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

1) OFFERTA TECNICA: punti 65/100

La documentazione attinente alla "Offerta tecnica" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente capitolato, utilizzando l'Allegato 2.

A) Relazione concernente l'organizzazione del servizio (approvvigionamento derrate, produzione dei pasti, trasporto, distribuzione agli utenti e operazioni di pulizia degli ambienti)	Punti Max 20
B) Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza	Punti Max 12
C) Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature	Punti Max 6
D) Proposta di utilizzo di prodotti di qualità (biologici, dop, igp)	Punti Max 10 (1 punto per ogni prodotto offerto)
E) Organizzazione del lavoro, organigramma e formazione del personale:	Punti Max 9
F) Proposta di utilizzo di piatti, scodelle, bicchieri, posate monouso "biodegradabili"	Punti Max 8 (2 punti per ogni prodotto biodegradabile offerto)

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le Ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico/qualitativo (Offerta Tecnica) di minimo 25 punti. Le Ditte che non raggiungano tale punteggio saranno escluse dalla gara.

2) PREZZO – OFFERTA ECONOMICA: punti 35/100

All'impresa, fra quelle ammesse alla gara, che avrà offerto il prezzo pasto unitario più basso verranno attribuiti 35 punti. Alle altre imprese saranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 35}{\text{Prezzo offerto}}$$

Il punteggio sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara. La Commissione procederà a valutare prima l'offerta tecnica e successivamente quella economica.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi di cui 1) – Offerta tecnica e 2) Prezzo – offerta economica.

Articolo 7

Giorni , orari e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e nei giorni di lunedì e mercoledì per gli alunni della Scuola Primaria, in linea con gli orari e la frequenza indicati dagli organi scolastici.

L' I.A. dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori mediante:

Fase a)

- *Verifica giornaliera relativa alla regolare idoneità funzionale di ogni e qualsiasi elemento destinato all'espletamento del servizio;*
- *Preparazione dei pasti nel centro di cottura;*
- *Apparecchiatura dei tavoli con quanto previsto per la refezione (piatti, bicchieri, tovaglie e quant'altro si renda necessario);*
- *Predisposizione di frutta, acqua minerale, pane in porzioni sigillate ed ogni altro eventuale accessorio.*

Fase b)

- *Ricevimento contenitori termici (per i pasti veicolati) provenienti dalla cucina centralizzata della scuola primaria del Capoluogo;*
- *Sporzionamento, scodellamento e distribuzione ad ogni singolo alunno dei pasti così solitamente composti: da un primo piatto, secondo e contorno frutta o yogurt;*

Fase c)

- *Ritiro piatti e sparecchiatura dei tavoli;*
- *Lavaggio di stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e sistemazione delle stesse in appositi armadi;*
- *Pulizia e sanificazione di tavoli e sedì*
- *Ritiro dei rifiuti e trasporto presso i cassonetti in conformità alle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata.*

Si precisa che la pulizia e la sanificazione della pavimentazione dei refettori spetta al personale ATA della scuola.

Articolo 8

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., anche nelle more della stipula del contratto .

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 9 Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

Di questa circostanza deve rendere edotta l'A.C. con congruo anticipo.

L'I.A. nei casi invece di temporanea ed imprevista impossibilità di utilizzo delle cucine, dovrà, comunque, garantire autonomamente la distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'interruzione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 10 Alimentazione delle attrezzature

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 11 Verifica periodica delle attrezzature

L'A.C., provvederà periodicamente a verificare la funzionalità delle attrezzature utilizzate dall'I.A.; qualora si ravvisino danni alle stesse riconducibili alla negligenza dell'I.A., le spese relative alle riparazioni e/o sostituzioni saranno poste a carico di quest'ultima.

L'I.A. sarà tenuta all'uso ed alla conduzione dei locali, degli impianti ed attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con l'impegno a mantenere e riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo. L'I.A. sarà pertanto pienamente responsabile con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando, a tal fine, idonea polizza assicurativa, così come previsto all'art. 15 del presente capitolato.

Articolo 12 Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, dove necessario, delle licenze, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 13

Attrezzature esistenti

Le ditte concorrenti dovranno prendere visione delle attrezzature esistenti, presso i locali cucina, per le quali in caso di aggiudicazione dovrà essere rimesso apposito inventario, sottoscritto dalle parti.

La presa visione dovrà essere attestata dalla Responsabile del Servizio. L'attestato di avvenuto sopralluogo dovrà essere allegato all'istanza di partecipazione.

Articolo 14 Accessi

L'I. A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE

Articolo 15 Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa. A tal proposito l'I.A., deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa per un importo di € 1.500.000,00.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 16 Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A. ivi incluse quelle per la corretta e puntuale applicazione del D. Lgs. 193/2007; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

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

Sono a carico dell' I.A. i costi inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) in tutti i terminali di consumo, nonché i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 17 Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 18 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nell'allegato menù.

Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza ai prodotti freschi, secondo la disponibilità stagionale.

La frutta deve essere variata e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.

E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (OGM). La violazione di tale divieto configura una ipotesi di risoluzione del contratto.

Articolo 19 Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità.

Articolo 20 Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente .

