

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA, SECONDARIA INFERIORE, ASILI NIDO CONVENZIONATI E PER
LE ULTERIORI ATTIVITA' PROMOSSE DAL COMUNE, CON CONTESTUALE
COMODATO D'USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A CENTRO DI COTTURA
CIG 6558415F41**

Art. 1

Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio

1. Il presente Capitolato speciale di appalto ha per oggetto la gestione del servizio di servizio di fornitura pasti per le scuole dell'infanzia, primaria, secondaria inferiore, asili nido convenzionati e per le ulteriori attività promosse dal comune di Casole d'Elsa (d'ora in poi COMUNE), con contestuale comodato d'uso dei locali da adibire a centro di cottura.
2. L'appalto comprende tutte le mansioni necessarie ad un completo espletamento della gestione del servizio sopra richiamato, da affidare ad una Società specializzata del settore della ristorazione scolastica (da ora in poi: SOCIETÀ) o ad altro soggetto di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i.
3. Il servizio consiste nelle seguenti principali attività, elencate a titolo non esaustivo:
 - a) approvvigionamento e stoccaggio dei generi alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura sito nei locali di proprietà comunale concessi in comodato e appositamente attrezzati dalla società;
 - c) consegna dei pasti dal centro di cottura al refettorio scolastico (compreso il periodo transitorio di trasporto sino al plesso della scuola primaria in Via IV Novembre di Casole d'Elsa);
 - d) per quanto riguarda il pasto degli alunni della scuola dell'infanzia, quando è prevista la carne o il prosciutto crudo, o in tutti i casi in cui il cibo sia difficilmente riducibile in piccole parti, lo stesso deve essere consegnato dalla Società al personale comunale addetto allo sporzionamento, già reso sporzionabile;
 - e) fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti;
 - f) rilevazione giornaliera degli utenti;
 - g) pulizia, sanificazione e riordino dei locali adibiti a centro di preparazione e dei locali annessi (spogliatoi, dispense, bagni, ecc.), delle attrezzature e di tutti i materiali d'uso (stoviglie, utensili, ecc.);
 - h) fornitura di prodotti e strumenti per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
 - i) ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti;
 - j) smaltimento dei rifiuti;
 - k) fornitura di appositi sacchi e contenitori per lo smaltimento dei rifiuti;
 - l) riuso del cibo non somministrato e riduzione della produzione di avanzi;
 - m) espletamento delle procedure di autocontrollo, ai sensi della normativa di igiene e sicurezza alimentare, con presa in carico diretta delle relative competenze;
 - n) fornitura, attivazione, funzionamento e manutenzione di un sistema informatico per l'iscrizione degli utenti, l'addebito dei pasti e la gestione delle altre fasi del servizio;
 - o) impiego di strumenti di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza;
 - p) impiego di strumenti per il controllo della qualità del servizio;
 - q) altre prestazioni e forniture connesse alle precedenti ai fini di un completo espletamento della gestione del servizio.

4. Intestazione delle utenze relative ai locali concessi in comodato.
5. Presa in carico sino alla naturale scadenza contrattuale della attuale fornitura di acqua a mezzo di erogatori posti all'interno dei plessi scolastici (n. 2) e successiva garanzia di continuità del servizio attraverso fornitore individuato dalla Società che garantisca i medesimi standard qualitativi.
6. Fatta eccezione per il periodo di somministrazione presso le scuole elementari, dovuto ai lavori di ristrutturazione, per i quali sarà possibile utilizzare materiale usa e getta, la Società dovrà dotarsi di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio, in modo da azzerare la produzione di rifiuto derivante da stoviglie.
7. Il servizio dovrà essere eseguito in ottemperanza a quanto disposto nel presente Capitolato e nei relativi allegati, nel bando di gara e nella disciplina di settore.

Art. 2

Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà durata di anni sette, con decorrenza dal **01.09.2016 al 31.08.2023**.
2. È fatta salva la facoltà del Comune di far decorrere l'inizio del servizio da una data diversa, con conseguente slittamento della data di scadenza dell'appalto per un corrispondente periodo.
3. Ai sensi dell'art. 29 del D.lgs. n. 163/2006 s.m.i., è prevista l'opzione **per uno o più rinnovi**, da intendersi come mera facoltà del Comune senza alcun diritto o pretesa di esercizio da parte della Società, **per un massimo di tre anni scolastici successivi** e consecutivi alla conclusione dell'affidamento iniziale.
4. Nel caso di mancato esercizio della predetta opzione, il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre una mera proroga tecnica della durata non superiore a sei mesi, alle medesime condizioni economiche, nelle more del perfezionamento delle nuove procedure di scelta del contraente, nella misura strettamente necessaria al fine di garantire la continuità del servizio.

Art. 3

Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta

1. Il valore annuale presunto dell'appalto ammonta ad € **118.450,00** oltre IVA, calcolato con riferimento al numero presumibile di 25.750 pasti annui complessivi da erogare moltiplicato per il prezzo unitario a pasto posto a base d'asta, pari ad € 4,60 oltre IVA.
2. Il valore settennale presunto dell'appalto ammonta ad € **829.150,00** oltre IVA.
3. Il valore presunto dell'appalto, in caso di rinnovo triennale stabilito dal Comune ai sensi dell'art. 29 del D.lgs. n. 163/2006, è stimato in € **1.184.500,00** oltre IVA.
4. Il suindicato quantitativo dei pasti annui è stimato sulla base dei dati consuntivi relativi all'anno scolastico 2013/2014 ed ha valore puramente indicativo, non costituendo impegno per il Comune.
5. Il numero giornaliero dei pasti da corrispondere sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente forniti e distribuiti.
6. L'importo effettivo a carico del Comune da liquidare alla Società per l'espletamento del servizio deriverà unicamente dal numero dei pasti complessivamente forniti moltiplicato per il prezzo a pasto di aggiudicazione dell'appalto.
7. Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto si intende comprensivo di ogni onere di spesa (IVA esclusa) necessario al completo svolgimento del servizio.
8. Per l'espletamento del servizio nient'altro sarà dovuto dal Comune alla Società oltre a quanto suindicato.
9. I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti del servizio spettano al Comune.
10. Il servizio dovrà essere eseguito anche per quantitativi differenti rispetto a quelli contrattualmente pattuiti, in difetto o in eccesso, entro il limite del 30%, e impegnerà la Società alle stesse condizioni di aggiudicazione dell'appalto, senza che possano essere sollevate eccezioni al

riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta.

11. La Società dovrà provvedere, su specifica richiesta del Comune, ad assicurare la riduzione, anche temporanea (per lavori, ristrutturazioni, soppressione o accorpamento di scuole e/o sezioni, ecc.), dei servizi alle medesime condizioni del contratto, ivi comprese quelle economiche.
12. Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione per altri utenti non riconducibili, per tipologia, al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, la Società sarà tenuta a fornirli al medesimo prezzo di aggiudicazione dell'appalto.
13. Sulla base delle potenzialità del Centro Cottura, la Società potrà utilizzare lo stesso per la **produzione di pasti destinati anche ad altre utenze**. In tal caso dovrà richiedere l'autorizzazione espressa all'Amministrazione Comunale affinché sia verificato che la maggiore produzione non vada a discapito della qualità dei pasti forniti agli utenti delle scuole comunali. In tal caso, qualora sia accertata la possibilità di espletare il servizio aggiuntivo senza riflessi negativi sul servizio originario, su ogni pasto prodotto in più rispetto alle quantità destinate alla popolazione scolastica comunale, l'appaltatore è tenuto a corrispondere all'Amministrazione Comunale un importo di € 0,15.

Art. 4 Subappalto

1. È fatto divieto alla Società di cedere il contratto o subappaltare a terzi l'intero servizio oggetto dell'appalto.
2. E' ammesso il subappalto, previa autorizzazione del Comune, esclusivamente per i seguenti servizi:
 - a) attività di adeguamento ed allestimento del Centro Cottura;
 - b) trasporto dei pasti per il periodo transitorio.
3. Il subappalto non autorizzato costituisce motivo di risoluzione del contratto e fa sorgere il diritto per il Comune ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Art. 5 Autorizzazioni e certificazioni

1. Ai fini dell'esecuzione dell'appalto, la Società deve obbligatoriamente possedere:
 - a) le licenze e autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, tra cui l'autorizzazione sanitaria per lo stoccaggio e il deposito di alimenti e la certificazione per il ricevimento e lo stoccaggio di derrate alimentari biologiche;
 - b) il Piano di Autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 155/97 s.m.i, sia relativo al centro di cottura e ai locali di produzione, smistamento/deposito derrate sia riguardo alle procedure di trasporto, distribuzione dei pasti, provvedendo a comunicare tutte le relative modifiche che dovessero intervenire in corso d'opera;
 - c) il Documento di valutazione dei rischi (DUVRI) di cui al D.Lgs. 81/2008 s.m.i., tenendolo a disposizione presso gli impianti di produzione per gli eventuali controlli;
 - d) le certificazioni di qualità possedute e dichiarate nell'offerta presentata;
 - e) le certificazioni normativamente previste per l'impiego di determinati alimenti nella preparazione dei pasti.
 - f) Il menù proposto dovrà esser sottoposto, con oneri a carico della Società, alla valutazione da parte della ASL.
2. Copia dei suddetti documenti deve essere trasmessa al Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 6 Tipologia dell'utenza e numero dei pasti

1. La Società deve provvedere allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto per:

- a) gli alunni e il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Casole d'Elsa;
 - b) gli alunni e il personale docente e non docente degli asili nido convenzionati;
 - c) eventuali utenze extra autorizzate dal Comune
2. Il numero dei pasti annui previsti, determinati sulla base dei dati consuntivi di erogazione dei pasti relativi all'anno scolastico 2013/2014, è il seguente:

Sede	Fruitori	Stima pasti ¹	Giorni della settimana
Refettorio di Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa	Infanzia	15.750	5
Scuola Primaria di Via IV Novembre a Casole d'Elsa	Primaria	10.000	2

3. Il suindicato numero dei pasti previsti è da intendersi puramente indicativo, ai fini della formulazione dell'offerta tecnica ed economica dei concorrenti.
4. Tale numero non è pertanto impegnativo per il Comune, in quanto il consumo effettivo dei pasti sarà subordinato a quello degli utenti effettivi del servizio di refezione scolastica.
5. Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, di variare il numero dei pasti annui previsti, in aumento o in diminuzione, secondo quanto già indicato nel precedente articolo 3.

Art. 7

Calendario di servizio

1. Il servizio deve essere effettuato tutti i giorni del calendario scolastico ministeriale, dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e dei nidi di infanzia convenzionati.
2. Indicativamente il servizio deve essere prestato:
 - a) per le scuole dell'infanzia: **dal 15 settembre al 30 giugno;**
 - b) per le scuole primarie e secondarie di primo grado: **dal 15 settembre al 10 giugno;**
 - c) per i nidi convenzionati: **dalla prima di settembre al 30 luglio compreso;**
 - d) altre eventuali utenze extra: **tutto l'anno;**

Art. 8

Refettorio

1. Il refettorio è ubicato in posizione adiacente ai locali di preparazione.
2. Relativamente al periodo transitorio è previsto anche lo sporzionamento presso i locali della scuola primaria in Via IV Novembre.
3. Per quanto riguarda la fornitura di pasti per i nidi convenzionati gli stessi dovranno essere stoccati in contenitori idonei al trasporto che avverrà a cura del personale del nido stesso. Stessa procedura è prevista per le ulteriori attività promosse dal comune.

Art. 9

Allestimento dei locali

1. Il Comune concede in comodato d'uso alla Società, per il tempo e le finalità strettamente connesse all'espletamento del servizio in appalto, i locali all'interno del plesso scolastico e le

¹ Dato riferito alle presenze A.S. 2013-2014

attrezzature e i beni mobili (arredi, stoviglie, bicchieri, ecc.) ivi presenti al momento dell'attivazione del servizio, la natura, la consistenza e lo stato di conservazione dei quali devono essere appositamente rilevati dai concorrenti alla gara in sede di sopralluogo obbligatorio preventivo alla presentazione dell'offerta.

2. I beni comunali concessi in uso saranno oggetto di uno specifico verbale di consistenza firmato dalle parti prima dell'attivazione del servizio.
3. La Società è responsabile della custodia di tutti i beni comunali ricevuti in uso, obbligandosi a riconsegnare i medesimi alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'usura relativa all'uso.
4. A carico della Società è posto l'onere relativo all'adeguamento dei locali concessi in comodato. Attualmente, infatti, gli stessi risultano idonei alla preparazione del solo primo piatto. Tale adeguamento comporta modifiche impiantistiche e di dotazioni strumentali.
5. La Società è tenuta altresì, nel corso dell'appalto, a sostituire e integrare tutti i beni impiegati nel servizio che dovessero essere oggetto di eccessiva usura, rottura o sottrazione e comunque in caso di perdita della loro adeguata funzionalità.
6. La distribuzione dei pasti deve essere effettuata tramite impiego di stoviglie in porcellana, bicchieri e bottiglie in vetro infrangibile e posate in acciaio inox.
7. La Società deve provvedere, inoltre, alla fornitura, di tovaglie e tovaglioli di carta e altri necessari materiali monouso a perdere.
8. Tutte le attrezzature e i beni mobili utilizzati nel servizio devono rispondere alle norme sulla prevenzione degli infortuni ed essere conformi alle prescrizioni legislative vigenti.
9. Le attrezzature e i beni mobili introdotti ex novo, o in sostituzione di quelli presenti, da parte della Società, così come tutte le altre eventuali migliorie introdotte da quest'ultima all'interno dei locali comunali, resteranno di proprietà del Comune alla scadenza dell'appalto.

Art. 10

Orari di consegna e distribuzione dei pasti

1. La Società si impegna a consegnare e distribuire i pasti nei giorni e negli orari indicati dal Comune.
2. Le modalità saranno comunicate prima dell'inizio dell'anno scolastico.
3. Gli orari indicati dal Comune potranno tuttavia sempre subire variazioni in ragione delle esigenze organizzative e didattiche delle scuole.

Art. 11

Tipologia dei pasti

1. I pasti per il servizio in appalto devono essere forniti in base ai menù, alle tabelle dietetiche e grammature e alle diete speciali riportati nell'Allegato 1 al Capitolato, nonché alla tipologia degli alimenti proposti dalla Società in sede di gara. Il menù dovrà essere sottoposto a validazione della Asl, con oneri e spese a carico della Società, prima dell'inizio del servizio. Successivamente la validazione, sempre con oneri a carico della Società dovrà avvenire prima dell'inizio di ogni anno scolastico. Di ogni validazione deve essere obbligatoriamente fornita prova al Comune.
2. Per quanto riguarda il pasto degli alunni della scuola dell'infanzia, quando è prevista la carne o il prosciutto crudo, o in tutti i casi in cui il cibo sia difficilmente riducibile in piccole parti, lo stesso deve essere consegnato dalla Società al personale comunale addetto allo sporzionamento, già reso sporzionabile.
3. Per la scuola dell'infanzia al posto della frutta dovrà essere garantita la colazione con la seguente rotazione: frutta di stagione, pane e olio extravergine di oliva, schiacciata preparata fresca, yogurt alla frutta, dolce preparato fresco. I prodotti dovranno essere consegnati al personale comunale addetto in maniera già somministrabile (es. Frutta tagliata in spicchi).
4. Il menù Autunno - Inverno sarà attuato, in via indicativa, nel periodo 1 novembre - 31 marzo,

mentre il menù Primavera - Estate nel periodo 1 aprile - 31 ottobre.

