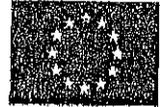




**COMUNE DI GIZZERIA**

88040 (Provincia di Catanzaro)

\*\*\*\*\*



# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA AFFIDAMENTO  
SERVIZIO PREPARAZIONE, FORNITURA  
E SOMMINISTRAZIONE  
PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA  
TRIENNIO 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

*Il Progettista*  
Ing. Pietro Falso





## Sommario

NORME GENERALI .....	4
Art. 1 Oggetto dell'appalto .....	4
Art. 2 Tipologia del servizio richiesto.....	4
Art. 3 Importo presuntivo dell'appalto e criteri di aggiudicazione.....	4
Art. 4 Durata e Modalità del servizio e delle forniture. Luogo di esecuzione .....	5
Art. 5 Requisiti essenziali dei pasti e del servizio .....	5
Art. 6 Requisiti per la partecipazione alla procedura di gara .....	6
• Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale: .....	6
• Requisiti di capacità economica/finanziaria: .....	6
• Requisiti di capacità tecnico-organizzativa: .....	6
Art. 7 Assicurazioni .....	7
Art. 8 Sospensione del servizio.....	7
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	7
Art. 9 Contenitori .....	8
Art. 10 Mezzi di trasporto .....	8
Art. 11 Distribuzione.....	9
Art. 12 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti .....	9
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.....	9
Art. 13 Personale .....	9
Art. 14 Rispetto della normativa .....	10
Art. 15 Applicazione contrattuale .....	10
TABELLE DIETETICHE - MENU' - DIETE SPECIALI.....	11
Art. 16 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	11
Art. 17 Quantità delle vivande .....	11
Art. 18 Menù .....	11
Art. 19 Variazione del menù .....	12
Art. 20 Diete speciali per patologie.....	12
Art. 21 Privacy .....	13
Art. 22 Diete in bianco .....	13
Art. 23 Menù alternativi .....	13
IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	14
Art. 24 Igiene del personale .....	14
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	14
Art. 25 Organismi preposti al controllo .....	14
Art. 26 Controlli da parte del Comune.....	14
Art. 27 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Appaltatore .....	15
Art. 28 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti .....	15
Art. 29 Metodologia del controllo di qualità.....	15
PENALITÀ.....	16
Art. 30 Penalità.....	16
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	16
Art. 31 Ipotesi di risoluzione del contratto.....	17

FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE .....	18
Art. 32 Fallimento o amministrazione controllata .....	18
Art. 33 Morte del gestore .....	18
Art. 34 Corrispettivo. Pagamento dei beni forniti.....	18
Art. 35 Cauzione .....	18
Art. 36 Risoluzione del contratto .....	19
Art. 37 Divieto di cessione e subappalto.....	19
Art. 38 Domicilio dell'Appaltatore.....	19
Art. 39 Oneri a carico del Comune .....	19
Art. 40 Spese di contratto e varie.....	20
NORME FINALI .....	20
Art. 41 Norme finali e Richiamo alle leggi.....	20
Allegato 1: Menù - Tabelle dietetiche.....	21

## **NORME GENERALI**

### ***Art. 1 Oggetto dell'appalto***

L'appalto ha per oggetto la produzione, fornitura e somministrazione di pasti caldi agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Gizzeria, secondo apposita tabella dietetica con relative quantità (*Allegato 1*) al presente capitolato.

### ***Art. 2 Tipologia del servizio richiesto***

Preparazione e distribuzione dei pasti caldi per singolo utente, completi di posateria, bicchiere e tovagliolo, in conformità alle qualità e quantità prescritti nelle tabelle dietetiche di cui agli allegati al presente capitolato e fornite dall'ASP, Servizio di medicina scolastica, con divieto di utilizzo di alimenti contenenti O.G.M.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche - menù allegati e sopra citati.