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'etichettatura delle confezioni di carne dovrà riportare espressamente l'indicazione della provenienza italiana.

TITOLO V MENU' TABELLE DIETETICHE

Articolo 21 Menù per tutte le utenze

L'allegato menù, appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L., distinto in menù estivo ed invernale, è articolato su 5 (cinque) settimane .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegato menù.

Al fine di garantire varietà di cibi al termine delle 5 settimane, il menù adottato nei giorni di lunedì e mercoledì, dovrà essere sostituito con quello del martedì e del giovedì.

Articolo 22 Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito e fibrosi cistica.

I pasti destinati ai portatori delle suddette tipologie dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Le richieste di variazione del menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I.A. la relativa autorizzazione.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire diete legate a diverse convinzioni religiose; pertanto per i bambini di religione musulmana il maiale e i salumi sono sostituiti con petto di pollo o tacchino, manzo, pesce, uova, formaggio mentre per i bambini di religione buddista il manzo è sostituito con pollo o tacchino.

Articolo 23 Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo o da altro che verrà concordato dalle parti.

Articolo 24 Variazione dei menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In casi di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 25 Struttura tipo del menù

Pranzo:
un primo piatto
un secondo con contorno
pane
frutta fresca o yogurt
acqua minerale naturale

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 26 Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc.. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno il 5% in più dei pasti per eventuali bis, **nonché provvedere alla fornitura gratuita dei pasti in favore di un numero di utenti pari a 8** appartenenti a famiglie disagiate, indicate dall'A.C..

Articolo 27 Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 28 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Articolo 29 Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia e di tutti quegli alimenti (ad esempio bastoncini, crocchette di patate), la cui cottura non richiede scongelamento;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere cucinata e consumata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 30 Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C. e 6°C. .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 31 Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Articolo 32 Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano di 1^a scelta aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione, nonché posizionato in appositi contenitori su ogni tavolo al fine di soddisfare eventuali richieste dell'utenza.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

TITOLO VIII DISTRIBUZIONE

Articolo 33 Orario di Servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle autorità scolastiche, in accordo con l'A.C.

Articolo 34 Trasporto dei pasti

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo l'I.A. deve organizzare il trasporto in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso il plesso scolastico sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie del prodotto, mediante impiego di idonei contenitori a norma di legge.

Articolo 35 Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

Articolo 36 Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane dovrà essere fornito in porzioni sigillate singolarmente.

La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60° C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 37 Distribuzione

La distribuzione dei pasti, presso i terminali di consumo, verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'I.A., in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa.

Articolo 38

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri rivolti e le bottiglie contenenti acqua minerale;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere somministrato in porzioni sigillate.
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 39

Prenotazioni

Sarà cura del personale scolastico comunicare all'I.A. giornalmente il numero dei pasti da erogare.

Articolo 40

Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A.C. e motivatamente giustificate.

Articolo 41

Funzionalità del servizio

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 42

Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30-04-1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. N. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 43

Personale

Ogni servizio inerente la preparazione, la cottura, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Nella gestione di detto personale la ditta assume tutti i rischi imprenditoriali derivanti dal loro impiego e da quant'altro riguardi la loro eventuale assenza dal servizio senza nulla poter pretendere dall'A.C. appaltante.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Articolo 44 Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale confacente al tipo di servizio da prestare.

Articolo 45 Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico proposto nell'offerta tecnica, l'I.A. deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Articolo 46 Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

Articolo 47 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito dell'attestato rilasciato dalle competenti autorità ai sensi della vigente normativa.

Articolo 48 Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare idonei indumenti da lavoro nell'apposito spogliatoio. Gli indumenti

da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni o scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 49 Controllo salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 50 Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle 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; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Carsoli deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Articolo 51 Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 52 Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

- Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura nonché di pulizia e sanificazione di tavoli e sedie dei locali refettorio sono a totale carico dell'I.A. .

Articolo 53 Sicurezza

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in apposito locale e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Articolo 54

Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, **nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata**, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'A.C.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della vigente normativa.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A., mentre i costi per il ritiro dei rifiuti solidi urbani sono a carico dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO XI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 55

Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 56

Fallimento e amministrazione controllata

In caso di fallimento e di amministrazione controllata dell'I.A. l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Articolo 57

Facoltà dell'Amministrazione Comunale

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 58

Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del

capitolato d'oneri.

L' I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 59

HCCP ed obblighi dell'appaltatore

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

Articolo 60

Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati dal medico scolastico o della ASL e/o dai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale e/o da azienda specializzata di fiducia dell'A.C.

Articolo 61

Tipologia dei controlli effettuati dai soggetti di cui al precedente articolo

I controlli effettuati dai soggetti di cui all'art.60 saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo: controllo sul prodotto:

- sulla materia prima
- sugli intermedi di produzione
- sul prodotto finito
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi
- temperatura di servizio nei frigoriferi
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sgombero rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- controllo degli interventi di manutenzione
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti
- controllo sul magazzino
- controllo delle attrezzature
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- controllo delle presentazioni dei piatti
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio

- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP.

b) Controlli analitici: durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 62 Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall' A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino in frigoriferi (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 81.