5. Le grammature dei prodotti costituenti il pasto sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di cali di peso dovuti allo scongelamento.
6. L'acqua da utilizzare durante i pasti è fornita da erogatori posizionati in ogni plesso scolastico. La Società dovrà comunque sempre disporre di un'adeguata scorta di acqua minerale naturale in bottiglia per ogni imprevista evenienza (guasti agli erogatori, mancanza di acqua nella rete, ecc.).
7. Il Comune potrà richiedere, in sostituzione dei pasti previsti e senza alcun aggravio del prezzo dell'appalto, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, con la seguente composizione:
 - a) per le scuola dell'infanzia:
n. 2 panini a scelta, n. 1 frutto o succo di frutta, n. 1 merendina, n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl, n° 2 tovaglioli di carta, n° 1 bicchiere a perdere;
 - b) per le scuole primarie e secondarie di primo grado:
n. 3 panini a scelta, n. 1 frutto o succo di frutta, n. 1 merendina, n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl, n° 2 tovaglioli di carta, n° 1 bicchiere a perdere.
8. La Società aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire pasti straordinari o buffet per varie occasioni, secondo modalità da concordarsi di volta in volta con il Comune.

Art. 12

Diete speciali e diete legate a motivazioni etiche, religiose o culturali

1. La Società deve fornire, senza alcun aggravio economico per il Comune rispetto al prezzo di aggiudicazione dell'appalto, i pasti relativi alle diete speciali riportate in Allegato 1 al Capitolato, nonché altri pasti che dovessero rendersi necessari per l'attuazione di particolari Diete speciali di volta in volta prescritte da certificati medici.
2. Per i soggetti affetti da malattia celiaca dovrà essere predisposto un menù apposito, che preveda, ove possibile, preparazioni simili a quelle del menù standard.
3. La Società deve altresì garantire la preparazione di pasti che consentano sostituzioni di alimenti previsti dai menù in allegato per motivazioni di ordine etico, religioso o culturale. Tali sostituzioni dovranno attuarsi, senza certificazione medica, previa specifica istanza degli interessati.
4. La Società è unicamente responsabile della preparazione, confezionamento, trasporto dei pasti individualizzati inerenti a diete speciali e legate a motivazioni etiche, religiose e culturali, che dovrà rendere con modalità e procedure ai sensi delle vigenti norme e secondo le indicazioni della ASL.
5. Le diete richieste dovranno essere confezionate riportando il nome dell'alunno e l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione, nonché essere oggetto di un adeguato sistema di trasporto atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.
6. Per tutto quanto concerne le diete speciali e le diete legate a motivazioni etiche, religiose o culturali e la relativa documentazione ricevuta, la Società dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 196/2003 s.m.i., "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 13

Variazioni dei menù

1. Durante l'appalto, il Comune potrà richiedere modifiche ai menù e alle tabelle dietetiche allegate al Capitolato in base alle periodiche rilevazioni sul gradimento dei pasti e/o a seguito di indagini di qualità o per altre motivazioni, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo ed economico di quelli previsti dal presente Capitolato e dall'offerta presentata dalla Società in sede di gara, senza aumento di spesa del servizio.
2. Eventuali variazioni dei menù implicanti l'utilizzo di prodotti di un diverso livello economico rispetto a quelli previsti dal Capitolato saranno oggetto di specifica pattuizione del prezzo sulla

base di oggettivi criteri di valutazione.

3. In caso di variazioni di menù e tabelle dietetiche richieste dal Comune, quest'ultimo potrà avvalersi della consulenza professionale di un dietista della Società (o da questa indicato), in merito alla tipologia di alimenti sostitutivi, alla quantità e alle caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare, senza alcun aumento di spesa a carico dell'ente.
4. Eventuali variazioni proposte dalla Società dovranno necessariamente essere preventivamente autorizzate dal Comune e validate dalla ASL.
5. Qualora, durante l'esecuzione dell'appalto, la Società si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei pasti da fornire (ad esempio, per l'irreperibilità di un prodotto dalle particolari caratteristiche alimentari previste dal contratto di servizio), il Comune si riserva di accettare proposte alternative, purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo, per qualità e prezzo.
6. In caso di interruzione temporanea del servizio da parte della Società per cause di forza maggiore (blackout, ecc.) od altre imprevedibili circostanze tali da non poter garantire il rispetto dei menù previsti, la Società dovrà darne immediata comunicazione al Comune e provvedere ad attuare le misure di emergenza previste dal Capitolato e proposte dalla Società in sede di partecipazione alla gara.
7. In caso di richiesta di temporanea interruzione del servizio da parte del Comune, per cause di forza maggiore e comunque non imputabili alla volontà del Comune stesso, la mancata effettuazione, totale o parziale, del servizio non darà diritto alla Società ad indennizzi o risarcimenti di alcun genere.

Art. 14

Caratteristiche merceologiche delle derrate

1. Le derrate alimentari per la realizzazione dei pasti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato 2 al Capitolato.
2. I prodotti forniti dovranno rivelarsi di elevato standard qualitativo ed igienico ed essere conformi a tutte le disposizioni in materia di cui alla normativa comunitaria, nazionale e regionale toscana.
3. Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:
 - a) riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
 - b) riportare una corretta etichettatura, in lingua italiana, facilmente leggibile, secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - c) essere accompagnati da certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia;
 - d) consentire la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CEE n. 178 del 28 gennaio 2002 s.m.i.;
 - e) possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento.
4. La Società è tenuta a presentare, prima dell'inizio del servizio, le certificazioni e le schede tecniche dei prodotti da utilizzare, che ne attestino anche la rintracciabilità, provvedendo in seguito a dare tempestiva comunicazione di eventuali variazioni dell'elenco dei fornitori o dei prodotti.
5. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
6. Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati.
7. Nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione.

8. Il Comune promuove l'impiego di prodotti biologici (BIO), prodotti tipici certificati Denominazione Origine Protetta (DOP), nonché altre tipologie di prodotti non convenzionali richieste in fase di presentazione dell'offerta tecnica da parte dei concorrenti.
9. Qualora, nel corso dell'appalto, uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per ragioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della Società (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), quest'ultima dovrà prevedere la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra della medesima tipologia, previa tassativa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione.
10. I menù allegati al Capitolato prevedono l'impiego di:
- a) prodotti biologici (BIO);
 - b) prodotti tipici certificati Denominazione Origine Protetta (DOP).
 - c) I prodotti BIO minimi che devono essere impiegati da Capitolato sono:
 - d) Crescenza o Stracchino;
 - e) Mozzarella fior di latte;
 - f) Latte UHT intero;
 - g) Burro;
 - h) Yogurt intero;
 - i) Uova.
 - j) I prodotti DOP minimi che devono essere impiegati da Capitolato sono:
 - k) Asiago;
 - l) Parmigiano reggiano;
 - m) Prosciutto crudo di Parma;
 - n) Taleggio.
11. Su proposta della Società in sede di partecipazione alla gara, i pasti prevedono inoltre l'impiego, in sostituzione dei prodotti convenzionali previsti dal Capitolato, di:
- a) Prodotti a chilometro zero: carne derivante da animali nati, cresciuti e macellati in Toscana;
 - b) Prodotti biologici (BIO): frutta e verdura fresca;
 - c) Prodotti tipici certificati Denominazione Origine Protetta (DOP): pecorino fresco toscano;
 - d) Con le suddette diciture si intendono:
 - i. Prodotti "a chilometro zero";
 - ii. Prodotti provenienti da produzioni del territorio di Casole d'Elsa o dei Comuni limitrofi, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto e favorire l'economia locale.
 - e) Prodotti biologici (BIO)
 - f) Prodotti ottenuti con tecniche di agricoltura biologica così come stabilito dal:
 - i. Regolamento CEE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 s.m.i. pubblicato dalla GUCE del 20/07/2007, che detta obiettivi e i principi della produzione biologica, nonché le norme di produzione, di etichettatura e di pubblicità dei prodotti con l'obbligatorietà dell'uso del logo comunitario in etichetta e prevedendo di usare loghi nazionali;
 - ii. Regolamento CEE n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 s.m.i., recante modalità di applicazione n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
 - iii. Regolamento CEE n. 1235/2008 della Commissione dell'08 dicembre 2008, recante modalità di applicazione del Regolamento CEE n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
 - iv. Piano d'azione nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici del 15 aprile 2005 approvato con il Decreto ministeriale del 21 dicembre 2005.
 - v. I prodotti biologici, siano essi prodotti vegetali o animali, trasformati o non, o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale o animale, devono

- riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
- a. tipologia del prodotto e i suoi ingredienti;
 - b. dichiarazione di essere stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica;
 - c. dichiarazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
 - d. menzione del nome e del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo abilitato (per l'Italia, dal Ministero Risorse Agricole e forestali) cui il produttore è assoggettato;
 - e. logo CEE (non obbligatorio) di cui al regolamento CE 331/ 2000.
- vi. Ai sensi del Regolamento CEE n. 1804/99 e del D.M. del 04 agosto 2000, che completano per la produzione di origine animale il Regolamento CEE n. 2092/91, vi è uno stretto legame tra zootecnia, superfici agricole e alimentazione degli animali, la quale non solo deve essere biologica ma ottenuta preferibilmente nell'azienda stessa. Il regolamento CEE 2092/91 si applica ai prodotti vegetali e animali non trasformati e trasformati sia che siano destinati all'alimentazione umana sia agli animali.
- vii. Gli organismi di controllo abilitati per l'Italia dal Ministero Risorse Agricole e Forestali sono i seguenti: Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale ICEA - IT- ICA; Ecocert Italia - IT- Eco; Bioagricert - IT- Bac; Suolo e salute - IT- ASS; I.M.C. (Istituto mediterraneo di certificazione) -IT-IMC; C.C.P.B. (Consorzio controllo prodotti biologici) - IT- CPB; CODEX s.r.l. - IT- CDX; QC&I International Service IT- QCI; BIOS - IT-BSI; Eco System International Certificazioni s.r.l. - IT- ECS; BIOZOO s.r.l. IT- BZO; BIOZERT - IT-BZT (autorizzati ad operare nella sola provincia di Bolzano); INAC (International Nutrition and Agriculture Certification IT - INC (autorizzati ad operare nella sola provincia di Bolzano); IMO - IT- IMO (autorizzati ad operare nella sola provincia di Bolzano); QC&I - IT- QCI (autorizzati ad operare nella sola Provincia di Bolzano).
- g) Prodotti tipici certificati DOP (Denominazione Origine Protetta)
- h) Prodotti di cui al Regolamento CEE n. 509-510 del 20 marzo 2006, concernente la protezione delle indicazioni geografiche, delle denominazioni di origine e delle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari, e alla Legge nazionale n. 164/1992, di indicazione dei soggetti proponenti operanti per la valorizzazione dell'immagine e il miglioramento della qualità dei prodotti caratterizzati dalla denominazione di origine dalle indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite. Prodotti ad indicazione geografica riconosciuti ai sensi dei regolamenti CE n. 509/06, n. 510/2006 e n. 479/2008 e ai sensi della legge n. 164/1992 s.m.i..

Art. 15

Modalità di preparazione dei pasti

1. I pasti forniti giornalmente devono rispettare tutte le vigenti normative in materia di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate, preparazione, confezionamento, trasporto.
2. Per la preparazione dei pasti dovranno essere generalmente utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana, preferendo possibilmente derrate biologiche nazionali e derrate provenienti dall'ambito locale.
3. La Società ha l'obbligo di approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi, che garantiscano l'affidabilità, sia in termini di rapporto tra costo/qualità dei prodotti offerti sia in termini di capacità di far fronte agli impegni assunti.
4. La frequenza di approvvigionamento delle materie prime deperibili deve essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate e alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

5. Gli ambienti di lavorazione degli alimenti e i magazzini per lo stoccaggio delle derrate della Società devono essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità competenti, e l'attività in essi svolta, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve essere provvista di procedure ai autocontrollo approvate.
6. La preparazione e il confezionamento degli alimenti devono essere effettuati in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche dei prodotti; in particolare:
 - a) la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti, nonché dei cestini da viaggio, devono avvenire nella mattina stessa della loro distribuzione;
 - b) tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - c) è vietata ogni forma di riciclo ed ogni operazione di precottura dei pasti;
 - d) tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, utilizzate dalla Società nel confezionamento dei pasti non devono, al momento dello stesso, aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza;
 - e) tutti gli alimenti deperibili possono stazionare a temperatura controllata per il tempo necessario alla loro manipolazione e lavorazione;
 - f) per tutte le preparazioni da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 60° C in tutte le fasi successive alla cottura;
 - g) per le preparazioni da consumarsi fredde deve essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10° C;
 - h) per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (mozzarella, stracchino, ecc.) deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di + 14° C;
 - i) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
 - j) lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente;
 - k) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
 - l) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione devono essere riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro natura;
 - m) le dimensioni delle confezioni, ove non identificate nelle schede merceologiche, devono essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo, optando per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;
 - n) le merci devono essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.
 - o) La preparazione e la cottura devono essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, sulla base di un piano dettagliato contenente: modalità di preparazione; stima della perdita/aumento dei pesi a cotto delle pietanze; tecniche di cottura; modalità di trasporto e consegna dei pasti.
7. La Società è tenuta a:
 - a) inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura;
 - b) provvedere allo smaltimento degli olii usati e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R.T. 28.06.1988, n. 37 (artt. 15/16);
 - c) fornire, al fine di consentire al Committente l'applicazione del Regolamento CEE n. 657/2008 e del relativo decreto di attuazione n. 4100 del 17.10.2008 (GU del 16.12.2008, n. 293) riguardante il recupero dei contributi AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con le necessarie indicazioni.
8. La Società è tenuta inoltre ad avvalersi della figura professionale di un dietista all'interno del

proprio centro di cottura centralizzato per:

- a) supervisionare le attività di preparazione e confezionamento dei pasti;
- b) seguire le procedure di autocontrollo in tutte le loro fasi;
- c) elaborare diete speciali specificamente richieste;
- d) istruire e coordinare il personale sulle modalità di preparazione delle diete speciali e monitorarne la realizzazione.

Art. 16 Trasporto dei pasti²

1. Sono a carico della Società il personale i mezzi e tutte le prestazioni necessarie al trasporto e alla consegna dei pasti dal centro di cottura ai locali della Scuola Primaria.
2. La Società si obbliga ad utilizzare il numero e la tipologia di mezzi e addetti necessari al trasporto e alla consegna dei pasti onde garantire un'integrale e tempestiva esecuzione del servizio.
3. I mezzi impiegati dalla Società devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ed essere comunque conformi al D.Lgs. n. 155/1997 s.m.i. ed alle altre normative vigenti in materia.
4. Tutti i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere sempre in stato di perfetto ordine e pulizia. La Società dovrà pertanto provvedere costantemente ad un'idonea sanificazione dei mezzi in modo che dai medesimi non derivino alterazioni o contaminazioni agli alimenti trasportati.
5. Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario dei pasti e la gestione di eventuali emergenze; a tal fine, gli autisti devono essere sempre dotati di telefono cellulare ed altri eventuali strumenti in grado di garantire la comunicazione con la Società.
6. Il confezionamento e il trasporto dei pasti deve avvenire in legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori multi porzione isotermici e comunque tramite contenitori conformi alla normativa vigente, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature degli alimenti e quindi le garanzie igieniche e organolettiche delle materie prime.
7. Per le monoporzioni dovranno essere utilizzate vaschette in materiale plastico termosigillato inserite in contenitori isotermici portatili, o comunque in contenitori rispondenti alle vigenti normative.
8. Tutti i contenitori e i recipienti utilizzati non potranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati giornalmente.
9. La Società deve organizzare il piano dei trasporti al fine di ridurre al minimo i tempi tra preparazione e consumo dei pasti.
10. I pasti devono essere consegnati presso i locali della Scuola Primaria nel rispetto degli orari di cui all'art. 10 del presente capitolato.
11. Il trasporto dei pasti deve essere accompagnato da documentazione (D.D.T.) che riporti tutti i dati per l'individuazione qualitativa e quantitativa degli alimenti trasportati, tra cui l'orario di partenza e di arrivo, il numero dei pasti e il luogo di distribuzione. Tale documentazione dovrà essere sottoscritta dall'addetto alla ricezione del pasto presso il luogo di distribuzione.