L'appaltatore dovrà, inoltre, provvedere alla distribuzione dei pasti nei locali messi a disposizione dal Comune e negli orari indicati nel presente capitolato, che possono subire variazioni su richiesta dall'autorità scolastica, all'interno del complesso scolastico di via San Giorgio nell'edificio sede della scuola dell'infanzia in Mortilla, e nell'edificio sede della scuola in Gizzeria Lido, in seno al quale sono ubicate le scuole beneficiarie del servizio mensa. Per il plesso di via San Giorgio il Comune metterà a disposizione il centro di cottura esistente e di proprietà comunale, nel quale dovranno essere preparati i pasti destinati alla scuola via San Giorgio.

L'appaltatore deve provvedere alla raccolta dei piatti e/o dei contenitori, consentendo, prima di detta operazione, la tranquilla, anche in termini di tempo, consumazione del pasto, nonché alla pulizia dei tavoli e dei locali della mensa.

Il pasto deve essere preparato con prodotti di prima qualità, aventi le caratteristiche di cui alle tabelle dietetiche.

I cibi dovranno essere preparati in locali idonei, formalmente autorizzati e vanno serviti caldi e preparati giornalmente. In ogni caso, la durata del trasporto dal centro di produzione pasti al punto di consumo non deve essere superiore ad un'ora. Tale situazione deve essere dichiarata dal concorrente e comprovata dall'aggiudicatario con apposita adeguata documentazione.

### ***Art. 3 Importo presuntivo dell'appalto e criteri di aggiudicazione***

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto è di € 3,90 ( I.V.A. 4% esclusa).

Il numero presuntivo dei pasti da somministrare, per tutta la durata dell'appalto è pari a presuntivi n° 5.855 pasti, per un totale di 25.666 pasti.

L'importo complessivo presunto del presente appalto, è stabilito in € 100.961,54

L'appalto si terrà mediante procedura prevista dall'art. 60 comma del D.Lgs n. 50/2016 con il criterio di cui all'art. 95 comma 4 lett. c) dello stesso D.Lgs. e cioè con il criterio di aggiudicazione del **criterio del minor prezzo** sull'importo base sopra citato a pasto.

#### ***Art. 4 Durata e Modalità dei servizio e delle forniture. Luogo di esecuzione***

L'appalto ha durata dalla **data di consegna del servizio** e fino al **30/06/2021**.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì, con inizio dopo le ore 12:00:

- Nel complesso scolastico di via San Giorgio per la scuola dell'infanzia di Gizzeria;
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Mortilla ";
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Gizzeria Lido;

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune di Gizzeria e, comunque, tenendo presente il calendario scolastico annuale emanato dall'Autorità Scolastica. Esso è comunque indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta che si è aggiudicata l'appalto.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- 1) vacanze non previste nel calendario scolastico;
- 2) sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario.

In questi casi nulla sarà dovuto alla ditta.

L'affidamento si riferisce al periodo 2018-2021.

Alla distribuzione dei pasti nei locali di refettorio dovrà provvedere la ditta con personale alle proprie dipendenze che dovrà rispettare i tempi e gli orari della mensa.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere monouso e corrispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il pasto deve essere fornito esclusivamente agli alunni muniti di appositi buoni-pasto.

Il numero dei pasti giornalieri da preparare deve essere chiesto giornalmente dall'appaltatore ai responsabili della scuola.

#### ***Art. 5 Requisiti essenziali dei pasti e del servizio***

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione dei pasti nel centro di cottura di sua proprietà o disponibile con proprio personale, secondo i menù (Allegato 1) vidimato dal competente servizio dell'ASP e nel rispetto delle indicazioni da esso forniti. Tali menù potranno essere anche variati nel tempo dal Comune per eventi al momento non preventivabili, ma sempre entro i limiti iniziali del valore della spesa. L'Appaltatore dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutto il materiale a perdere (piatti, posate, tovaglioli, bicchieri ecc.);

- b) alla eventuale fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di fornitura e distribuzione;
- c) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- d) alla fornitura a richiesta di pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici.

I pasti dovranno essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della loro consumazione, con l'uso di materie prime nel rispetto scrupoloso delle tabelle dietetiche-menù approvate dall'ASP - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Allegato 1), che vengono allegate quali parti integranti del presente.

I pasti di cui trattasi dovranno comprendere: primo e secondo piatto, contorno, pane.