Articolo 63 Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall' A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 64 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 65 Rilievi

I tecnici incaricati dalla A.C. sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. .

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. .

Articolo 66 Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 81.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A. entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 67
Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che il Comune indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione (manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 6.11.2007, n.193) che l'I.A. dovrà presentare ai fini dell'aggiudicazione definitiva, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Art. 68
Disposizioni in materia di sicurezza

L'I.A. dovrà sottoscrivere il DUVRI in ogni pagina da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito) in segno di accettazione integrale ed incondizionata (allegato 4).

TITOLO XIII

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTI RICHIESTI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

Articolo 69
Modalità di esecuzione

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal bando di gara e suoi allegati nonché dal presente capitolato speciale con annessi tabelle dietetiche/menù ASL.

Articolo 70
Durata e importo presunto del servizio

L'appalto decorre dalla data d'effettivo inizio del servizio e per la durata dell'anno scolastico 2014/2015 salvo in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di risolvere in qualsiasi momento il contratto previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo articolo 71.

Nessuna indennità o rimborsi è dovuta per qualsiasi titolo a causa della disdetta.

Il corrispettivo s'intende immodificabile e non soggetto ad adeguamento per tale anno.

L'importo a base di gara è di Euro 4,20 iva esclusa a buono pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Carsoli Capoluogo, per i docenti e personale ATA.

L'importo presunto dell'appalto è pari a € 147.987,00 oltre Iva, di cui € 0,00 per oneri per la sicurezza per rischi da interferenze ed € 1.479,87 (1% dell'ammontare dell'appalto) per oneri della sicurezza da rischio specifico di impresa, entrambi non soggetti a ribasso, per l'anno scolastico 2014/2015.

Articolo 71
Risoluzione del contratto

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

1. Laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificativamente, nel termine comunicato dall'A.C.
2. In caso di inosservanza del divieto di cessione e subappalto del contratto di cui al successivo art. 73;
3. Grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;

4. Gravi e reiterate irregolarità nel servizio;
5. Nel caso di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
6. Intossicazione alimentare;
7. Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
8. Mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
9. Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
10. Fallimento o ogni altra procedura concorsuale di liquidazione;
11. Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.
12. Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

In tali casi l'A.C. potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'I.A., con Raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti, ferma restando l'applicazione delle penali.

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

In caso di risoluzione, l'A.C., in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara) ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente Capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'A.C. incamererà definitivamente la cauzione quale penale e l'I.A., e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune dovrà sostenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Art. 72

Risoluzione contrattuale – Nuovo contraente

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Art. 73

Divieto di cessione e subappalto

All'I.A. è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o d'avvalersi d'altre ditte pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 74

Stipula del contratto

Il Contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa, ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. 163/2006 e dell'art. 16 del R.D. 2440/23.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- Costituire deposito cauzionale definitivo, esclusa IVA, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;
- Presentare, entro il termine stabilito dall'A.C., tutta la documentazione autodichiarata, nonché, prima dell'inizio del servizio, quella ritenuta necessaria ai fini della esecuzione del contratto (polizza fidejussoria per danni a persone o cose dipendenti dalla esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relativi attestati, piano di autocontrollo HACCP ecc.);

La stipula del contratto è altresì subordinata:

- All'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- All'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla legge n. 136/2010;

Art. 75

Cauzione definitiva

Il deposito cauzionale definitivo di cui al precedente articolo 74, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima, entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere immediatamente reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla stazione appaltante.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, dovrà riportare, necessariamente, la seguente clausola: " La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui Codesta Amministrazione rilascerà svincolo per cessata pendenza a carico della Ditta garantita".

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario, sempre che alla stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso, resta alla stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

Art. 76 Spese imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.
Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia.

Art. 77 Modalità e finanziamento

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata dal contributo delle famiglie e dai fondi Comunali.

Art. 78 Invariabilità dei prezzi - Fatturazione e pagamento del compenso

Il prezzo scaturente dall'aggiudicazione si intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'I.A. non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'A.C. si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese.

Il pagamento verrà pertanto effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture relative agli effettivi pasti erogati che saranno comprovati dai buoni pasto ad essi allegati e da uno schema riassuntivo dei pasti consumati.

Le fatture dovranno contenere il timbro e la firma del rappresentante dell'impresa o di un suo delegato e dovranno essere presentate all'ufficio protocollo del Comune di Carsoli.

Articolo 79 Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Avezzano.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli articoli 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle

leggi ed ai regolamenti vigenti.

Art. 80
Tutela della privacy

L'I.A. è tenuta, a suo carico, all'osservanza delle disposizioni previste in materia di tutela dei dati personali.

TITOLO XIV

PENALITA'

Articolo 81
Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

E. 1000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione e per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
E. 1.548,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'articolo 41;
E. 516,00	per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di preparazione e trasporto dei pasti veicolati;
E 516,00	per ogni mancato rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Le penali sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dall'A.C. saranno notificate all' I.A. in via amministrativa.