Art. 17 Distribuzione dei pasti

1. La distribuzione del pasto è a totale carico del personale comunale.
2. Per quanto riguarda il pasto degli alunni della scuola dell'infanzia, quando è prevista la carne o il prosciutto crudo, o in tutti i casi in cui il cibo sia difficilmente riducibile in piccole parti, lo

² *L'articolo si riferisce unicamente al periodo transitorio in cui i pasti per gli alunni della scuola primaria dovranno essere veicolati presso la relativa struttura.*

stesso deve essere consegnato dalla Società al personale comunale addetto allo sporzionamento, già reso sporzionabile.

3. Per la scuola dell'infanzia al posto della frutta dovrà essere garantita la colazione con la seguente rotazione: frutta di stagione, pane e olio extravergine di oliva, schiacciata preparata fresca, yogurt alla frutta, dolce preparato fresco.
4. La Società è tenuta alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox, scodelle, tovaglie e tovaglioli di carta e altri materiali monouso a perdere, ecc.).

Art. 18

Rilevazione giornaliera degli utenti

1. La Società deve provvedere autonomamente, per tutti gli ordini di scuole, alla rilevazione quotidiana del numero e della tipologia di utenti, nonché alla rilevazione del numero dei pasti da fornire ai nidi convenzionati, comunicati dal personale scolastico di ciascun plesso.
2. Il Comune provvederà alla comunicazione alla Società la presenza di eventuali utenze extra, secondo modalità da concertare fra le parti.

Art. 19

Pulizia dei locali e delle attrezzature

1. Tutte le operazioni di pulizia, sanificazione e riordino dei locali scolastici interessati dal servizio, il lavaggio delle stoviglie e dei materiali d'uso, e di tutti i beni mobili ivi presenti sono a carico della Società.
2. È altresì a carico della Società la fornitura di tutti i prodotti di pulizia (detergenti, detersivi per lavastoviglie ed eventuali additivi, sacchi per immondizie, carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta, ecc.) e di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature (scope, stracci, aspirapolvere, ecc.).
3. La Società dovrà, su richiesta del Comune, consegnare le specifiche tecniche dei prodotti di pulizia da impiegare per l'espletamento delle mansioni in oggetto.
4. Gli interventi di pulizia e sanificazione devono essere svolti in base al Piano di autocontrollo.
5. I suddetti interventi devono essere svolti solo dopo che tutte le attività di produzione, distribuzione e fruizione dei pasti si siano concluse, in assenza dell'utenza.
6. La Società deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, nonché garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
7. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.
8. I prodotti per la sanificazione, al momento del loro utilizzo, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.
9. Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto.
10. La Società deve garantire i seguenti interventi minimi, sia presso il proprio centro di cottura sia presso gli altri locali concessi in comodato:
 - a) la pulizia dei vetri, sia per la parte interna sia per quella esterna, con cadenza mensile; per la pulizia della parte esterna potrà essere prevista una frequenza diversa in casi di

obiettivo difficoltà (difficoltà di accesso, condizioni di pericolosità e situazioni similari); in tali ipotesi dovrà comunque essere garantito almeno un intervento a semestre;

- b) la pulizia sistematica e periodica degli eventuali davanzali;
- c) la pulizia degli interni degli armadietti dove sono riposte le stoviglie e il materiale necessario per i refettori, delle porte, delle superfici rastrellate, con cadenza quindicinale;
- d) la deragnatura degli ambienti, con cadenza mensile.

Art. 20

Ritiro dei contenitori per il trasporto dei pasti

1. Il ritiro dai refettori dei contenitori utilizzati dalla Società per il trasporto dei pasti deve essere effettuato a cura e spese di quest'ultima con tempestività e nel pieno rispetto del proprio Piano di autocontrollo, nonché di tutte le vigenti normative in materia.

Art. 21

Smaltimento dei rifiuti

1. Tutti i rifiuti e i materiali di risulta provenienti dai refettori e dai locali scolastici interessati dal servizio oggetto dell'appalto devono essere raccolti, a cura e spese della Società, negli appositi sacchi e convogliati presso specifici contenitori per la raccolta.
2. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e di tutti gli strumenti necessari alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti è a carico della Società.
3. La Società ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunitaria, nazionale e comunale vigente in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti.

Art. 22

Conservazione di campioni

1. Al fine di individuare celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Società deve provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili per ogni preparazione somministrata.
2. Tali campioni dovranno essere conservati, presso il centro di cottura, a temperatura non superiore a -18° C, per le 72 ore successive al giorno della somministrazione.

Art. 23

Destinazione del cibo non somministrato e riduzione della produzione di avanzi

1. La Società deve impegnarsi al recupero del cibo non somministrato e a destinarlo, a propria cura e spese, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della L. n. 155/2003 s.m.i. recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.
2. La Società deve inoltre prevedere, a propria cura e spese, modalità per il riuso degli avanzi nei piatti di prodotti non consumati, mediante stipula di convenzioni con gattili e canili.
3. La Società si impegna a rimettere al Comune, per ciascun anno scolastico di durata dell'appalto, un report semestrale redatto dal proprio Responsabile del servizio dal quale si rilevi la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati e le misure che intende intraprendere per la riduzione di tali quantitativi.

Art. 24

Personale della Società

1. La Società si obbliga ad eseguire il servizio oggetto dell'appalto tramite personale proprio, o mediante personale delle eventuali società partecipanti al raggruppamento, in numero

- adeguato a garantire un corretto svolgimento del servizio medesimo.
2. La gestione e i costi relativi al personale addetto al servizio sono a totale carico della Società, che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge. Sono a carico della Società le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
 3. La Società deve avvalersi di personale dotato di capacità fisiche e professionali, requisiti sanitari e titoli formativi previsti dalle normative vigenti, nonché di onestà e moralità in sintonia con la specificità delle mansioni da svolgere.
 4. Tutto il personale adibito al servizio deve essere sempre in regola con quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 s.m.i.
 5. La Società deve:
 - a) formare il proprio personale sui rischi igienici, le modalità operative e la gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Società, in ottemperanza alle vigenti norme;
 - b) istruire il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità ed alle prescrizioni in esso contenuti;
 - c) comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, i dati anagrafici, la consistenza numerica e la qualifica del personale da impiegare secondo il progetto gestionale presentato in gara, nonché qualsiasi variazione che intervenisse a seguito della predetta comunicazione nel termine di dieci giorni.
 6. È fatto specifico obbligo al personale che opera a contatto con gli alimenti indossare apposite calzature o sovrascarpe del tipo usa e getta, raccogliere i capelli, indossare i copricapo e quant'altro necessario per garantire una perfetta igiene.
 7. La Società è tenuta a fornire, a propria cura e spese, tutti gli indumenti di lavoro, nessuno escluso, da indossare durante le ore di servizio, nonché provvedere al relativo lavaggio, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene.
 8. Tutto il personale della Società impiegato nel servizio è tenuto al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o evidenzino un contrasto con il contratto in essere col Comune, nonché al rispetto delle norme che disciplinano la tutela della privacy e la Società si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni acquisite dagli operatori nell'ambito dell'attività prestata.
 9. Onde scongiurare l'ipotesi dell'interruzione del servizio, la Società dovrà, in caso di malattia o impedimento del proprio personale, garantirne la tempestiva sostituzione con altro dotato dei medesimi requisiti.
 10. Al fine di garantire una continuità di servizio ritenuta garanzia di efficienza ed efficacia del medesimo, la Società è tenuta ad impiegare, per l'intera durata del contratto, il medesimo personale, salvo motivate ragioni.
 11. Il Comune ha facoltà di richiedere ogni informazione sul personale in servizio che dovesse ritenere opportuna.
 12. In caso di inadeguata condotta del personale in servizio, reiterata nonostante ripetute segnalazioni da parte del Comune alla Società, quest'ultima dovrà provvedere, su richiesta scritta dell'ente, alla sua sostituzione con altro personale ritenuto idoneo.

Art. 25

Osservanza delle condizioni di lavoro

1. La Società deve avvalersi unicamente di personale idoneo all'effettuazione del servizio nel pieno rispetto di tutte le vigenti normative in materia e sulla sicurezza dei lavoratori, esonerando così il Comune da ogni responsabilità connessa all'assunzione e all'impiego del personale medesimo.

2. In particolare, la Società deve garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla criminalità mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma inerente al rapporto giuridico disciplinato dal presente Capitolato e dal relativo contratto di servizio.
3. Al personale della Società devono essere applicate tutte le vigenti disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro del settore di appartenenza, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.
4. In caso di mancato pagamento dei salari e dei contributi assicurativi e previdenziali, il Comune, essendo proponibile azione diretta ai sensi dell'ex art. 1676 del Codice Civile, sospenderà l'erogazione del corrispettivo e assegnerà alla Società un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione; qualora la Società non si adegui nel termine stabilito, il Comune tratterà le somme a questa dovute per il soddisfacimento degli adempimenti contrattuali e previdenziali, oppure si rivarrà sulla cauzione definitiva, la quale dovrà essere immediatamente ricostituita.
5. La Società si obbliga a provvedere sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in conformità al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere ed esonerando, di conseguenza, il Comune da qualsiasi responsabilità.
6. La Società ha inoltre l'espresso obbligo di rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da DUVRI.
7. La Società è tenuta a dimostrare in ogni momento, dietro semplice richiesta del Comune, di aver adempiuto all'osservanza del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i, e a tutte le altre norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
8. L'inadempienza della Società alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, le retribuzioni e le assicurazioni obbligatorie sul personale costituiscono causa di risoluzione del contratto senza preavviso da parte del Comune.

Art. 26

Responsabile del servizio

1. La Società deve nominare un Responsabile organizzativo del servizio, dotato di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata, trasmettendone le generalità ed il curriculum al Comune prima dell'attivazione del servizio medesimo.
2. In caso di assenza o impedimento di tale Responsabile, la Società è obbligata a nominare un suo sostituto, comunicandone prima generalità e curriculum.
3. Nel caso in cui il servizio sia aggiudicato ad un R.T.I., dovrà essere nominato un unico Responsabile dipendente dalla capofila del raggruppamento.
4. Il Responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, con obbligo di reperibilità.
5. Il Responsabile del servizio dovrà essere comunque sempre reperibile dal lunedì al venerdì, in orario concomitante alla consegna e distribuzione dei pasti, nonché garantire la sua presenza a Casole d'Elsa per eventuali incontri con il Comune, la Commissione Mensa, la dirigenza scolastica o le famiglie ogni qualvolta il Comune lo ritenga necessario ai fini di una verifica sull'andamento del servizio, con costi ad esclusivo carico della Società.

Art. 27

Formazione del personale

1. Tutto il personale deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione,

sull'igiene, sull'autocontrollo, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.

2. Su richiesta del Comune, la Società dovrà fornire ogni informazione e documentazione sulle iniziative formative realizzate.

Art. 28

Controlli e verifiche

1. Il Comune ha piena facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli, ispezioni e verifiche onde accertarsi che il servizio venga svolto nei modi e termini stabiliti dal presente Capitolato e dall'offerta presentata e secondo le disposizioni legislative vigenti.
2. La Società è tenuta a consentire ed agevolare il concreto espletamento delle suddette attività di controllo fornendo la necessaria collaborazione.
3. La Società deve obbligatoriamente attuare una serie di controlli sulla qualità degli alimenti forniti e delle relative derrate, tramite analisi chimico-fisico-biologiche da predisporre a campione almeno due volte l'anno nel periodo oggetto dell'appalto, sia su prodotti freschi sia su quelli a lunga scadenza, il cui esito deve essere trasmesso per iscritto al Comune.
4. Il Comune può richiedere di effettuare controlli su alcune tipologie di alimenti forniti dalla Società, con costi ad esclusivo carico di quest'ultima, la quale dovrà informare il Comune per iscritto degli esiti delle analisi.
5. Il Comune ha inoltre l'opportunità di effettuare, presso un laboratorio di analisi di sua fiducia, almeno un controllo semestrale su alimenti, derrate alimentari, attrezzature, mezzi di trasporto o cibi cotti, con costi ad esclusivo carico della Società.
6. Il Comune farà pervenire alla Società, per iscritto, eventuali contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro cinque giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Società non fornirà alcuna controdeduzione ritenuta valida dal Comune o non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, il Comune applicherà le penalità previste dal presente Capitolato.

Art. 29

Manutenzione di attrezzature e locali e utenze

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e di tutti i beni mobili utilizzati per la gestione del servizio è a carico della Società.
2. La Società deve eseguire gli interventi di manutenzione in tempi rapidi, tali comunque da non arrecare ulteriore danno alle attrezzature medesime e non compromettere il buon andamento del servizio.
3. La manutenzione straordinaria dei locali concessi in comodato utilizzati per lo svolgimento del servizio è a carico della Società. Sono altresì a carico della Società le spese per le utenze di acqua, energia elettrica e gas, nonché la tassa per lo smaltimento dei rifiuti. Si rimanda a successivo accordo tra le parti la ricerca delle modalità ritenute più congrue per l'individuazione dei costi a carico della Società. Nello specifico, oltre alla possibilità di volturare le utenze, sarà possibile prevedere il ristoro delle somme dovute attraverso l'installazione di sistemi di misurazione che certifichino l'effettivo consumo, senza oneri per il Comune.

Art. 30

Comunicazione di ritardi nell'esecuzione del servizio

1. La Società è tenuta a dare immediata comunicazione al Comune, col maggiore preavviso possibile, di tutti gli eventuali ritardi o impedimenti relativi alla consegna e distribuzione dei pasti e a tutte le altre mansioni da espletare per una completa esecuzione del servizio.
2. A tal fine il Responsabile del servizio, dovrà essere dotato, da parte della Società, di telefono

cellulare per garantire tempestive comunicazioni delle avversità occorse.

Art. 31

Strumenti di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza

1. La Società deve prevedere strumenti e modalità di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza su tutti gli aspetti relativi allo svolgimento del servizio, secondo modalità da concordare con il Comune.
2. La Società deve provvedere, inoltre, a propria cura e spese, alla fornitura di una pubblicazione annuale, per un numero di copie corrispondente agli utenti + 5% per riserva, contenente menù, tabelle dietetiche e grammature, diete speciali, e principi di una sana educazione alimentare, da consegnare a tutti gli alunni prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.
3. La Società deve altresì, a propria cura e spese:
 - a) prevedere sistemi di rilevazione dei reclami da parte dell'utenza sul funzionamento del servizio;
 - b) garantire momenti di confronto con le varie fasce di utenza mediante la partecipazione del proprio Responsabile del servizio e/o del proprio dietista alla Commissione Mensa del Comune e ad incontri con operatori scolastici e famiglie degli alunni su richiesta del Comune.
4. La Società deve consentire la possibilità di presenza di rappresentanti dei genitori (max 2 per turno) durante la consumazione del pasto (genitori assaggiatori)

Art. 32

Valutazione della qualità del servizio

1. Il Comune e la Società concordano procedure, modi e termini per la valutazione della qualità del servizio e gli indici di gradimento dello stesso.
2. La Società deve comunque prevedere autonomi strumenti e forme di controllo della qualità del servizio, con analisi delle criticità rilevate, che consentano alla Società stessa e al Comune una rivalutazione congiunta tesa al miglioramento del servizio medesimo.
3. La Società deve formulare, in particolare, a propria cura e spese, con cadenza annuale per l'intera durata dell'appalto e dati da trasmettere al Comune entro la fine del mese di luglio:
 - a) report sull'andamento generale del servizio, tramite relazioni del proprio Responsabile del servizio;
 - b) questionari sul gradimento del servizio rivolti a tutte le tipologie di utenza scolastica ("customer satisfacion").