Ogni pasto servito deve essere corredato da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario. L'Appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla somministrazione dei pasti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rigido rispetto delle quantità previste dalle Tabelle dietetiche e delle grammature fornite dall'ASP di competenza. Nelle Tabelle dietetiche sono riportate tutte le grammature degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche, dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di preparazione.

E' consentita, in fase di ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico dell'ASP e che dovranno essere concordate tra le parti.

## ***Art. 6 Requisiti per la partecipazione alla procedura di gara***

I partecipanti alla gara dovranno essere in possesso dei:

- **Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:**
  - *assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti;*
  - *iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di che trattasi;*
  
- **Requisiti di capacità economica/finanziaria:**
  - *aver conseguito un fatturato oggetto dell'appalto per servizi resi a Pubbliche Amministrazioni o a privati nel corso dell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, un Fatturato globale minimo annuo non inferiore ad € 40.000,00 IVA esclusa;*
  - *possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali per un massimale non inferiore a n.1 volta l'importo a base di gara.*
  
- **Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:**
  - *espletamento nell'ultimo triennio scolastico (2015/2016-2016/2017-2017/2018)*

*precedente la data di pubblicazione della gara , di un servizio di mensa scolastica nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria, in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti non inferiore a 8.555.*

- *disponibilità delle seguenti attrezzature tecniche: centro di cottura adeguatamente attrezzato secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto; mezzo/i di trasporto munito/i di regolare autorizzazione sanitaria per il trasporto di cibi cotti e contenitori in possesso dell'attestato di registrazione e/o autorizzazione previsti dalle normative vigenti in materia;*

## **Art. 7 Assicurazioni**

L'Impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti (alunni e docenti), di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa appaltatrice salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa appaltatrice dovrà contrarre apposita e specifica **polizza assicurativa** contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di minimo € 2.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Gizzeria.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro, alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori del servizio di ristorazione appaltato, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla ditta appaltatrice e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.

## **Art. 8 Sospensione del servizio**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'impresa stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità il Comune. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

## **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI**

# **PASTI**

## ***Art. 9 Contenitori***

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla non nativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

Eventuali formaggi grattugiati devono essere trasportati in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica micro forata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfasi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato, numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

## ***Art. 10 Mezzi di trasporto***

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Comune di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel refettorio in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Entro il primo mese di esecuzione del servizio per il primo anno scolastico entro il mese di settembre per il secondo anno l'appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

### **Art. 11 Distribuzione**

Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione nella scuola dell'infanzia e primaria dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, che dovrà essere non inferiore a due operatori per un numero di utenti tra 50 e 100, alunni e adulti e di un operatore per un numero di utenti fino a 25.

Il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni che dovranno comunque essere concordate e autorizzate dal Comune e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio.

### **Art. 12 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti**

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

1. togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
2. lavarsi le mani;
3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1. distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
2. utilizzare utensili adeguati.

Per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale e dal Manuale HACCP.

## **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

### **Art. 13 Personale**

Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nei centri di cottura sia nei punti di distribuzione con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto al Comune entro cinque giorni.

Il Comune potrà richiedere all'Appaltatore di presentare copia del Mod. 01M.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune il curriculum professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'Appaltatore deve presentare al Comune l'organigramma

aziendale, con specifico riguardo al servizio di cui al presente capitolato.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Appaltatore sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e, se necessario, di confronto con il personale delle Istituzioni scolastiche al fine del raggiungimento degli obiettivi educativi.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.

L'Appaltatore sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche ed alle posizioni funzionali.

#### ***Art. 14 Rispetto della normativa***

L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

#### ***Art. 15 Applicazione contrattuale***

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere

ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **TABELLE DIETETICHE - MENU' - DIETE SPECIALI**

### ***Art. 16 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche***

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 1) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1), salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del Comune, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN (Livelli di Assunzione Giornaliera Raccomandati di Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né il Comune né l'Appaltatore abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Appaltatore se non previa intesa e autorizzazione del Comune.

### ***Art. 17 Quantità delle vivande***

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell' Appaltatore. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del Comune.

### ***Art. 18 Menù***

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 1) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;

- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con il Comune con comunicazione scritta e via fax.