Ferma restando l'applicazione delle penalità, le mancanze di cui sopra potranno essere tollerate nel limite massimo di tre episodi. Superati detti limiti l'A.C. avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 del C.C., con riserva, altresì di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione. In alternativa potrà essere valutata la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.
In particolare qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell' I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 82 Disposizioni finali

La partecipazione alla presente procedura comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile e ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'A.C. si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta, invece, si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

COMUNE DI CARSOLI
(PROV. DI L'AQUILA)

DESCRIZIONE DELLA MERCE

La pasta deve essere di semola di grano duro o integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo di vari formati e di marche nazionali.

=====

Il riso deve essere di produzione nazionale dei seguenti tipi: arborio, blond e ribe.

=====

L'olio utilizzato per i condimenti deve essere esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

Le uova devono essere di gallina, fresche di categoria A, peso gr.55/60.

Il latte deve essere intero, di vacca, di produzione nazionale con procedimenti di pastorizzazione, UHT a lunga conservazione .

Il prosciutto crudo deve essere dolce del tipo Parma di produzione nazionale.

Il prosciutto cotto deve essere di produzione nazionale e senza polifosfati aggiunti

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti.

Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere somministrato in porzioni sigillate.

Il pane grattugiato deve essere fresco e deve riportare sulla confezione la data di scadenza (Legge 4 Luglio 1967, n.580).

Il burro deve essere fresco e riportare sulla confezione la data di scadenza.

Non deve essere usata margarina.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità Parmigiano Reggiano o Grana Padano di 1^ scelta a pasta dura minutamente granulosa convenientemente stagionato, di ottimo sapore e profumo e con tutte le caratteristiche richieste dalla vigente normativa.

Il formaggio deve essere di prima scelta del tipo emmental, fontina, provolone dolce, mozzarella, ricotta, robiola e fresco spalmabile .

Il formaggio da taglio deve essere adeguatamente porzionato .

Le carni di vitello devono essere tagli magri di 1^ qualità proveniente da carni fresche di animali perfettamente sani, di recente macellazione ben dissanguate e che abbiano subito processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le carni di pollo, tacchino, maiale devono essere di 1^ qualità.

Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

Lo Yogurt deve essere fresco, di 1^ qualità, alla frutta in confezioni sigillate contenenti la data di scadenza del peso netto di gr. 125.

=====

Il pesce deve essere solo surgelato
Il periodo di conservazione non deve eccedere i 40-50 giorni.
Il pesce surgelato può essere fornito in filetti diliscati: (merluzzo-platessa-sogliola).
I bastoncini: (merluzzo)

=====

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazione anche iniziali. Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati, mai in scatole eccetto per i pomodori pelati interi.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti categorie:

LE CAROTE:

Devono essere di prima qualità, di produzione locale;

I PISELLI:

Devono essere di qualità fini;

I FAGIOLI E FAGIOLINI:

Devono essere: i primi di qualità borlotti i secondi di qualità semifini;

INSALATA VERDE:

Deve essere del tipo indivia-lattuga-cappuccina- scarola;

CETRIOLI E ZUCCHINE:

Devono essere di 1^a qualità;

I FINOCCHI:

Devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;

I POMODORI:

Devono essere freschi, sodi di prima scelta non completamente maturi.

LE PATATE:

Devono essere di prima selezione, tipo lungo, pasta gialla di produzione locale.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) La frutta deve essere di prima scelta;
- 2) Le arance devono essere di prima qualità (tipo tarocco);
- 3) I mandarini o clementine devono essere di prima qualità;
- 4) Le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden, Delicious, Stark Delicious);

- 5) Le pere devono essere di prima qualità
- 6) L'uva da tavola deve essere di prima qualità (del tipo Italia, Regina);
- 7) Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca)
- 8) Le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla);
- 9) Le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

=====

Infine per tutti gli alimenti richiesti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

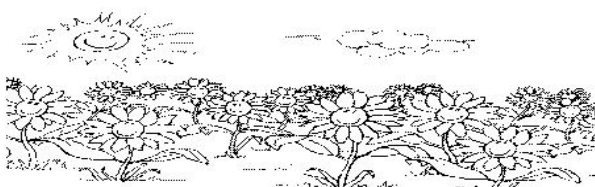
=====

CARNI	TAGLI	ORIGINE
Spezzatino	reale	vitello
Polpette	spalla	
Fettine	noce	vitello
Arrosto	fesa	vitello
Arrosto maiale	lombo	maiale
Carne Bianca	Petto di tacchino Petto di pollo Coscio di pollo	

Menù Estivo

1^a settimana

Pasta all'olio
Vitello arrosto
Pomodori in insalata
Pane
Frutta di stagione



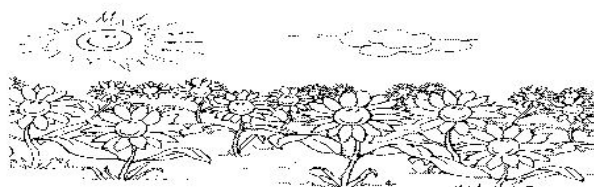
Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pomodori	50	50/60
	Olio	10	10
	Basilico	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Spaghetti al pomodoro fresco
Stracchino/mozzarella
Finocchi gratinati
Pane
Frutta di stagione