Art. 33

Continuità del servizio

1. In ragione della sua natura di servizio pubblico essenziale, la Società si obbliga ad assicurare la continuità del servizio di refezione scolastica sulla base delle norme che regolano la materia.
2. In caso di sciopero del personale della Società, quest'ultima dovrà avvisare formalmente il Comune con un preavviso di almeno cinque giorni.
3. In caso di sciopero del personale scolastico, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, sarà cura del Comune darne tempestiva comunicazione alla Società, di norma con un preavviso di almeno due giorni.
4. Per fronteggiare tali situazioni di emergenza ed altre cause di forza maggiore che possano impedire il normale svolgimento del servizio, la Società dovrà attuare un piano organizzativo che consenta quanto più possibile di rispettare le disposizioni del Capitolato e garantire comunque un servizio sostitutivo da concordarsi preventivamente con il Comune e comunicare

tempestivamente all'utenza (ad esempio, un menù alternativo).

5. Le interruzioni totali del servizio dovute a cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Art. 34

Prezzo e pagamenti

1. Il Comune si impegna a corrispondere alla Società un compenso sulla base del prezzo a pasto di aggiudicazione e del numero dei pasti complessivamente erogati ogni mese nell'ambito del servizio.
2. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota di ammortamento degli investimenti messi in atto dalla Società per l'esecuzione dell'appalto.
3. La Società provvede trimestralmente alla fatturazione dei pasti forniti, indicando in ciascuna fattura il numero dei medesimi complessivamente erogati nel trimestre precedente suddiviso per mese.
4. In caso di R.T.I., la fatturazione dei pasti avviene unicamente da parte dell'impresa capogruppo.
5. Il pagamento sarà effettuato da parte del Comune entro sessanta giorni dalla data di ricezione di regolari fatture, da presentare esclusivamente in formato elettronico, ai sensi e con le modalità di cui al D.M. del MEF n. 55 del 3/04/2013 di attuazione della legge n. 244/2007 s.m.i., art 1, commi da 209 a 214. Il Codice Univoco dell'Ufficio è **UFQWJI**, il quale dovrà essere obbligatoriamente inserito nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica.
6. Le fatture relative alle prestazioni in oggetto sono soggette al meccanismo dello "split payment" o scissione dei pagamenti (non è prevista l'applicazione di tale meccanismo per le prestazioni di servizi assoggettate a ritenuta alla fonte a titolo di imposta e per le cessioni di beni e prestazioni di servizio per i quali gli enti pubblici siano debitori di imposta), il quale prevede che il Comune paghi l'importo della fattura come segue:
 - a) l'importo al netto dell'IVA direttamente al fornitore;
 - b) l'importo dell'IVA all'erario per conto del fornitore (il Comune è sostituto d'imposta e versa l'IVA per il proprio fornitore).
7. Su ogni fattura presentata deve essere evidenziato l'importo dell'IVA ed essere inserita la dicitura "Scissione dei pagamenti, art. 17-ter DPR n. 633/1972".

Art. 35

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010 s.m.i., il Comune e la Società devono assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. La Società assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 s.m.i. e si impegna espressamente a inserire nei contratti con eventuali subcontraenti, ai sensi dell'art.3, comma 9 della stessa legge, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume analoghi obblighi di tracciabilità.
3. La Società e i subcontraenti comunicano al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, tutti gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dal Comune, il Codice Identificativo di Gara (CIG).
5. Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni

costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 36

Revisione del prezzo dell'appalto

1. Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante e invariabile per l'intera durata dell'appalto, salvo l'adeguamento ISTAT in base alle normative vigenti a decorrere dal quarto anno.
2. Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, di variare il numero dei pasti annui complessivi, nonché di modificare menù, tabelle dietetiche e grammature, diete speciali rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, in relazione alle esigenze provenienti dall'utenza, ad eventuali disposizioni della ASL o per altre motivazioni, senza che ciò comporti alcuna modifica del prezzo di aggiudicazione dell'appalto, salvo non siano oggettivamente dimostrabili, tramite repertori di prezzi ufficiali (Camera di Commercio, mercato ortofrutticolo, CONSIP, ecc.), variazioni dei costi complessivi di effettuazione del servizio da parte della Società; in tal caso, eventuali revisioni dei prezzi dovranno essere preventivamente dimostrate dalla Società ed espressamente approvate dal Comune.

Art. 37

Responsabilità e assicurazioni

1. La Società assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, impegnandosi ad eseguire ogni prestazione nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nell'offerta tecnica presentata, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.
2. La Società deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire l'incolumità degli utenti del servizio, delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, per evitare danni materiali a persone o cose di qualsiasi natura nell'espletamento dell'appalto.
3. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, siano cose o persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Società, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.
4. A copertura dei rischi del servizio, la Società deve stipulare e mantenere in vigore, per l'intera durata dell'appalto, apposita assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.
5. La polizza assicurativa deve comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività oggetto dell'appalto e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno relative alla somministrazione del pasto e prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:
 - a) Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 8.000.000,00 per sinistro;
 - b) Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 8.000.000,00 per persona;
 - c) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 8.000.000,00 per danni a cose o animali.
6. La polizza RCT deve contenere l'estensione per i danni che la Società dovesse causare al patrimonio del Comune (beni mobili, attrezzature e immobili).
7. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Società al Comune prima dell'inizio del servizio.
8. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alle relative scadenze.

Art. 38

Cauzioni

1. All'atto della presentazione dell'offerta, i concorrenti alla gara per l'appalto in oggetto devono costituire una cauzione provvisoria secondo modalità indicate nel Disciplinare di gara.
2. Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i., è richiesta una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva, secondo modalità indicate nel Disciplinare di gara.

Art. 39

Contratto e spese contrattuali

1. I rapporti fra il Comune e la Società per l'espletamento del servizio saranno regolati da un contratto.
2. Sono a carico della Società tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto di servizio, con la sola eccezione dell'IVA.

Art. 40

Penalità

1. Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.
2. L'applicazione delle sanzioni sarà preceduta da una formale contestazione dell'infrazione rilevata mediante PEC o raccomandata, con assegnazione di un termine di cinque giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.
3. La notifica della penalità applicata conterrà l'invito al pagamento della stessa entro trenta giorni dal ricevimento, trascorsi i quali il Comune procederà, tramite emissione di reversale di incasso o ritenuta dell'importo sulla prima liquidazione della fattura successiva alla contestazione.
4. In caso di ingiustificate infrazioni, il Comune applicherà le seguenti penali:
 - a) mancata prestazione del servizio: € 3.000,00 per ogni giorno;
 - b) violazione delle vigenti norme igienico-sanitarie in materia di somministrazione dei pasti: da € 1.000,00 a € 2.000,00 a seconda della gravità della violazione;
 - c) carenze di igiene rilevate presso il centro di cottura, i locali oggetto di comodato, gli automezzi e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 500,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
 - d) mancato rispetto dei menù, delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche merceologiche delle derrate: da € 500,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
 - e) mancata somministrazione di diete speciali: € 500,00 per ogni dieta;
 - f) consegna in ritardo dei pasti: € 300,00 per ogni ritardo entro i trenta minuti; € 500,00 per ogni ritardo entro i 60 minuti; € 1.000,00 per ogni ritardo oltre i sessanta minuti;
 - g) mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta: € 300,00 al giorno per ogni figura professionale mancante;
 - h) mancanza di certificazioni o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari impiegate nei pasti: € 250,00 per ogni fornitore;
 - i) mancata effettuazione di campionature alimentari: € 250,00 per ogni infrazione.
5. In caso di comminazione di due penalità di cui alla lettera a) o di tre penalità di cui alle lettere b) e c) nell'intero periodo oggetto dell'appalto, oppure di cinque di tutte le suddette penalità nel medesimo anno scolastico, il Comune avrà facoltà di risolvere unilateralmente in contratto senza preavviso, procedendo nei confronti della Società con l'incameramento della cauzione ed agendo per l'eventuale ulteriore risarcimento del danno subito.
6. Il Comune si riserva, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione del servizio, addebitando alla Società l'eventuale maggiore prezzo, che sarà trattenuto sui crediti della medesima o sulla cauzione definitiva, la quale

dovrà essere immediatamente integrata.

7. E' sempre comunque fatta salva per il Comune la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

Art. 41

Risoluzione del contratto

1. È facoltà del Comune risolvere di diritto il contratto di servizio ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa comunicazione tramite PEC o raccomandata senza termini di preavviso ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese della Società, qualora la stessa non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richiesta nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o delle disposizioni legislative vigenti, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune.
2. Il Comune ha comunque facoltà di risolvere il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:
 - a) cessione totale o parziale del contratto;
 - b) perdita da parte della Società dei requisiti per l'esecuzione del servizio od erogazione di misure sanzionatorie e/o cautelari che inibiscono la sua capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione (cessione dell'azienda, fallimento, liquidazione, concordato preventivo, amministrazione controllata, ecc.);
 - c) comminazione di penalità secondo quanto disciplinato all'art. 43 del presente Capitolato;
 - d) frode e interruzione del servizio senza giustificato motivo;
 - e) inadempienza alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, le retribuzioni e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
 - f) inadempienza degli obblighi tributari di legge;
 - g) subappalto non autorizzato dal Comune;
 - h) mancato reintegro della cauzione definitiva;
 - i) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini di legge.
3. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, il Comune procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare alla Società l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali ulteriori danni subiti.
4. In caso di risoluzione del contratto, la Società è comunque tenuta, su richiesta del Comune, a garantire la prosecuzione del servizio ai prezzi contrattualmente pattuiti fino all'atto del subentro del nuovo appaltatore.

Art. 42

Recesso unilaterale della Società

1. In caso di recesso anticipato dal contratto senza giusta causa da parte della Società, il Comune sarà tenuto a rivalersi sull'intera cauzione definitiva a titolo di penale.
2. Alla Società sarà inoltre addebitata, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra impresa, fatto salvo ogni altro diritto per eventuali danni.

Art. 43

Elezione di domicilio

1. A tutti gli effetti contrattuali, il Comune e la Società eleggono domicilio legale presso la sede

del Comune di Casole d'Elsa, sita nel Palazzo Comunale, in Piazza P. Luchetti, 1.

Art. 44

Liquidazione o scioglimento della Società

1. In caso di liquidazione o scioglimento della Società, il Comune avrà facoltà di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione o scioglimento, quanto pretendere la continuazione da parte della nuova impresa subentrante.
2. In caso di mutamento della ragione sociale, trasformazione, fusione o incorporazione che dovessero interessare la Società, quest'ultima dovrà darne formale attestazione al Comune entro quindici giorni.

Art. 45

Controversie e foro competente

1. In caso di dissenso in ordine all'interpretazione e all'applicazione del contratto, le parti sono tenute a compiere un tentativo di composizione amichevole.
2. La definizione di qualsiasi controversia tra le parti per cui non fosse possibile addivenire ad un accordo bonario è demandata al Tribunale di Siena.
3. In caso di controversia, il contratto conserva piena validità e le prestazioni sono eseguite da ciascuna delle parti senza interruzioni.

Art. 46

Trattamento dei dati personali

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2006 s.m.i, tratterà i dati personali forniti dalla Società esclusivamente per l'espletamento della gara per l'affidamento del servizio e per la gestione del successivo contratto, nonché per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle normative vigenti.
2. Il trattamento dei dati sarà effettuato con strumenti manuali, elettronici ed informativi e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti della Società.
3. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati che ne facciano richiesta per finalità prescritte da leggi e regolamenti.
4. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara.
5. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Casole d'Elsa.
6. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile dell'Area Amministrativa, **Dr. Francesco Parri.**

Art. 47

Disposizioni finali e norme di rinvio

1. L'appalto è soggetto all'osservanza di tutte prescrizioni e normative indicate nel presente Capitolato e nel bando di gara e a tutte le altre vigenti disposizioni legislative in materia, nonché alle disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i. e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.
2. La Società è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale e nulla potrà essere da questa richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'applicazione di tali nuove normative.

ALLEGATI

Sono allegati come parte integrante e sostanziale al presente Capitolato i seguenti documenti:

Allegato 1 - Menù, tabelle dietetiche e grammature, diete speciali.

Allegato 2 - Caratteristiche merceologiche delle derrate.

Il Responsabile Area Amministrativa
Dr. Francesco Parri

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI
FORNITURA PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA,
SECONDARIA INFERIORE, ASILI NIDO CONVENZIONATI E PER LE ULTERIORI
ATTIVITA' PROMOSSE DAL COMUNE
CIG 6558415F41**

**ALLEGATO 1
Menù, tabelle dietetiche e grammature, diete speciali**

*Menù primavera – estate
Per le scuole dell'infanzia e primaria*

	<i>1° settimana</i>	<i>2° settimana</i>	<i>3° settimana</i>	<i>4° settimana</i>
<i>Lunedì</i>	<i>Pasta alle zucchini e gamberetti Tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Lasagne al ragù di carne Misto di verdure cotte Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al ragù di pesce Prosciutto cotto Zucchini all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Gnocchi al pomodoro Mozzarella o pecorino fresco Pomodori e cetrioli Frutta di stagione</i>
<i>Martedì</i>	<i>Passato di verdura con riso Frittata al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione</i>	<i>Risotto agli spinaci o ai carciofi Arista al latte Piselli Frutta di stagione</i>	<i>Riso e piselli Scaloppina di vitello alla salvia Carciofi all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Insalata di pasta Filetti di pesce al pomodoro Insalata Frutta di stagione</i>
<i>Mercoledì</i>	<i>Pasta all'olio Frittura di totani Insalata mista Frutta di stagione</i>	<i>Minestra d'estate con orzo o farro Pizza Margherita Frutta di stagione</i>	<i>Tagliatelle al pomodoro Tonno all'olio di oliva Pinzimonio Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al pesto Scaloppina di maiale agli aromi Piselli Frutta di stagione</i>
<i>Giovedì</i>	<i>Pasta al pomodoro Prosciutto crudo (cotto per l'infanzia) Zucchini e carote Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al pesto Filetti di platessa impanati al forno Pinzimonio Frutta di stagione</i>	<i>Passato di ceci con pasta Frittata Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Pasta all'olio Roast-beef Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>
<i>Venerdì</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione</i>	<i>Pasta zucchini, basilico e pomodoro Stracchino o ricotta Carote all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al pesto Roast-beef Spinaci saltati Frutta di stagione</i>	<i>Risotto alle zucchini Uovo sodo Patate lesse Frutta di stagione</i>

*Menù autunno – inverno
Per le scuole dell'infanzia e primaria*

	<i>1° settimana</i>	<i>2° settimana</i>	<i>3° settimana</i>	<i>4° settimana</i>
<i>Lunedì</i>	<i>Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo (cotto per l'infanzia) Misto di verdure bollite Frutta di stagione</i>	<i>Ravioli al ragù Purè Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al tonno stracchino Carote in insalata Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al ragù Tonno Insalata Frutta di stagione</i>
<i>Martedì</i>	<i>Risotto allo zafferano Spezzatino di vitellone al pomodoro con patate Frutta di stagione</i>	<i>Minestra di verdura con pasta Pizza margherita Frutta di stagione</i>	<i>Pasta e ceci Frittata insalata Frutta di stagione</i>	<i>Riso all'olio Tacchino ripieno Carote filangé Frutta di stagione</i>
<i>Mercoledì</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Pesce fritto Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Pasta ai porri Petto di pollo al limone Cavolfiore Frutta di stagione</i>	<i>Pasta ai 4 formaggi Platessa impanata Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Minestra in brodo di carne Coniglio alla cacciatora Cavolfiore Frutta di stagione</i>
<i>Giovedì</i>	<i>Pasta al pomodoro Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione</i>	<i>Zuppa di lenticchie Parmigiano Verdure all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Pasticcio di polenta al pomodoro alternato risotto zafferano Brasato Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Minestra d'orzo Halibut al forno Patate arrosto Frutta di stagione</i>
<i>Venerdì</i>	<i>Pasta e fagioli Frittata Spinaci saltati Frutta di</i>	<i>Pasta al burro Merluzzo al pomodoro con patate Frutta di stagione</i>	<i>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Piselli Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al pomodoro Arista Fagioli o ceci all'olio Frutta di stagione</i>