### ***Art. 19 Variazione del menù***

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) il Comune potrà richiedere all'Appaltatore un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte del Comune.

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'Appaltatore potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione, se costituiti. L'Appaltatore potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASP.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Appaltatore deve essere preventivamente autorizzato dal Comune e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1).

### ***Art. 20 Diete speciali per patologie***

L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, adeguatamente comprovate attraverso certificazione e documentazione medica.

L'Appaltatore è tenuto a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dal Comune anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

In caso di presenza di bambini malati di celiachia devono essere rispettati i criteri per la preparazione dei pasti riportati nella tabella dietetica, in aderenza alle disposizioni della Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista e deve essere controfirmata da un sanitario competente su richiesta dell'utenza interessata. Eventualmente, su richiesta del Comune, la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'Appaltatore.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/165°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'Appaltatore dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

### ***Art. 21 Privacy***

L'Appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'Appaltatore assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

### ***Art. 22 Diete in bianco***

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

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

La richiesta di tale dieta e nel limite temporale sopra citato può essere richiesta, all'Appaltatore, per le vie brevi (anche telefonicamente), sia dal Comune che dal personale scolastico.

### ***Art. 23 Menù alternativi***

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose,

vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'Appaltatore potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

## **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### ***Art. 24 Igiene del personale***

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, mascherina e guanti monouso.

**Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.**

## **CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

### ***Art. 25 Organismi preposti al controllo***

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici del Comune nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dal Comune.

### ***Art. 26 Controlli da parte del Comune***

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

Il Comune farà pervenire all'Appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Appaltatore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L'Appaltatore sarà tenuto, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Appaltatore acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dal Comune vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asp, Nas, ecc.).

L'Appaltatore fornirà, inoltre, a richiesta del Comune, i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Il Comune addebiterà all'Appaltatore i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

L'Appaltatore non acquista il diritto al pagamento qualora il cibo venisse contestato per qualità e quantità.

### ***Art. 27 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Appaltatore***

L'Appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'Appaltatore dovrà inoltre trasmettere al Comune copia controllata del Piano di Autocontrollo in uso nelle cucine e presso i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

### ***Art. 28 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti***

Gli Organismi di partecipazione, costituiti da due rappresentanti dei genitori, per ogni ordine di scuola, regolarmente eletti in occasione delle ultime elezioni degli organi collegiali e da un docente per ogni ordine di scuola interessata dal servizio mensa, svolgono funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti del Comune. Le eventuali osservazioni e/o proposte sulla gradibilità dei piatti, presentate dagli Organismi suddetti sono vagliate dal Comune il quale potrà eventualmente accoglierle.

L'Appaltatore, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, dovrà consentire ed agevolare, su richiesta del Comune, il coinvolgimento del predetto gruppo che costituisce un PANEL di assaggio (campione rappresentativo contattato dell'utenza).

All'inizio di ogni anno scolastico l'Appaltatore dovrà comunicare al Comune la data di una o più giornate formative e di degustazione rivolte al gruppo suddetto, che dovrà tenersi nel primo mese di effettuazione del servizio mensa. I risultati dei predetti interventi, contenuti in una relazione che l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune saranno discussi durante eventuali incontri con il suddetto Organismo e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con il Comune.

### ***Art. 29 Metodologia del controllo di qualità***

I tecnici incaricati dal Comune e/o gli addetti del competente Servizio del Comune potranno procedere, in qualsiasi momento, all'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità degli alimenti prelevati di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune e/o degli addetti del Comune stesso.

I tecnici e/o gli addetti su indicati sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

## **PENALITA'**

### ***Art. 30* Penalità**

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro «10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna, dei pasti indicato nel presente capitolato; grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti; - presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

## **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E**

## CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

### **Art. 31 Ipotesi di risoluzione del contratto**

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Appaltatore;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore per le attività non subappaltabili;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio;
- j) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;
- k) è comunque facoltà del Comune dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Nel caso di rescissione contrattuale potranno essere invitate le altre ditte regolarmente ammesse alla gara, secondo l'ordine di graduatoria, ad espletare il servizio, secondo l'offerta presentata e per la naturale ultimazione del periodo di appalto fissato nella lettera di invito.