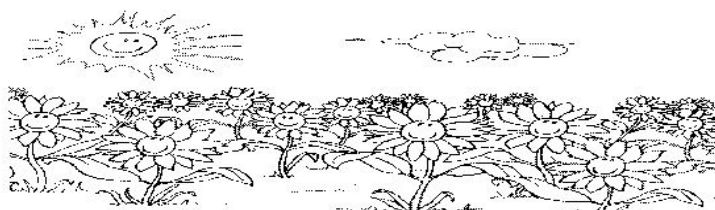
Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodoro fresco	70	70
	Basilico	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Stracchino/mozzarella	40	60/80
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Finocchi	150	150
	Olio	5	5
	Parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta	150	150

Pasta e piselli
Prosciutto cotto s.p.
Carote in insalata
Pizza bianca
Frutta di stagione



<i>Mercoledì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	30	40/50
	Piselli	50	50
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto	40	45/50
	Carote	100	150
	Olio	5	5
	Pizza bianca	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con tonno
Frittata
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di stagione

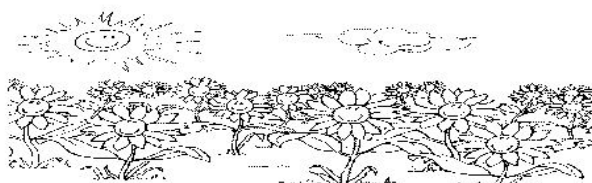


<i>Giovedì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 /1+1/2
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	100	150
	Burro	5	5
	Latte	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 28 GIU. 2014

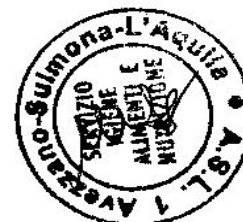


Risotto integrale pomodoro e
mozzarella
Filetto di platessa al forno
Insalata mista
Pane



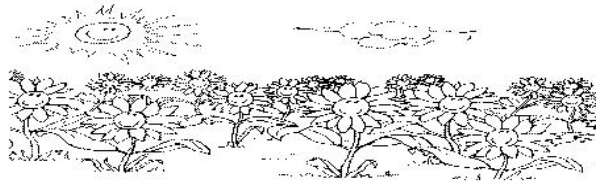
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso integrale	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Mozzarella	10	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Filetto di platessa	80	100/120
	Olio	5	5
	Farina, latte	q.b.	q.b.
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU, 2014



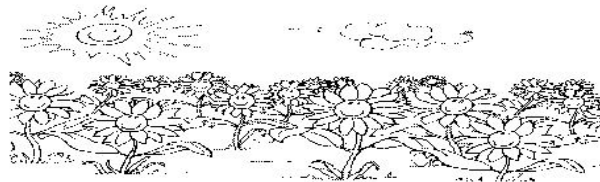
2^a S e t t i m a n a

Pasta con ricotta
Fusi di pollo al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Ricotta	20	30
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Fusi di pollo	100	120/150
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Fettuccine al Pomodoro
Prosciutto cotto s.p.
Carote lesse
Pane
Frutta di stagione

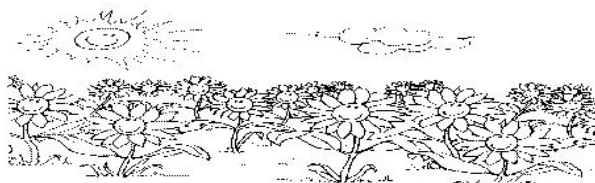


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Fettuccine	60	70/80
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto s.p.	40	50/70
	Carote	60	80
	Olio	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU, 2014

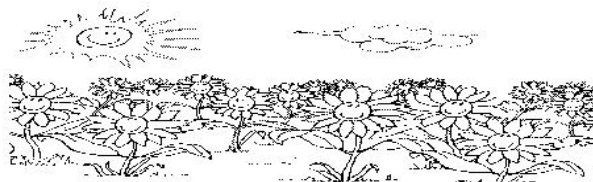


Pasta primavera
Stracchino/emmenthal
Zucchine verdi
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	60/70
	Prosciutto cotto	20	20/30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Mozzarella	20	20
	Piselli	20	20
	Olio	5	5
	Stracchino/emmenthal	50	70/80
	Zucchine	100	150
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Minestra in brodo vegetale
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Macedonia di frutta

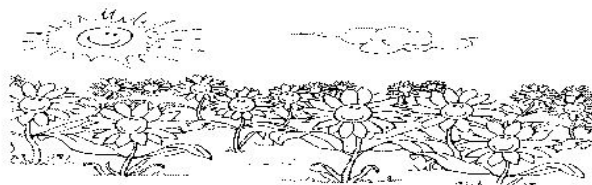


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta all'uovo	30	40/50
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	20
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo per frittata	1	1/1+1/2
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Insalata verde	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Macedonia di frutta	150	150

AVEZZANO 12 6 GIU. 2014



Farfalline integrali al pomodoro
 Merluzzo impanato al forno
 Patate stick al forno
 Pane
 Frutta di stagione