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti

Autunno – Inverno

1° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Gnocchi di patate</i> <i>Prosciutto crudo (cotto</i> <i>infanzia)</i> <i>Misto verdure bollite</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Risotto allo zafferano</i> <i>Spezzatino di vitellone al</i> <i>pomodoro con patate</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>Pesce fritto</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Pasta e fagioli</i> <i>Frittata</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Gnocchi</i>	60	70	80	<i>Riso</i>	60	70		<i>Pasta</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Pasta</i>	30	35	
<i>Burro</i>	15	15	15	<i>Zafferano</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	60	<i>Pomodoro</i>	25	30	35	<i>Fagioli</i>	20	30	
<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Verdure miste</i>	100	100	100	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	10	
<i>Prosciutto</i>	40	50	60	<i>Burro</i>	5	10	10	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pollo</i>	70	80	90	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure</i>	100	150	200	<i>Vitello</i>	60	70	90	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Brododi pollo</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>olio</i>	5	10	10	<i>Pomodoro</i>	30	30	40	<i>Pesce</i>	80	90	100	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Uovo</i>	1	1	1
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Pan grattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Patate</i>	100	120	140	<i>Olio</i>	10	1 ½	1 ½
<i>Pane</i>	50	50	60	<i>Patate</i>	60	70	80	<i>Insalata</i>	25	30	35	<i>Pane</i>	50	50	60	<i>Spinaci</i>	150	150	200
<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Olio</i>	10	10	10	<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
				<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	60					<i>Pane</i>	60	70	70
								<i>Frutta</i>	150	150	150					<i>Frutta</i>	150	150	150

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti
Autunno – Inverno
2° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Ravioli al ragù Purè Frutta di stagione</i>				<i>Minestra di verdura con pasta Pizza margherita Frutta di stagione</i>				<i>Pasta ai porri Petto di pollo al limone Cavolfiore Frutta di stagione</i>				<i>Zuppa di lenticchie Parmigiano Verdure all'olio Frutta di stagione</i>				<i>Pasta al burro Merluzzo al pomodoro con patate Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Ravioli ripieni</i>	120	130	140	<i>Pasta o farro</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Pasta</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	50	60	70
<i>Pom. Pelati</i>	50	50	60	<i>Verdure miste</i>	100	100	100	<i>Porri</i>	60	60	80	<i>Lenticchie secche</i>	25	30	35	<i>Burro</i>	15	15	15
<i>Carne vitellone</i>	30	40	50	<i>Parmig. Gratt.</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Patate</i>	25	30	35	<i>Parmigiano</i>	5	5	5
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Fagioli</i>	15	20	25	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pomod. Pelati</i>	30	30	30	<i>Merluzzo</i>	80	90	100
<i>olio</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Parmig. Gratt.</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Patate</i>	120	140	150	<i>Pasta da pane</i>	60	70	80	<i>Pollo</i>	70	80	90	<i>Parmig.</i>	30	40	50	<i>Pom. Pelati</i>	50	50	60
<i>Burro</i>	5	5	5	<i>Pomodori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pomodori pelati</i>	30	30	40	<i>Spinaci</i>	150	150	200	<i>Olio</i>	5	5	5
<i>Latte intero</i>	5	5	5	<i>Mozzarella</i>	40	50	60	<i>Olio ex. Vergine</i>	5	10	10	<i>Olio ex. Vergine</i>	5	10	10	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pane</i>	40	50	60	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Cavolfiore</i>	150	150	200	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Patate</i>	100	120	140
<i>frutta</i>	150	150	150	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Pane</i>	50	50	60	<i>Pane</i>	50	50	60
				<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti
Autunno – Inverno
3° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Pasta al tonno stracchino Carote in insalata Frutta di stagione</i>				<i>Pasta e ceci Frittata insalata Frutta di stagione</i>				<i>Pasta ai 4 formaggi Platessa impanata Fagiolini Frutta di stagione</i>				<i>Pasticcio di polenta al pomodoro alternato risotto zafferano Brasato Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>				<i>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Piselli Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Pasta o farro</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	50	60	70	<i>Polenta</i>	60	70	80	<i>Pasta all'uovo</i>	50	60	70
<i>Tonno</i>	15	20	25	<i>Ceci secchi</i>	25	30	35	<i>Formaggio</i>	15	20	25	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	60
<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Brodo vegetale</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5	<i>Besciamella</i>	40	50	50
<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Pomodori</i>	15	20	25	<i>Platessa</i>	70	80	90	<i>Pomodori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pomod. Pelati</i>	45	50	60	<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Besciamella</i>	40	50	60	<i>Parmigiano</i>	5	5	5
<i>Stracchino</i>	50	60	70	<i>Uova</i>	1	1 e ½	1 e ½	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Vitellone</i>	60	80	90	<i>Prosciutto cotto</i>	40	45	50
<i>Olio ex. Vergine</i>	5	10	10	<i>Insalata</i>	30	40	50	<i>Fagiolini</i>	150	150	200	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Piselli</i>	80	80	90
<i>Verdure</i>	150	150	200	<i>Olio</i>	10	10	15	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Pomodoro</i>	60	60	70	<i>Olio ex vergine</i>	5	10	10
<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Pane</i>	50	50	60	<i>Olio</i>	10	15	15	<i>Pane</i>	60	60	70
<i>frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150	<i>Spinaci</i>	150	150	200	<i>frutta</i>	150	150	150
												<i>Pane</i>	50	50	60				
												<i>frutta</i>	150	150	150				

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti

Primavera - Estate

1° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Pasta alle zucchine e gamberetti Tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>				<i>Passato di verdura con riso Frittata al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione</i>				<i>Pasta all'olio Frittura di totani Insalata mista Frutta di stagione</i>				<i>Pasta al pomodoro Prosciutto crudo (cotto per l'infanzia) Zucchine e carote Frutta di stagione</i>				<i>Minestra in brodo vegetale Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Riso</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Pasta</i>	60	70	80	<i>Pasta</i>	30	35	40
<i>Zucchine</i>	50	50	70	<i>Verdure</i>	100	100	100	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Pomodori pelati</i>	60	60	80	<i>Pomodori pelati</i>	40	50	60
<i>Gamberetti</i>	15	15	15	<i>Patate</i>	30	40	50	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Verdure miste</i>	100	100	120
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Fagiolini</i>	15	20	30	<i>Totani</i>	70	80	90	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Parm. grattato</i>	5	5	5	<i>Pomodori pelati</i>	30	40	50	<i>Farina</i>	10	15	15	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5
<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Olio</i>	10	15	15	<i>Prosciutto</i>	35	45	55	<i>Pollo</i>	70	90	110
<i>Tacchino</i>	60	80	90	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Insalata</i>	30	40	50	<i>Verdure</i>	150	150	200	<i>Patate</i>	120	130	150
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Uova</i>	1	1 e ½	1 e ½	<i>Pane</i>	50	50	60	<i>Olio ex. vergine</i>	10	15	15	<i>Olio ex. Vergine</i>	15	20	20
<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Verdura</i>	100	150	200	<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Pane</i>	50	50	60
<i>Fagiolini</i>	150	150	200	<i>Olio</i>	10	15	15					<i>frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150
<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Pane</i>	60	60	70												
<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150												

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti

Primavera - Estate

2° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Lasagne al ragù di carne Misto di verdure cotte Frutta di stagione</i>				<i>Risotto agli spinaci o ai carciofi Arista al latte Piselli Frutta di stagione</i>				<i>Minestra d'estate con orzo o farro Pizza Margherita Frutta di stagione</i>				<i>Pasta al pesto Filetti di platessa impanati al forno Pinzimonio Frutta di stagione</i>				<i>Pasta zucchine, basilico e pomodoro Stracchino o ricotta Carote all'olio Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Pasta all'uovo</i>	60	70	80	<i>Riso</i>	50	60	70	<i>Orzo o farro</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	50	60	70	<i>Pasta</i>	60	70	80
<i>Carne</i>	60	50	40	<i>Verdure</i>	60	60	80	<i>Verdure</i>	50	60	80	<i>Pinoli</i>	5	10	10	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	60
<i>Pomod. Pelati</i>	70	100	100	<i>Burro</i>	5	10	10	<i>Legumi freschi</i>	30	40	45	<i>Basilico</i>	20	20	20	<i>Verdure</i>	60	70	80
<i>Besciamelle</i>	50	60	80	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Patate</i>	30	40	50	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Parmig.</i>	5	10	10	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	5	5
<i>Misto di verdure</i>	150	150	200	<i>Arista</i>	60	70	80	<i>Parm. Grattato</i>	5	5	5	<i>Platessa</i>	70	80	90	<i>Stracchino</i>	30	40	40
<i>Olio</i>	10	15	15	<i>Latte</i>	30	30	40	<i>Pasta da pane</i>	60	80	100	<i>pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Ricotta</i>	45	50	60
<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Olio</i>	10	15	15	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Olio ex. Vergine</i>	5	10	10	<i>Carote</i>	150	150	150
<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Piselli</i>	60	80	100	<i>Pomodori</i>	40	50	60	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Olio</i>	5	5	5
				<i>Pane</i>	50	50	70	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Verdure</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	70
				<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>frutta</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>frutta</i>	150	150	150
												<i>frutta</i>	150	150	150				

Grammatura delle ricette del menù per le scuole e per gli adulti
Primavera - Estate
3° settimana

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
<i>Pasta al ragù di pesce</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Riso e piselli</i> <i>Scaloppina di vitello alla</i> <i>Salvia</i> <i>Carciofi all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Tagliatelle al pomodoro</i> <i>Tonno all'olio di oliva</i> <i>Pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Frittata</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>				<i>Pasta al pesto</i> <i>Roast-beef</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			
Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A	Alimento	I	P	A
<i>Pasta</i>	50	60	70	<i>Riso</i>	50	60	70	<i>Tagliatelle</i>	50	60	70	<i>Pasta</i>	30	35	40	<i>Pasta</i>	50	60	70
<i>Seppie</i>	30	30	40	<i>Piselli</i>	30	35	40	<i>Pomodoro</i>	100	120	120	<i>Pomodori pelati</i>	15	15	20	<i>Pinoli</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Calamari</i>	30	30	40	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Basilico</i>	15	20	20
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Burro</i>	5	5	5	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Ceci less.</i>	25	35	45	<i>Olio</i>	5	5	5
<i>Olio</i>	5	10	10	<i>Brodo vegetale</i>	100	100	120	<i>Tonno all'olio d'oliva</i>	40	55	65	<i>Parm. Gratt.</i>	5	5	5	<i>Parmigiano</i>	5	10	10
<i>Prosciutto cotto</i>	30	35	40	<i>Parmigiano</i>	5	5	5	<i>Olio ex. vergine</i>	10	15	15	<i>Uova</i>	1	1 e ½	1 e ½	<i>Carne vitello</i>	60	70	80
<i>Zucchine</i>	150	150	200	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Verdura</i>	150	150	200	<i>Olio ex. Vergine</i>	5	10	10	<i>Olio</i>	5	10	10
<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	<i>Scaloppine di vitello</i>	60	80	90	<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Latte</i>	10	15	15	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Olio</i>	5	5	5	<i>Carciofi</i>	150	150	200	<i>Frutta</i>	150	150	150	<i>Insalata olio</i>	15	20	25	<i>Spinaci</i>	150	150	200
<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Olio</i>	10	15	15					<i>Pane</i>	60	60	70	<i>Olio</i>	5	5	5
<i>frutta</i>	150	150	150	<i>Pane</i>	60	60	70					<i>frutta</i>	150	150	150	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.
				<i>frutta</i>	150	150	150									<i>Pane</i>	60	60	70
																<i>frutta</i>	150	150	150

**DIETE SPECIALI
AUTUNNO – INVERNO**

1° SETTIMANA

	<i>Lunedì Gnocchi di patate Prosciutto crudo dolce Misto di verdura bollita Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Risotto allo zafferano Spezzatino di vitellone al pomodoro con patate Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Minestra in brodo vegetale Pesce fritto Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Pasta al pomodoro Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Pasta e fagioli Frittata e spinaci Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al burro Fettina all'olio</i>	<i>Riso all'olio Carne all'olio Patate lesse</i>	<i>Pesce all'olio o lesso</i>	<i>Patate lesse</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Frittata in forno Verdure lesse</i>
<i>No latticini</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Riso all'olio e zafferano</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Frittata senza latte e formaggi</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Verdure miste senza pomodori</i>	<i>Spezzatino in bianco con patate</i>	<i>Minestra in brodo vegetale senza pomodoro</i>	<i>Pasta alle verdure senza pomodoro</i>	<i>Pasta e fagioli senza pomodori</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Scaloppina frita</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Gnocchi senza uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno (pesce senza uovo)</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Formaggio fresco Verdure lesse</i>
<i>No glutine</i>	<i>Gnocchi no glutine a burro e parmigiano Pane no glut.</i>	<i>Riso allo zafferano cotto nel pentolino Spezzatino no infarinato Pane no glut</i>	<i>Minestra in brodo veg. Con pasta non glut. (suo pentolino) Pesce infarinato con prodotto no glut. Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al pomodoro (suo pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. e fagioli (suo pentolino) Frittata con farina o pangrattato senza glutine Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Gnocchi di semolino Pinzimonio Misto di verdure bollite</i>	<i>Parmigiano reggiano Patate al pomodoro</i>	<i>Frittata</i>	<i>mozzarella</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No suino</i>	<i>Fettina di vitellone</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

**DIETE SPECIALI
AUTUNNO – INVERNO**

2° SETTIMANA

	<i>Lunedì Ravioli al ragù di carne Purè Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Minestrone di verdura con pasta o farro Pizza margherita Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Pasta con i porri di Petto di pollo al limone Cavolfiore Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Zuppa di lenticchie Parmigiano Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Pasta al burro Merluzzo al pomodoro con patate Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro Carne all'olio Patate lesse</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Petto di pollo olio insalata</i>	<i>Pasta all'olio Carote lesse</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Fettina all'olio Carote lesse</i>	<i>Pasta olio Merluzzo bollito Patate bollite</i>
<i>No latticini</i>	<i>Pasta al ragù di carne Patate lesse</i>	<i>Schiacciata all'olio con prosciutto crudo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Fettina all'olio</i>	<i>Pasta olio</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Ravioli al ragù senza pomodoro</i>	<i>Minestra di verdura senza pomodoro Schiacciata all'olio con prosciutto crudo</i>	<i>Pasta ai porri senza pomodoro Cavolfiore all'olio</i>	<i>Zuppa di lenticchie senza pomodoro</i>	<i>Merluzzo all'olio Patate all'olio</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Uovo al pomodoro</i>
<i>No uovo</i>	<i>Pasta di semola al ragù di carne</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Ravioli no glut. al ragù (nel pentolino). Pane no glut.</i>	<i>Minestrone di verdura con pasta o riso no glut. (nel pentolino) Pizza no glut.</i>	<i>Pasta no glut. alle verdure (suo pentolino) Petto di pollo infarinato con prodotto no glut. Pane no glut.</i>	<i>Zuppa con pasta no glut di lenticchie (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al burro (nel pentolino) Merluzzo con farina no glut. al pomodoro Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Uova al tegamino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Stracchino</i>
<i>No suino</i>	<i>Ragù di carne di vitellone</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

**DIETE SPECIALI
AUTUNNO – INVERNO**

3° SETTIMANA

	<i>Lunedì Pasta al tonno stracchino Carote in insalata Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Pasta e ceci Frittata Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Pasta ai 4 formaggi Platessa impanata Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Pasticcio di polenta Brasato Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Piselli Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro Carne all'olio Carote lesse</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Pasta al burro Pesce all'olio</i>	<i>Pasta olio Roast-beef Patate lesse</i>	<i>Pasta al pomodoro Carote all'olio</i>
<i>No latticini</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Polenta al pomodoro</i>	<i>Lasagne al pomodoro senza formaggio Prosciutto crudo</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Pasta al tonno senza pomodoro</i>	<i>Pasta e ceci senza pomodoro</i>	<i>Fagiolini all'olio</i>	<i>Polenta all'olio e besciamella Roast-beef</i>	<i>Lasagne senza pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Fettina all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta di semola in forno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Pasta no glut. al tonno (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. e ceci (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al formaggio fresco (nel pentolino) Pesce fatte con farina e pangrattato no glut. Pane no glut.</i>	<i>Farina di mais prevista dal prontuario cotta a parte (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Lasagne no glut. Prosciutto cotto previsto dal prontuario Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Polpette di patate e uova</i>	<i>2 contorni</i>	<i>Lasagne al pomodoro</i>
<i>No suino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Lasagne al pomodoro</i>

**DIETE SPECIALI
AUTUNNO – INVERNO**

4° SETTIMANA

	<i>Lunedì Pasta al ragù Tonno Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Riso all'olio Tacchino ripieno Carote filange Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Minestra in brodo di carne Coniglio alla cacciatora Cavolfiore saltato Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Minestra d'orzo Halibut al forno Patate arrosto Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Pasta al pomodoro Arista Fagioli o ceci Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro Fettina all'olio</i>	<i>Tacchino all'olio</i>	<i>Minestra sgrassata Coniglio all'olio Patate lesse</i>	<i>Minestra vegetale Patate lesse</i>	<i>Carote all'olio</i>
<i>No latticini</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Tacchino ripieno con prosciutto crudo senza formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Patate fresche</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Pasta al ragù senza pomodoro</i>	<i>Pinzimonio senza pomodoro</i>	<i>Minestra in brodo senza pomodoro Coniglio in bianco Cavolfiore all'olio</i>	<i>Minestra d'orzo senza pomodoro</i>	<i>Pasta al ragù vegetale senza pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Fettina all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta di semola</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Pasta no glut. Al ragù (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Riso all'olio (nel pentolino) Tacchino ripieno con prosciutto cotto previsto dal prontuario Pane no glut.</i>	<i>Pastina no glut. in brodo (nel pentolino) coniglio alle olive Pane no glut.</i>	<i>Minestra con pasta no glut.(nel pentolino) halibut con farina no glut. patate fresche Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al pomodoro Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Pasta al pomodoro formaggio</i>	<i>formaggio</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Uova al pomodoro</i>	<i>Uovo al tegamino</i>	<i>Fagioli o ceci come secondo Carote all'olio</i>
<i>No suino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Tacchino ripieno con solo formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>formaggio</i>

**DIETE SPECIALI
PRIMAVERA - ESTATE**

1° SETTIMANA

	<i>Lunedì</i> <i>Pasta alle zucchini e gamberetti</i> <i>Tacchino arrosto</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Martedì</i> <i>Passato di verdura con riso</i> <i>Frittata al formaggio</i> <i>Pomodori in insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Frittura di totani</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Prosciutto crudo</i> <i>Zucchine e carote</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì</i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta alle zucchini</i>	<i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>Frittata in forno insalata</i>	<i>Pesce lesso</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Patate lesse</i>
<i>No latticini</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Frittata di solo uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Passato di verdure senza pomodoro</i> <i>Insalata verde</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta alle verdure</i> <i>Zucchine e carote all'olio</i>	<i>Minestra vegetale senza pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Pasta alle zucchini</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>formaggio</i>	<i>Frittura senza uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Pasta no glut. alle zucchini e gamberetti (nel pentolino)</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Passato di verdura con riso (nel pentolino)</i> <i>Frittata al formaggio (no farina)</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. all'olio(nel pentolino)</i> <i>Totani fritti con farina a parte e olio oliva</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al pomodoro (nel pentolino)</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Minestra con pasta no glut. (nel pentolino)</i> <i>Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Pasta alle zucchini</i> <i>Piselli</i> <i>Fagiolini</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Frittata di verdure</i>	<i>Formaggio parmigiano</i>	<i>Fagioli o ceci</i>
<i>No suino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne di vitello</i>	<i>Menù del giorno</i>

**DIETE SPECIALI
PRIMAVERA - ESTATE**

2° SETTIMANA

	<i>Lunedì</i> <i>Lasagne al ragù di carne</i> <i>Misto di verdure</i> <i>cotte</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Martedì</i> <i>Risotto agli spinaci o</i> <i>carciofi</i> <i>Arista al latte</i> <i>Piselli</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì</i> <i>Minestrone d'estate con</i> <i>orzo o farro</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pesto</i> <i>Filetti platessa impanati</i> <i>al forno</i> <i>Pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì</i> <i>Pasta alle zucchine e</i> <i>pomodoro</i> <i>Stracchino e ricotta</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo</i> <i>Verdure cotte</i>	<i>Arista all'olio</i> <i>Patate lesse</i>	<i>Minestra in brodo</i> <i>vegetale</i> <i>Carne all'olio</i> <i>Verdura lessa</i>	<i>Pasta all'olio</i> <i>Verdura bollita</i>	<i>Fettina all'olio</i>
<i>No latticini</i>	<i>Lasagne senza formaggi</i> <i>o latte</i>	<i>Riso con verdure senza</i> <i>burro</i> <i>Arista all'olio</i>	<i>Schiacciata con</i> <i>prosciutto crudo</i>	<i>Pasta al basilico e olio</i>	<i>Prosciutto crudo</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Lasagne al formaggio e</i> <i>carne</i> <i>Misto di verdure senza</i> <i>pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Minestrone senza</i> <i>pomodoro</i> <i>Schiacciata all'olio con</i> <i>prosciutto crudo</i>	<i>Pinzimonio senza</i> <i>pomodori</i>	<i>Pasta alle verdure senza</i> <i>pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Pasta di semola in forno</i> <i>al ragù</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Lasagne no glut. al ragù</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Risotto alle verdure (nel</i> <i>pentolino)</i> <i>Arista se con farina,</i> <i>usare quella no glut.</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>Minestrone con pasta o</i> <i>riso no glut. (nel</i> <i>pentolino)</i> <i>Pizza no glutine</i>	<i>Pasta no glut. al pesto</i> <i>(nel pentolino) filetti di</i> <i>pesce impanato con</i> <i>prodotto no glut.</i> <i>Pane no glut.</i>	<i>pasta no glut. alle</i> <i>verdure (nel pentolino)</i> <i>Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Lasagne alle verdure</i>	<i>Verdure miste cotte</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>frittata</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No suino</i>	<i>Lasagne al ragù di</i> <i>vitellone</i>	<i>Carne di pollo o</i> <i>tacchino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

**DIETE SPECIALI
PRIMAVERA - ESTATE**

3° SETTIMANA

	<i>Lunedì Pasta al ragù di pesce Prosciutto cotto Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Riso e piselli Scaloppina di vitello alla salvia Carciofi all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Tagliatelle al pomodoro Tonno all'olio Pinzimonio Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Passato di ceci con pasta Frittata Insalata Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Pasta al pesto Roast-beef Spinaci saltati Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta olio</i>	<i>Riso alle zucchine</i>	<i>Pasta al pomodoro Pesce bollito Patate lesse</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Frittata in forno</i>	<i>Pasta olio Spinaci lessi</i>
<i>No latticini</i>	<i>Prosciutto crudo</i>	<i>Riso senza burro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Frittata senza latte</i>	<i>Pasta all'olio e basilico</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Zucchine in bianco</i>	<i>Riso e piselli senza brodo vegetale con pomodoro</i>	<i>Tagliatelle alle verdure Pinzimonio senza pomodoro</i>	<i>Passato di ceci senza pomodoro</i>	<i>Spinaci all'olio</i>
<i>No pesce</i>	<i>Pasta olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta di semola al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Pasta no glut. al ragù di pesce (nel pentolino) Prosciutto cotto previsto dal prontuario Pane no glut.</i>	<i>Riso e piselli (nel pentolino) Scaloppina di vitello con farina no glut. Pane no glut.</i>	<i>Tagliatelle no glut. al pomodoro (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Passato di ceci con pasta no glut. (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. alla ricotta e basilico (nel pentolino) Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Pasta all'olio formaggio</i>	<i>Verdure crude Carciofi all'olio</i>	<i>Fagioli all'olio Pinzimonio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pinzimonio Spinaci saltati</i>
<i>No suino</i>	<i>formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

**DIETE SPECIALI
PRIMAVERA - ESTATE**

4° SETTIMANA

	<i>Lunedì Gnocchi al pomodoro Mozzarella e pecorino fresco Pomodori e cetrioli Frutta di stagione</i>	<i>Martedì Insalata di pasta Filetti di pesce al pomodoro Insalata di pomodori Frutta di stagione</i>	<i>Mercoledì Pasta al pesto Scaloppina di maiale agli aromi Piselli Frutta di stagione</i>	<i>Giovedì Pasta all'olio Roast-beef Spinaci all'olio Frutta di stagione</i>	<i>Venerdì Risotto alle zucchine Uovo sodo Patate al pomodoro Frutta di stagione</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro Carne all'olio Insalata</i>	<i>Pasta all'olio Pesce all'olio Insalata</i>	<i>Pasta all'olio Scaloppina all'olio Patate lesse</i>	<i>Insalata</i>	<i>Patate lesse</i>
<i>No latticini</i>	<i>Pasta al pomodoro Carne all'olio</i>	<i>Insalata di pasta senza formaggi</i>	<i>Pasta olio e basilico</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Gnocchi all'olio Solo cetrioli</i>	<i>Insalata di pasta senza pomodoro (con cetrioli) Pesce all'olio Insalata verde</i>	<i>Scaloppina di maiale senza pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Risotto alle verdure Senza pomodoro Patate all'olio</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Pasta di semola al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pesce all'olio</i>
<i>No glutine</i>	<i>Gnocchi no glut. al pomodoro (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Insalata di pasta no glut. (nel pentolino) Pesce al pomodoro con farina no glut. Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. al pesto (nel pentolino) Scaloppina maiale infarinata con prodotto no glut. Pane no glut.</i>	<i>Pasta no glut. All'olio (nel pentolino) Pane no glut.</i>	<i>Riso alle zucchine (nel pentolino) Pane no glut.</i>
<i>Vegetariano (latto-uovo)</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Insalata di pasta veg. con formaggio) Misto di verdure crude</i>	<i>Piselli Pinzimonio</i>	<i>Frittata di verdure</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No suino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Formaggio parmigiano</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

MENU AUTUNNO – INVERNO
NIDI DI INFANZIA CONVENZIONATI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I Settimana	Riso con i porri Coniglio al forno Insalata mista Pane toscano Frutta	Pasta al pesce Ceci all'olio Cavolfiore al pomodoro Pane toscano Frutta	Minestra di verdura a pezzi Arista Verdure miste al forno Pane toscano Frutta	Pasta e ceci Carciofi e patate al forno Spinaci saltati Pane toscano Frutta	Minestra in brodo Palombo alla griglia Fagiolini al pomodoro Pane toscano Frutta
II Settimana	Polenta al pomodoro Petto di pollo al latte Insalata mista Pane toscano Frutta	Pasta all'olio Nasello al pomodoro Verdure miste al forno Pane toscano Frutta	Pasta al ragù Ricotta Fagiolini all'olio Pane toscano Frutta	Minestrone di verdura con orzo Roast beef Spinaci saltati Pane toscano Frutta	Risotto alla zucca gialla Tortino di verduta Pane toscano Frutta
III Settimana	Minestra di verdura con pasta Pollo arrosto Finocchi crudi o cotti Pane toscano Frutta	Pasta con il cavolfiore Uovo sodo Carote al vapore Pane toscano Frutta	Riso al pomodoro Platessa alla mugnaia Verdure miste al forno Pane toscano Frutta	Minestra di lenticchie Pecorino fresco Spinaci all'olio Pane toscano Frutta	Pizza margherita o crostone Bresaola Insalata mista pane toscano Frutta
IV Settimana	Zuppa di pesce con il pane Carciofi saltati Insalata mista Pane toscano Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di parmigiano Bietola saltata Pane toscano Frutta	Passato di verdura con pasta Roast beef Fagiolini all'olio Pane toscano Frutta	Pasta ai broccoli Coniglio al forno Purè Pane toscano Frutta	Tagliatelle al pomodoro Sogliola alla mugnaia Finocchi cotti o crudi Pane toscano Frutta

**MENU PRIMAVERA - ESTATE
NIDI DI INFANZIA CONVENZIONATI**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I Settimana	Pasta all'olio Tacchino al forno Insalata mista Pane toscano Frutta	Pasta al pesto Bresaola carote filangè Pane toscano Frutta	Minestra di verdura con pasta Polpettine Pomodori Pane toscano Frutta	Insalata di riso Bel paese Zucchine all'olio Pane toscano Frutta	Riso con i piselli Palombo alla griglia Patate arrosto Pane toscano Frutta
II Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Pollo arrosto Insalata mista Pane toscano Frutta	Insalata di riso Nasello al pomodoro Verdure miste al forno Pane toscano Frutta	Tagliatelle al ragù vegetale Mozzarella Pomodoro Pane toscano Frutta	Farro con verdure Roast beef Verdure crude Pane toscano Frutta	Pasta all'olio Piselli e prosciutto Verdura mista cotta Pane toscano Frutta
III Settimana	Minestrone di verdura con pasta Scaloppine al limone Insalata mista Pane toscano Frutta	Pasta al pomodoro Tortino di verdure Pane toscano Frutta	Riso alle zucchine Halibut agli aromi pomodori e cetrioli Pane toscano Frutta	Pasta al pesto Tacchino al forno Carote filangè Pane toscano Frutta	Lasagne al ragù Misto di verdure cotte pane toscano Frutta
IV Settimana	Risotto ai carciofi Prosciutto cotto Pomodori e cetrioli Pane toscano Frutta	Pasta all'olio Sogliola impanata al forno verdura al forno Pane toscano Frutta	Passato di legumi con pasta Bocconcini di parmigiano Insalata mista Pane toscano Frutta	Pizza margherita o crostone Verdure cotte Pane toscano Frutta	Minestra in brodo vegetale Roast beef Patate arrosto Pane toscano Frutta

Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL MENÙ
AUTUNNO - INVERNO

I SETTIMANA

<p style="text-align: center;"><i>Lunedì</i> Riso con i porri Coniglio al forno Insalata mista</p>	<p style="text-align: center;"><i>Martedì</i> Pasta al ragù di pesce Ceci all'olio Cavolfiore al pomodoro</p>	<p style="text-align: center;"><i>Mercoledì</i> Minestra di verdura a pezzi Arista verdure miste al forno</p>	<p style="text-align: center;"><i>Giovedì</i> Pasta e ceci Carciofi e patate al forno Spinaci saltati</p>	<p style="text-align: center;"><i>Venerdì</i> Minestra in brodo Palombo alla griglia Fagiolini al pomodoro</p>
<p><i>Riso gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Porri gr. 15</i> <i>Coniglio gr 40</i> <i>Olio gr. 5</i> <i>Insalata gr 10</i> <i>Carote gr 20</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pesce a filetti gr. 20</i> <i>Aromi qb</i> <i>Ceci secchi gr 20</i> <i>Olio gr 5</i> <i>cavolfiore gr 80</i> <i>pomodoro qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Verdure gr 30</i> <i>Olio gr 10</i> <i>arista gr 40</i> <i>olio gr. 5</i> <i>Verdure (patate, carote, finocchi) gr 100</i> <i>Olio gr10</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Ceci gr. 15</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Carciofi gr. 80</i> <i>Patate gr. 50</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Spinaci gr. 60</i> <i>Olio gr. 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pastina gr 20</i> <i>Brodo di carne qb</i> <i>Aromi qb</i> <i>Pomodoro gr 5</i> <i>Palombo gr 50</i> <i>Olio gr. 5</i> <i>fagiolini gr 80</i> <i>olio gr. 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>

Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL MENÙ
AUTUNNO - INVERNO

II SETTIMANA

<p style="text-align: center;"><i>Lunedì</i> Pasta al pomodoro Petto di pollo al latte Insalata mista</p>	<p style="text-align: center;"><i>Martedì</i> Pasta all'olio Nasello al pomodoro Verdure miste al forno</p>	<p style="text-align: center;"><i>Mercoledì</i> Pasta al ragù Ricotta Fagiolini all'olio</p>	<p style="text-align: center;"><i>Giovedì</i> Minestrone di verdura con orzo Roast beef Spinaci saltati</p>	<p style="text-align: center;"><i>Venerdì</i> Risotto alla zucca gialla Tortino di verdura</p>
<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Aromi qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pollo gr 40</i> <i>Latte qb</i> <i>Aromi qb</i> <i>Insalata gr 10</i> <i>Carote ge 20</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Parmigiano gr.5</i> <i>Nasello gr 50</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Verdure gr 80</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Carne di manzo gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Ricotta gr 30</i> <i>Fagiolini gr 80</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>Verdure miste gr 10</i> <i>Pomodoro gr 5</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Carne di vitello gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Spinaci gr 80</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Riso gr 40</i> <i>Zucca gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Uova n° 1</i> <i>Verdure gr 15</i> <i>Latte gr 5</i> <i>Parmig gr 5</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>

Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL MENÙ
AUTUNNO - INVERNO

IIISETTIMANA

<p style="text-align: center;"><i>Lunedì</i></p> <p style="text-align: center;">Minestrone di verdura con pasta Pollo arrosto Finocchi cotti o crudi</p>	<p style="text-align: center;"><i>Martedì</i></p> <p style="text-align: center;">Pasta con il cavolfiore Uovo sodo Carote al vapore</p>	<p style="text-align: center;"><i>Mercoledì</i></p> <p style="text-align: center;">Riso al pomodoro Platessa al pomodoro con verdure miste al forno</p>	<p style="text-align: center;"><i>Giovedì</i></p> <p style="text-align: center;">minestra di lenticchie pecorino fresco Spinaci all'olio</p>	<p style="text-align: center;"><i>Venerdì</i></p> <p style="text-align: center;">Pizza margherita o crostone bresaola Insalata mista</p>
<p><i>Pasta gr 20</i> <i>Verdure miste gr 10</i> <i>Pomodoro gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pollo gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>finocchi gr 80</i> <i>olio gr. 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40</i> <i>cavolfiore gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Uova n° 1</i> <i>Carote gr 80</i> <i>Olio gr. 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Riso gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>platessa gr 50</i> <i>Farina q.b.</i> <i>Verdure miste (finocchi, cavolfiore o broccoli) gr 80</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 20</i> <i>Lenticchie gr. 15</i> <i>Pomodoro qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Pecorino gr. 30</i> <i>Spinaci gr. 80</i> <i>Olio gr. 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta da pane gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Mozzarella gr 10</i> <i>Origano qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>bresaola gr 20</i> <i>Insalata gr 20</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i></p>

**Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E
RICETTE DEL MENÙ
AUTUNNO – INVERNO**

IV SETTIMANA

<p style="text-align: center;"><i>Lunedì</i> Zuppa di pesce con il pane Carciofi saltati Insalata</p>	<p style="text-align: center;"><i>Martedì</i> Pasta al pomodoro Bocconcini di parmigiano Bietola saltata</p>	<p style="text-align: center;"><i>Mercoledì</i> Passato di verdura con pasta Roast beef Fagiolini all'olio</p>	<p style="text-align: center;"><i>Giovedì</i> Pasta ai broccoli Coniglio al forno Purè</p>	<p style="text-align: center;"><i>Venerdì</i> Tagliatelle al pomodoro Sogliola alla mugnaia Finocchi crudi e cotti</p>
<p><i>Pane gr 20 Pesce a filetti gr. 30 Pomodori qb Olio gr 5 Aromi qb Carciofi gr. 80 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Insalata gr 15 Olio gr. 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40 Pomodoro gr 10 Olio gr 5 Aromi qb Parmigiano gr 30 Bietola gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 20 Verdure miste gr 10 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Aromi qb Carne di vitello gr 40 Olio gr 5 Aromi qb Fagiolini gr 80 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Pasta gr 40 Broccoli gr 10 Olio gr 5 Coniglio gr 40 Olio gr 5 Aromi qb Patate gr 40 Burro gr 5 Latte qb Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i></p>	<p><i>Tagliatelle gr 30 Pomodoro gr 10 Olio gr 5 Aromi qb Sogliola gr 50 Farina qb Olio gr 5 finocchi gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i></p>

**Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL
MENÙ PRIMAVERA - ESTATE**

I SETTIMANA

<i>Lunedì</i> Pasta all'olio Tacchino al forno Insalata mista	<i>Martedì</i> Pasta al pomodoro Bresaola Carote filangè	<i>Mercoledì</i> Minestrone di verdura con pasta Polpettine Pomodori	<i>Giovedì</i> Insalata di riso Bel paese Zucchine al vapore	<i>Venerdì</i> Riso con i piselli Palombo alla griglia Patate arrosto
<i>Pasta gr 40 Olio gr 5 Parmigiano gr 5 Tacchino gr 40 Aromi qb Olio gr 5 Insalata gr 10 Carote gr 20 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 40 Pomodoro gr 10 Olio gr 5 Bresaola gr 20 Carote gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 20 Verdure gr 10 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Carne di manzo gr 25 Parmigiano gr 5 Aromi qb Patate gr 10 Olio gr 5 Pangrattato qb Pomodori gr 80 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Riso gr 40 Verdure fresche gr 5 Prosciutto cotto gr 5 Emmental gr 5 Sott'oli gr 3 Bel Paese gr 25 Zucchine gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Riso gr 40 Piselli gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Palombo gr 50 Patate gr 40 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>

Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL
MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

II SETTIMANA

<i>Lunedì</i> Pasta pomodoro e basilico Pollo arrosto Insalata	<i>Martedì</i> Insalata di riso Nasello al pomodoro Verdure miste al forno	<i>Mercoledì</i> Tagliatelle al ragù vegetale Mozzarella Pomodoro	<i>Giovedì</i> Farro con le verdure Roast beef Verdure miste crude	<i>Venerdì</i> Pasta all'olio Piselli e prosciutto Verdura mista cotta
<i>Pasta gr 40</i> <i>Pomodoro gr 10</i> <i>Aromi qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pollo gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Insalata gr 20</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i>	<i>Riso gr 40</i> <i>Verdure fresche gr 5</i> <i>Prosciutto cotto gr 5</i> <i>Emmental gr 5</i> <i>Sott'oli gr 3</i> <i>Nasello gr 50</i> <i>Pomodoro gr 5</i> <i>Verdure miste gr 80</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i>	<i>Tagliatelle gr 40</i> <i>Odori gr 5</i> <i>Pomodoro gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Mozzarella gr 25</i> <i>Pomodoro gr 80</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i>	<i>Farro gr 40</i> <i>Verdure miste gr 5</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Carne di vitellone gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Aromi qb</i> <i>Verdure gr 80</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 40</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Parmigiano gr 5</i> <i>Piselli gr 40</i> <i>Prosciutto crudo gr 5</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Verdure miste gr 80</i> <i>(patate, carote, zucchine)</i> <i>Olio gr 5</i> <i>Pane toscano gr 40</i> <i>Frutta gr 80</i>

**Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL
MENÙ PRIMAVERA – ESTATE**

III SETTIMANA

<i>Lunedì</i> Minestrone di verdura con pasta Scaloppine al limone Insalata mista	<i>Martedì</i> Pasta al pomodoro Tortino di verdure	<i>Mercoledì</i> Risotto con le zucchine Halibut agli aromi Pomodori e cetrioli	<i>Giovedì</i> Pasta al pesto Tacchino al forno Carote filangè	<i>Venerdì</i> Lasagne al ragù Misto di verdure cotte
<i>Pasta gr 20 Verdure miste gr 10 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Carne di vitello gr 40 Aromi qb Olio gr 5 Insalata gr 10 Carote gr 20 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 40 Pomodoro gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Uova n° 1 Verdure gr 15 Latte gr 5 Parmigiano gr 5 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Riso gr 40 Zucchine gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Halibut gr 50 Aromi qb Olio gr 5 Pomodori gr 30 Cetrioli gr 30 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 40 Basilico qb Pinoli gr 3 Olio gr 5 Parmigiano gr 5 Tacchino gr 40 Olio gr 5 Aromi qb Carote gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta all'uovo gr 40 Carne macinata gr 5 Latte gr 5 Burro gr 5 Farina qb Pomodoro gr qb Parmigiano gr 5 Verdure miste gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>

**Nidi di infanzia convenzionati
GRAMMATURE E RICETTE DEL
MENÙ PRIMAVERA – ESTATE**

IV SETTIMANA

<i>Lunedì</i> Risotto ai carciofi Prosciutto cotto Pomodori e cetrioli	<i>Martedì</i> Pasta all'olio Sogliola impanata al forno Verdura al forno	<i>Mercoledì</i> Passato di legumi con pasta Bocconcini di parmigiano Insalata mista	<i>Giovedì</i> Pizza margherita o crostone Verdure cotte	<i>Venerdì</i> Minestra in brodo vegetale Roast beef Patate arrosto
<i>Riso gr 40 Carciofi gr 10 Olio gr 5 Aromi qb Prosciutto cotto gr 25 Pomodori gr 30 Cetrioli gr 30 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 40 Olio gr 5 Parmigiano gr 5 Sogliola gr 50 Pangrattato qb Aromi qb Verdura mista gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta gr 20 Legumi secchi gr 10 Aromi qb Pomodoro gr 10 Olio gr 5 Parmigiano gr 25 Insalata gr 10 Carote gr 20 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pasta di pane gr 40 Pomodoro gr 10 Mozzarella gr 20 Origano qb Olio gr 5 Verdure miste gr 80 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>	<i>Pastina gr 20 Odori gr 5 Patate gr 10 Pomodoro qb Olio gr 5 Carne di vitello gr 40 Patate gr 40 Olio gr 5 Pane toscano gr 40 Frutta gr 80</i>

**CAPITOLATO SPECIALE DI SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA INFERIORE, ASILI NIDO
CONVENZIONATI E PER LE ULTERIORI ATTIVITA' PROMOSSE DAL COMUNE**

CIG 6558415F41

**ALLEGATO 2
Caratteristiche merceologiche delle derrate**

CARNI FRESCHE

CARNI BOVINE

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni, Categoria A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito, Categoria E, di età inferiore ai due anni, di razza italiana.

La carne dovrà provenire da allevamenti italiani e animali nati, allevati, macellati e venduti in Italia e dovrà riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nell'art. 12 comma 3 del DM 30/08/2000 e sue modifiche e integrazioni.

Classe di stato di ingrassamento: 2/3.

Classe di conformazione R/buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischiopubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con i tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondata.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: bollo CEE e n. riconoscimento veterinario, marchio C.I. (Carni Italiane) n. e categoria di classificazione.

La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62 e del D.Lgs 286/94.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda dove è nato l'animale, azienda di allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE che attui procedure di autocontrollo (reg. CEE del 28/01/2002 n. 178).

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dell'autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

A richiesta del Comune, la Società dovrà documentare l'effettiva applicazione e gli esiti dello stesso. Inoltre, sempre a richiesta dell'Amministrazione, la Società dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g; lysteria monocytogenis assente in 25 g, salmonella spp assente in 25 g.

Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non dovranno provenire da animali a cui siano stati

somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La fornitura verrà accettata in confezioni esclusivamente sottovuoto con etichettatura a norma e scortati da certificato sanitario.

Le carni, al giusto punto di frullatura, dovranno essere in confezioni del peso singolo non inferiore a circa 3 Kg e non superiore ai 5 Kg; al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, dovranno essere integri e la carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, e di consistenza dura.

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili anche dopo la cottura.

Le confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali, oltre che sigillate dal produttore, di materiale idoneo per il confezionamento sottovuoto. Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Società produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini “da consumarsi entro il...”;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n., 286/94;
- etichettatura conformemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/'00 (indicazioni e modalità applicative del Reg. CEE 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e del Reg. CEE n. 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000);

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.Lgs n. 286/94 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CARNI SUINE

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione.

Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio “bologna”.

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione e dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (art. 15 D.Lgs n. 286/94, art. 3 D.Lgs n. 155/97).

Le carni suine dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L.

n. 283/62 e del D.Lgs 286/94.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di:

- azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazioni dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che applichi procedure di autocontrollo.

Inoltre, a richiesta del Comune, la Società dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g; lysteria monocytogenis assente in 25 g, salmonella spp assente in 25 g.

La carne dovrà risultare in regola con quanto stabilito dalla L. n. 336 del 04/08/1999 circa il divieto dell'impiego di estrogeni, anabolizzanti e di altre sostanze similari.

La carne, al punto giusto di frullatura, dovrà essere consegnata sottovuoto e dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Società produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n., 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.Lgs n. 286/94 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CONIGLIO

La carne di coniglio fresca dovrà provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio nazionale.

Dovrà essere di Categoria A, senza interiora, zampe, testa e deve essere disossato. Sono esclusi animali in cattivo stato di nutrizione, o che presentino alterazioni nel colore, odore e sapore.

Le carni dovranno provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso del riconoscimento CEE.

A richiesta del Comune, la Società dovrà documentare l'esecuzione di controlli quali:

- parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali e antiormonali rilevati a campione sulle parti di carni da cui derivano le carni oggetto della fornitura;
- parametri microbiologici, che non devono superare i seguenti limiti: carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq; carica batterica mesofila totale (in toto) : 5x10(4) ufc/g; lysteria monocytogenes: assenti in 25 g; salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni devono essere di colore rosa chiaro, i muscoli devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi, il grasso perineale dovrà essere scarso e di colore chiaro.

Le carni dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto, al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Sulle singole confezioni, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate, in forma visibile, leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Società produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini “da consumarsi entro il...”;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n. 286/94.

Sull’imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.Lgs n. 286/94 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

POLLAME

Il pollame dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere di Categoria A (ai sensi del Regolamento CEE 1906/90) esclusivamente fresco e provenire da allevamenti italiani;
- gli animali devono provenire da genitori nati in Italia, essere nati e allevati in Italia;
- la macellazione dovrà avvenire in stabilimenti italiani, non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore dalla morte.
- i tagli richiesti, dovranno rientrare in Categoria A e possedere le seguenti caratteristiche commerciali: petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o “perine”, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle);
- le carni dovranno pervenire da macelli e laboratori di sezionamento con stabilimenti nazionali, autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE;
- le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batteria, devono essere in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro-carne.
- i tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei, per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.
- Su richiesta del Comune, la Società dovrà documentare l’esecuzione di controlli quali:
- parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali e antiormonali rilevati a campione sulle parti di carni da cui derivano le carni oggetto della fornitura;
- parametri microbiologici, che non devono superare i seguenti limiti: carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq; carica batterica mesofila totale (in toto): 5x10(4) ufc/g; listeria monocytogenes: assenti in 25 g; salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore rosa chiaro, se riferite al petto, o di colore castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa, consistenza elastica e senza

traumi.

Le carni dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto, al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Sulle singole confezioni, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate, in forma visibile, leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

- carta d'identità dell'animale, luogo di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale;
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della Società produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.P.R. n. 327/80, dal D.P.R. n. 503/82 e dal D.P.R. n. 495/97 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportate anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

FRUTTA E VERDURA FRESCA

La qualità della frutta e della verdura richiesta è di prima qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata, ai sensi del Decreto n. 4982 del 25 giugno 2009 "Disposizioni nazionali in materia di controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabile al settore ortofrutticolo, in attuazioni ai regolamenti CE n. 1234/2007 del Consiglio e Reg. CE 1580/2007 della Commissione e R. CE n. 2257/94 della Commissione.