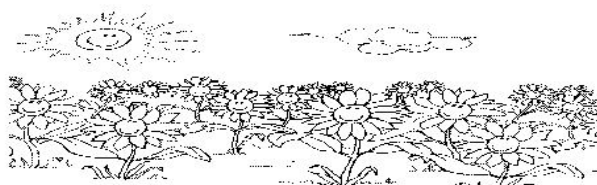
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Farfalline integrali	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Merluzzo	70	100/110
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150



AVEZZANO 25 GIU 2019

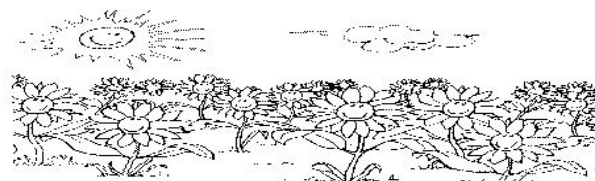
3^a settimana

Riso con burro e parmigiano
Crocchette di pollo al forno
Lattuga in insalata
Pane
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso	50	60/70
	Burro e parmigiano	q.b.	70
	Olio	5	5
	Crocchette	100	120/140
	Olio	q.b.	q.b.
	Lattuga	50	50
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta alla bolognese
Frittata di patate
Carote scottate
Pane integrale
Gelato alla frutta

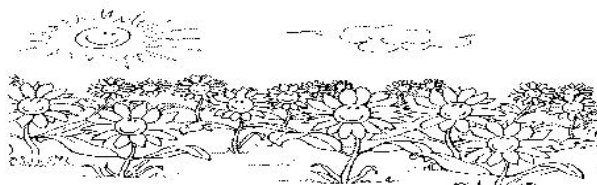


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Macinato di vitello	30	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1/1+1/2
	Patate	50	50
	Olio	5	5
	Carote alla Julienne	100	150
	Olio	5	5
	Limone - aromi	q.b.	q.b.
	Pane integrale	40	50/60
	Gelato alla frutta	80	100

AVEZZANO 26 GIU. 2014

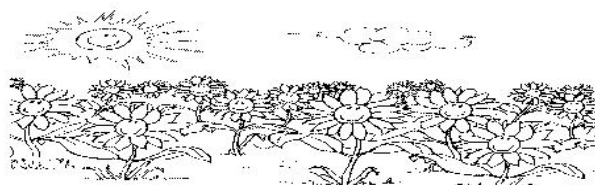


Pasta con olio
Fettina di vitella alla pizzaiola
Bietole lessati
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Pomodoro	50	50
	Aromi, parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Bietole	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Gnocchetti alla sorrentina
Bastoncini di merluzzo al forno
Piselli al burro
Pane
Frutta di stagione



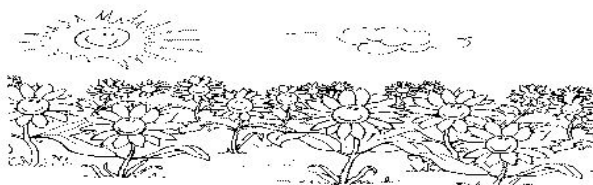
Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Gnocchetti	120	150/180
	Mozzarella	20	20/30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Bastoncini di Merluzzo	80	100/120
	Olio	q.b.	q.b.
	Piselli	100	150
	Burro	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 OTT. 2014



Pasta integrale con zucchini
 Pizza margherita
 Spinaci all'olio
 Frutta di stagione



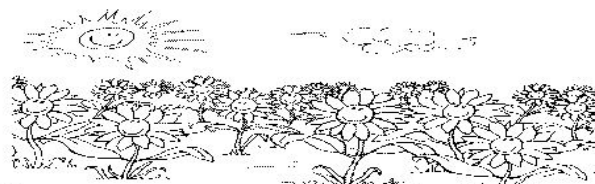
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta integrale	50	60/70
	Zucchini	50	60
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pizza margherita	100	150/170
	Spinaci	150	150
	Olio e.v.	5	5
	Frutta di Stagione	150	150



AVEZZANO 26 GIU. 2014

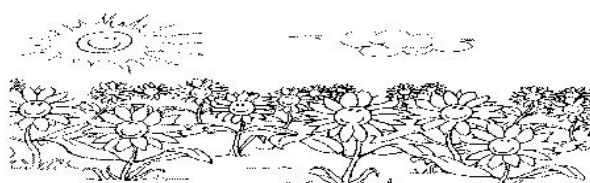
4^a settimana

Pasta e piselli
Arista di maiale al forno
Spinaci all'agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	30	40/50
	Piselli	20	30/40
	Odori, olio	q.b.	q.b.
	Maiale magro	100	120/140
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Spinaci	100	150
	Olio	5	5
	Limone	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pennette integrali pomodoro e basilico
Petto di tacchino ai ferri
Lattuga in insalata
Pane
Frutta di stagione

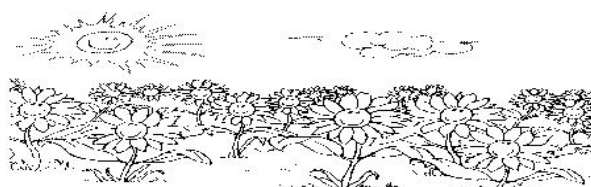


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta integrale	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Basilico	5	5
	Aglio	q.b.	q.b.
	Petto di tacchino	100	120/140
	Lattuga	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