Gli imballaggi devono essere di legno o di qualsiasi altro materiale purché idoneo alla conservazione; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti venduti a "tara merce", il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalata, spinaci, ecc.), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio, non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro differenti da quelli dei prodotti visibili.

Esse dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologiche che le rende adatte al pronto consumo;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificatamente

- previsto dalle normative vigenti;
- essere prive di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi estranei, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali;
- non presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di prodotti ortofrutticoli, tenendo conto della stagionalità dei prodotti;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a insindacabile giudizio del Comune, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore; a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Su richiesta del Comune, la Società dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce, e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante le richieste espletate.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio, il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- in ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le indicazioni previste dalle normative vigenti ed in generale: denominazione e sede della Società produttrice e confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione; calibratura, ove prevista; origine del prodotto; numero o peso dei pezzi contenuti negli imballaggi, ove previsto;
- essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.

FRUTTA FRESCA

Agrumi

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, la buccia non deve essere né gonfia né distaccata dagli spicchi.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

I calibri minimi saranno i seguenti: arance cm 6,5, mandarini cm 5, limoni cm5, in ogni caso il peso delle arance deve aggirarsi attorno ai 180 gr ciascuno. Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washinton Navel, Calabrese.

Banane

Devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccatura.

Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità, con peso medio di gr. 160 e con calibro di 50 mm.

Kivi

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione.

La buccia si presenterà integra.

La grammatura del singolo pezzo deve aggirarsi attorno agli 80 gr.

Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

Il calibro minimo fissato per la prima categoria è di 30 mm.

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo; saranno ammessi difetti sulla buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione.

Devono essere maturate fisiologicamente.

Le pere non devono essere granulose.

Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele cm 6,5, pere cm 6; il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g.

La qualità delle mele e delle pere dovrà essere la più varia possibile; di seguito si elencano alcune tipicità che potranno essere alternate ad altre: mele di tipo Stark, Golden, Red Delicious, Smith, Royal Gala, Stayman red, Renette; pere di tipo Kaiser, Cosce, Abate, Butirra, William, Conference Passacrassana, Decana del Comizio.

Pesche

Varietà a pasta gialla e bianca, devono essere di giusta maturazione, sode, a succo dolciastro.

Il calibro minimo non deve essere inferiore a 56 mm, di diametro 17,5 (circonferenza) e il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120/150 gr.

Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, nettarine Early Sungrad, Fantasia.

Susine e prugne

Devono essere ricoperte di pruline secondo la varietà, essere intere e sane, prive di antiparassitari, sapori e odori anomali.

Cultivar richiesti: Gocci ad'oro, Morettini, Santa rosa, Ozark Premier.

Uva (tipo Regina bianca o nera)

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa ed antiparassitari.

VERDURA FRESCA

Le verdure devono essere di prima qualità, in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste e appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate.

Le verdure devono essere fresche, omogenee per maturazione, prive di terrosità e di corpi estranei, esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile del Comune, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi.

Aromi

di varietà aglio, basilico, cipollotti, rosmarino, salvia, porri, sedano e zafferano.

Carote

Devono essere senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose.

Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato a 20 mm.

Le foglie devono essere tagliate al vicino al colletto.

Cipolle

I bulbi devono essere interni, sani, puliti, sufficientemente secchi, pronti per l'uso.

Sono escluse le cipolle germogliate e deformate.

Finocchi

devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori, non caratteristici del prodotto.

Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Devono inoltre essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Insalata

Le varietà richieste sono: cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio e iceberg.

Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, devono avere cesti interi, turgidi, di sviluppo normale e non aperti.

Ortaggi a foglia

Devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.

Coste, erbe, prezzemolo, spinaci, bietole, rape possono essere presentati in foglie o in cesti.

Melanzane

Devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume.

Devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Patate (comuni e novelle)

Devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione.

Devono avere un peso minimo di gr 100 e massimo di gr 250.

Sono escluse le patate che presentano germogliazione incipiente o in via di evoluzione, tracce di antiparassitari, di virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo.

Pomodori da insalata

Devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.

Zucchine

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri.

La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a 200 gr.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariata per eccesso di umidità o altra causa.

La qualità del prodotto deve essere idonea alla preparazione dei pasti per utenti celiaci e quindi deve essere contemplata nel prontuario dell'Associazione intolleranti al glutine.

FORMAGGI

I formaggi dovranno provenire da latte di animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo la normativa vigente, inoltre dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dalla autorità competente.

Asiago DOP

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R. D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne ed esterne e deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L.gs. n. 109/92 e s.m.i.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei: a temperatura tra 0° e + 4°C, D.P.R. n. 327/80, artt. 47 e 52.

Caratteristiche: formaggio a denominazione d'origine D.P.R. 21 dicembre 1978 e D.P.C.M. 03/08/1993, prodotto da latte vaccino, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "pressato", la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo "pressato" e di circa ½ anno per il tipo "Allevato".

I formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti preconfezionati e/o sugli involucri che lo contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

Crescenza o Stracchino BIO

Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero vaccino fresco pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare, colore della pasta bianca, sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monodose in carta per alimenti da gr 80 o 100, oppure in panetti rotondi a forma parallelepipedica quadrangolare da gr 150, oppure da panetti da Kg 2.

Il formaggio deve essere tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

Dovrà corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farine, patate, fecole, ecc.).

Dovrà conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta. Il sapore dovrà essere quello tipico del prodotto, non amarognolo.

Emmenthal

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.lgs. n.109/92 e riportare:

- denominazione di vendita;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno);
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulla confezione dovrà essere riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

Formaggio italico maturo

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti nella polpa, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Italico

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura.

Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Mozzarella fior di latte BIO

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggianti ovoidale, peso medio 100 gr, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida, con struttura caratteristica a foglia e di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.

In alternativa, il Comune può richiedere "bocconcini di mozzarella", che dovranno essere in pezzature da 30 gr e conservati nel proprio siero fino al momento della sporzionatura.

Parmigiano Reggiano DOP

Dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, conforme a quanto previsto dal D.M. del 13/10/1998 del 07/11/2000 e dal regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano, debitamente marcato. (formaggio a denominazione d'origine).

Dovrà essere semigrasso, a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Dovrà essere prodotto nelle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/55 n. 1269 e sue modifiche (D.P.R. 15 luglio 1983).

Dovrà pervenire con una forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità,

spaccature, né presentare colorazioni anormali, la pasta di colore paglierino più o meno intenso, odore e sapore fragranti.

Pecorino fresco

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Robiola

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco.

Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%.

Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Ricotta vaccina

Caratteristiche: deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, con latte vaccino pastorizzato.

Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale.

Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti ed idonei al trasporto, così come previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m., e deve essere opportunamente etichettata.

Taleggio DOP

Prodotto da puro latte vaccino fresco dovrà essere di prima qualità, senza conservanti nella polpa, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Il grasso minimo sulla sostanza secca in percentuale deve essere quello tipico del prodotto DOP.

Deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura, deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

La denominazione di taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, il DOP del 18/12/1998.

GELATI

Devono rispondere alle caratteristiche previste dalla Legge n. 283 del 30/04/62 ed alle modifiche ad essa apportate.

I gelati devono essere trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Devono avere una carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978.

I gelati devono contenere meno coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ad artificiali possibile, comunque devono essere quelli previsti dalle indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche.

La produzione dei gelati offerti deve rispettare il D.M. 06/03/75 e per la regolamentazione delle materie prime quelle elencate nella G.U.E. dell'11/10/70.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche.

I gelati offerti devono essere in monoporzione ed essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura. Data la caratteristica dell'utenza i gelati dovranno avere un formato che consenta la consumazione con cucchiaino, all'interno di contenitori non in plastica.

LATTE, BURRO, YOGURT

Latte UHT intero BIO

Dovrà essere di vacca, intero, trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. 54/97 e fornito in base a tutte le normative vigenti.

Burro BIO

Dovrà essere di prima qualità, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, compatto.

Deve essere di colore bianco-giallo e non essere in alcun modo alterato.

Yogurt intero BIO

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato ed essere fornito intero bianco e intero alla frutta. Lo Yogurt intero bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula.

Di aspetto denso ed omogeneo, con presenza di confettura di frutta.

Non sono ammesse presenze di sostanze conservanti.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Società produttrice;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del DPR 54/97.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno garantire la temperatura di conservazione compresa tra 0°C e + 4° C.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20Kg) o in sacchetti di plastica per alimenti con pezzatura massima da 1 Kg.

I legumi richiesti sono:

- Lenticchie secche. Cultivar richieste Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio
- Fave secche. Cultivar richieste: Windsor, Siviglia, Agnadolce, S. Pantaleo;
- Ceci secchi. Cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe, Fiorentino, Toscano;
- Fagioli secchi. Cultivar richieste Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima, Fagiolo con l'occhio;
- Miscela di legumi secchi per passati e zuppe.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

(Denominazione in vigore dal 01/01/1991, D.M. 509/10/1987)

L'olio fornito dovrà essere di produzione nazionale, quindi le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia.

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di fumo, di verme; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà possedere l'odore gradevole e inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dell'1% inteso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extravergine di oliva con non più dell'1% inteso di acidità".

L'olio deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché calore caratteristico secondo la provenienza.

Sono esclusi dalla somministrazione tutti i prodotti che non posseggono le caratteristiche suindicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico/fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che, all'esame organolettico, rivelino odore rancido, di fumo, muffa, ecc.

PANE TOSCANO O INTEGRALE

Il pane dovrà corrispondere ai requisiti di pane toscano e alle caratteristiche indicate dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal DM 5 febbraio 1970 nonché dal DPR 09/02/2001 n. 187, soprattutto in relazione al contenuto d'acqua, lievito e farina.

Dovrà essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori.

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e dovrà essere fornito fresco in pezzature da Kg 1 o da Kg 0,500.

Dovrà essere ben cotto, poroso, con costa croccante e di colorito bruno, di odore gradevole, privo di spacchi, rigonfiamenti e fori.

La mollica dovrà essere bianca, soffice, di sapore gradevole.

Non sarà accettato pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La lievitazione dovrà di tipo naturale, non chimico.

Non è consentito l'uso di alcun additivo.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

PASTA, FARRO, RISO, FARINA

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola di grano duro deve essere essiccata, in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato, di sapore gradevole, frattura vitrea.

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. n. 187 del 09/02/2001.

Sottoposta a cottura, non dovrà presentarsi spappolata e spaccata, l'acqua di cottura non dovrà essere torbida e lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto.

La pasta dovrà presentare buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra e al dente.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

Pasta all'uovo fresca

La pasta all'uovo fresca deve corrispondere a quanto previsto dalla legge.

In particolare, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uovo per ogni kg di semola.

La fornitura dovrà prevedere tagliatelle all'uovo, pastina all'uovo per minestra e pasta ripiena fresca, quali tortellini e ravioli.

I tortellini dovranno avere un ripieno composto da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari, mentre i ravioli dovranno avere un ripieno composto da ricotta fresca e spinaci.

Gli gnocchi di patate freschi dovranno essere preparati con patate, farina, sale e dovranno risultare soffici, non disfarsi durante la cottura, essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Sulla confezione di tutti i prodotti dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Farro

Il farro dovrà essere fornito in contenitori idonei per gli alimenti, in pezzature da gr. 500 cad.

Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo “fino”.

Deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla legge.

Deve essere sano, ben secco, ben maturo, immune da parassiti, con umidità non inferiore al 15%, privo di polveri minerali, privo di coloratura, privo di corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura deve resistere senza che i grani si deformino, per non meno di 20 m.

Sulla confezione di tutti i prodotti dovrà essere apposta una etichetta conforme alla normativa vigente.

Farina

La farina deve intendersi quella di grano tenero, di tipo “00” o “0”, contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui al DPR n. 187/2001, non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. D.P.R. n. 502 del 30.11.'98.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

PRODOTTI IN SCATOLA

Pomodori pelati e passato di pomodoro

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente; in particolare, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni idonee, a norma di legge, con le diciture obbligatorie, stampate su una apposita etichetta in lingua italiana.

Tonno

Dovrà essere a trancio intero, di prima qualità (varietà Yellowfin) in olio d'oliva e sale, di provenienza Italia, Spagna o Portogallo.

La carne dovrà essere di colore roseo e molto saporita.

Il prodotto fornito deve essere conforme alla legge vigente.

Le singole porzioni preparate per il consumo saranno ricavate da pezzi interi e non sarà accettato il tonno sbriciolato.

SALE FINO O GROSSO MARINO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato” è regolamentato dal D.M. n. 106 del 31/01/1997.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il sale grosso e il sale fino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina e in sacchi idonei al consumo di massimo 5 Kg.

SALUMI

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Dovrà essere di produzione nazionale, di “alta qualità” secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, proveniente da suini di allevamento nazionale.

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia intera (quindi non ricomposta), del peso compreso fra 6 e 8 Kg di suino nato, allevato e macellato in Italia.

I prodotti dovranno, inoltre, essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs 537/92 e successive modifiche e integrazioni.

Dovrà avere cottura conforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni di

fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio.

Dovrà essere garantita l' idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge relativo alla qualità del prodotto e alla tutela della denominazione d'origine (DOP).

Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a 7,5 Kg e non superiore a 9 Kg, disossato, stagionatura minima non inferiore a 18 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge del 13/02/90 n. 26 di tutela della denominazione di origine (marchiatura PARMA).

SURGELATI

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche, e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa, glassatura monostratificata non superiore al 10% del peso totale lordo, palombino non superiore al 5%).

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno essere di pezzatura compresa da 1 a 10 Kg, e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Prodotti della pesca

Dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 p.p.m. per tutte le specie, ad esclusione del palombo e dell'halibut per i quali il limite è di 1 p.p.m.

Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 35 p.p.b. nella platessa.

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiori di filetto (cuore), IQF in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

I prodotti della pesca, se a filetti, non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da fresco, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, membrane scure, pelle e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995).

Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (ad esempio bianco per la platessa).

Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale e di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

La glassatura, quando prevista, non dovrà superare il 10% del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio.

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

Sulle confezioni si dovrà riportare il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli impiegati per il trasporto dei surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista, pari a - 18° C. (+/- 3° C.).

Durante l'intero periodo dell'appalto, la Società dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

Al di là della definizione italiana, dove richiesto, dovranno essere forniti i prodotti ittici individuati dal loro nome latino, pertanto: con la definizione "Platessa" (filetti di platessa) si richiede "Pleuronectes Platessa", con "Nasello" (filetti e tranci) si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" (fior di filetti di merluzzo e cuori di merluzzo) si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Palombo" si richiede "Mustelus Mustelus" e filetti di halibut spellati, seppioline intere e spellate, gamberi sgusciati, trance di pesce spada surgelato.

Verdure

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei, esenti da qualsiasi alterazione.

Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti.

Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Le etichettature dei prodotti devono essere a marchio e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Società produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Verdure surgelate richieste: fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci a foglia, bietola a foglia, carote baby intere, carote affettate, patate surgelate, cuori di carciofi surgelati a spicchi, verdure miste surgelate per minestrone, crocchette di patate surgelate.

UOVA BIO

Le uova dovranno essere costituite da uova di gallina fresche BIO allevate in allevamenti a terra, di provenienza italiana e di categoria A, pezzatura 60/65 gr.

In alternativa, il Comune potrà richiedere uova fresche pastorizzate, di provenienza italiana, da uova di Categoria A.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo di 15 mg/Kg. Le confezioni in base alla legge del 31 marzo 1980 n. 139 e successive integrazioni devono riportare la denominazione di vendita, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento del produttore.

Lo zucchero deve essere semolato e si intende a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (filth-test).