VERBA 26 GIU. 2014

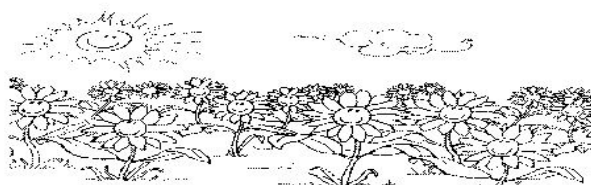


Pasta all'olio
Sogliole alla Mugnaia
Patate Stick al forno
Pane
Frutta di stagione



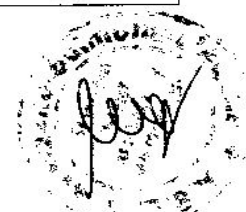
Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Sogliola	80	100/120
	Farina, limone e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con riso
Stracchino/mozzarella
Finocchi in insalata
Pane
Crostatà alla frutta

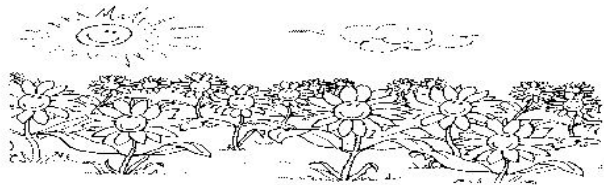


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso	40	50/60
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Stracchino/mozzarella	100	120
	Finocchi	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Crostatà alla frutta	80	100

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Spaghetti alle vongole
Frittata al forno con zucchine
Spinaci
Pane integrale
Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Olio	5	5
	Vongole surgelate	20	20/30
	Pomodoro	50	50
	Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 /1+1/2.
	Olio	5	5
	Zucchine	q.b.	q.b.
	Spinaci	100	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 20 GIU. 2014



5^a S e t t i m a n a

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi al gratin
Pane
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodoro	70	70
	Olio	5	5
	Prosciutto cotto	40	60/70
	Finocchi	150	150
	Olio	10	10
	Pan grattato, Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Riso integrale con fagioli
Mozzarella/Stracchino
Spinaci all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso integrale	30	40/50
	Fagioli	20	30
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ Stracchino	60	60/80
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta con pomodoro e basilico
Polpettone al forno
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Pomodoro e Basilico	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Polpettone	80	90/100
	Uova ed odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
Giovedì			
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano
Bastoncini di merluzzo al forno
Pomodori
Pane integrale
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Bastoncini di merluzzo	100	120
	Pomodori	80	80
	Olio	5	5
Venerdì			
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2014



Pastina in brodo vegetale
 Frittata al forno con formaggio
 Patate stick al forno
 Pane
 Frutta di Stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
Venerdì	Pastina	30	40/50
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	30
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo	1	1/1+1/2
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU, 2014



Menù Invernale **1^a Settimana**

Pasta al tonno
Bastoncini di merluzzo
Purè di patate
Frutta di stagione
Pane



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20/30
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100/120
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Minestra in brodo vegetale
Hamburger alla pizzaiola
Insalata
Crostatina alla frutta
Pane integrale



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
	Pasta all'uovo	30	40/50
	Cipolla	5	5
	Carota	20	20
	Sedano	15.	15
	Zucchine	20	20
	Patate	20	20
	Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Pomodoro	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
	Lattuga	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Crostatina alla frutta	80	100

Pasta con piselli e prosciutto cotto
Uovo alla coque o in camicia o frittata
Verdura bollita
Frutta di stagione
Pane



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Piselli	40	40
	Prosciutto cotto	30	30
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1cad	1cad
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	q.b.	q.b.
	Verdura	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Penne integrali al pomodoro
Petto di pollo al latte
Patate e carote
Pane
Frutta di stagione



I

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	50	70/80
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Petto di pollo	80	100/120
	Olio	5	5
	Farina, latte, salvia	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Carote	40	40
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU, 2014



Pasta asciutta al ragù
Mozzarella
Finocchi
Pane
Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Vitellone magro tritato	30	30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella	80	100/110
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVELLANO 20 GIU. 2014



2^a settimana

Pasta all'olio
Polpette di bovino al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/60
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Macinato di bovino magro	70	90/100
	Uovo	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

Pasta al forno
Mozzarella
Verdura bollita
Pane
Frutta di stagione



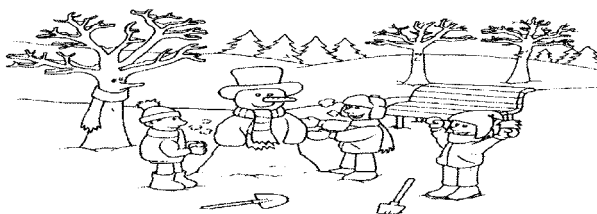
Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/60
	Pomodori pelati	100	100
	Macinato di bovino magro	30	30
	Mozzarella	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Mozzarella	80	100/110
	Verdura	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2014



Pasta integrale e fagioli
Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	30	40/60
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Fesa di tacchino	70	90/100
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalata verde	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Tortellini al pomodoro
Prosciutto crudo/cotto
Carote e finocchi
Pane
Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Tortellini	70	90/
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Prosciutto cotto	40	45/50
	Prosciutto crudo	40	45/50
	Carote e finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Risotto con spinaci
Filetto di platessa
Piselli
Pane
Frutta di stagione



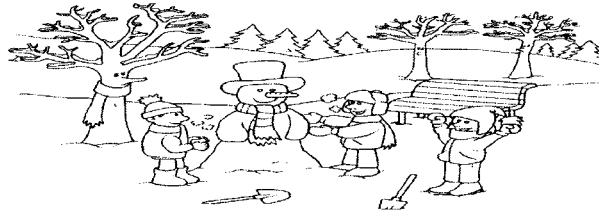
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso	40	40/50
	Spinaci	100	150
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di platessa	70	100/110
	Pomodoro/Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Piselli	100	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



3^a settimana

Gnocchetti alla sorrentina
Scaloppina di pollo al forno
Cavolfiore
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Pomodori pelati	100	100
	Mozzarella	20	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pollo	80	100/110
	Uovo, pangrattato e olio	q.b.	q.b.
	Cavolfiore	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/50
	Ceci	30	40
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1 +1/2.
	Mozzarella	20	30
	Olio	q.b.	q.b.
	Insalata	100	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta integrale all'amatriciana
Polpette di bovino al forno
Fagiolini al pomodoro
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare/Medie
Pasta integrale	50	70/80
Pancetta	20	20
Pomodori pelati	70	70
Odori	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Olio	5	5
Macinato di bovino magro	50	70/80
Uovo	5	5
Pane, aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Fagiolini	150	150
Pomodori pelati	20	20
Olio	5	5
Pane	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

Minestrone di verdure con pasta
Arista di maiale al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione



Giovedì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare
Pasta	30	40/50
Carote, Zucchine	15, 20	15,20
Bieta	20	20
Cavolo verza	20	20
Fagioli	10	10
Pomodori, sedano, odori	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Arista	80	100/110
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Patate	100	100
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Pane	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta al burro
 Bastoncini di merluzzo al forno
 Spinaci saltati
 Pane
 Frutta di stagione



Venerdi

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

Materna

Elementare/Medie

Pasta

50

70/80

Burro

10

10

Parmigiano

5

5

Bastoncini di merluzzo

80

100/110

Olio

q.b.

q.b.

Spinaci

150

150

Aglio

q.b.

q.b.

Olio

10

10

Pane

40

50/60

Frutta di Stagione

150

150

AVEZZANO 26 GIU, 2014



4^a S e t t i m a n a

Pasta con ricotta
Petto di pollo al forno
Carote all' agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Ricotta	50	50/60
	Olio	5	5
	Pollo	100	120
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Carote	100	150
	Olio	10	10
	Limone	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Fettuccine al pomodoro
Cotoletta di vitello al limone
Spinaci
Pane integrale
Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	60	70/80
	Pomodori pelati	70	100
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Fettina di vitello	80	100/120
	Farina, limone	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Spinaci	100	150
	Olio	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta con broccoli
Mozzarella/stracchino
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



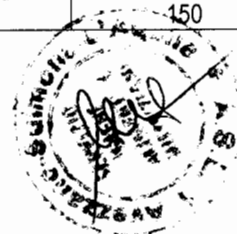
Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Broccoli	50	50
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ Stracchino	60	60/80
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con riso
integrale
Salsiccia luganega alla piastra
Finocchi
Pane



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso integrale	40	60/70
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20/30
	Bieta	20	20/30
	Cavolo verza	20	20/30
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Maiale	100	100/120
	Olio	5	5
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Spaghetti all'olio
Sogliola alla mugnaia
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di Sogliola	80	100/110
	Olio	5	5
	Farina, limone, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Lattuga	20	20
	Carote	20	20
	Radicchio	20	20
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



5^a S e t t i m a n a

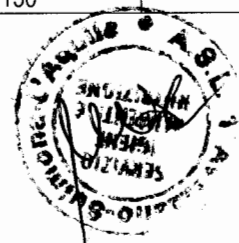
Pasta burro e parmigiano
Hamburger di vitello
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medic
	Pasta	50	70/80
	Burro	10	10
	Parmigiano	5	5
	Hamburger di vitello	80	100/110
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdura con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medic
	Crostini	30	30/40
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20/30
	Cavolo verza	20	20/30
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Tacchino	80	90/100
	Olio,uovo, pan grattato, limone	q.b.	q.b.
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta al tonno
Filetto di platessa al pomodoro
Carote lesse
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20/30
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Filetto di platessa	100	100/120
	Pomodoro e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Carote	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta integrale e fagioli
Mozzarella/ stracchino/grana
Verdure miste all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	30	40/50
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella /stracchino	60	60/80
	Verdure miste	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVELLANO 26 GIU, 2014



Risotto al pomodoro
Frittata al forno con formaggio
Spinaci all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo per frittata	1	1
	Olio	5	5
	Formaggio per frittata	20	20
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2016