Ove non siano disponibili altre ditte, il Responsabile del Servizio competente, per assicurare la continuità del servizio, potrà procedere ad affidare il servizio tramite trattativa privata ad altra ditta idonea e per il tempo necessario per predisporre nuova procedura di gara (aperta ad evidenza pubblica o procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara), per assicurare il servizio fino alla fine del periodo di affidamento previsto nel presente capitolato.

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Lamezia Terme.

## **FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE**

### ***Art. 32 Fallimento o amministrazione controllata***

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'Appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e il Comune provvederà a termini di legge.

### ***Art. 33 Morte del gestore***

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà del Comune scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

### ***Art. 34 Corrispettivo. Pagamento dei beni forniti***

Il corrispettivo è costituito dal costo per ogni pasto, offerto dall'Appaltatore in sede di gara, a cui va sommato il corrispondente importo per IVA, moltiplicato il numero dei pasti volta per volta forniti.

Con tale corrispettivo l'Appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

Dal mese successivo a quello della fornitura, il Comune - dopo gli opportuni controlli provvederà al pagamento della somma dovuta (IVA inclusa), determinata con le modalità sopra indicate.

A tal fine, i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni-pasto che consegneranno all'appaltatore ogni mattina, prima della somministrazione dei pasti stessi.

L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni-pasto, che verranno allegati alle rispettive fatture, al fine di comprovare al predetto servizio comunale, l'erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.

L'importo dei beni forniti viene pagato tramite la Tesoreria del Comune, di norma entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte dell'Ente stesso e comunque fino alla concorrenza dei fondi realizzati col pagamento dei tickets da parte degli utenti.

Le fatture elettroniche, in originale, devono essere corredate dai prospetti, vidimati dall'Istituzione scolastica, contenenti il numero dei pasti giornalieri forniti.

Non sono ammesse a pagamento le fatture elettroniche non conformi alle suddette modalità.

### ***Art. 35 Cauzione***

La cauzione definitiva è pari al 10% dell'importo del contratto.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia

superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/TEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti per come indicato nella lettera di invito.

### ***Art. 36 Risoluzione del contratto***

Salvi tutti i diritti nascenti dalla legge e dalle condizioni previste dal presente capitolato, il Responsabile del Servizio competente, ha la facoltà di risolvere l'appalto in danno dell'appaltatore quando questi, per tre volte nel corso dell'appalto sarà riconosciuto inadempiente agli obblighi assunti che importino l'applicazione della penalità citata nel corrispondente articolo e si potrà senz'altro sospendere la fornitura ed applicare le sanzioni previste dalla Legge.

### ***Art. 37 Divieto di cessione e subappalto***

E' vietata ogni forma di cessione o subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione a carico dell'Appaltatore di tutti gli oneri conseguenti.

### ***Art. 38 Domicilio dell'Appaltatore***

Agli effetti dell'esecuzione del contratto l'appaltatore deve eleggere domicilio, per tutta la durata dello stesso, nel Comune di Gizzeria.

### ***Art. 39 Oneri a carico del Comune***

Sono a carico del Comune:

- le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina ed accessori, che il Comune concede in comodato gratuito al gestore del servizio.
- i danni causati da incendi, furti, danneggiamenti di beni mobili di proprietà del Comune; - le spese per l'energia elettrica;
- le spese per la fornitura di acqua potabile;
- le spese di riscaldamento dei locali;
- le spese per eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario del refettorio.

#### ***Art. 40 Spese di contratto e varie***

Fanno carico all'appaltatore le spese di bollo, i diritti di rogito, copia e registrazione del contratto d'appalto, secondo le tariffe di legge, ad eccezione dell'I.V.A. che è a carico del Comune.

A carico dell'appaltatore sono altresì le spese comunque connesse all'appalto e, in caso di soccombenza, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

#### ***NORME FINALI***

##### ***Art. 41 Norme finali e Richiamo alle leggi***

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile. Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia.

## **Allegato 1: Menù - Tabelle dietetiche**

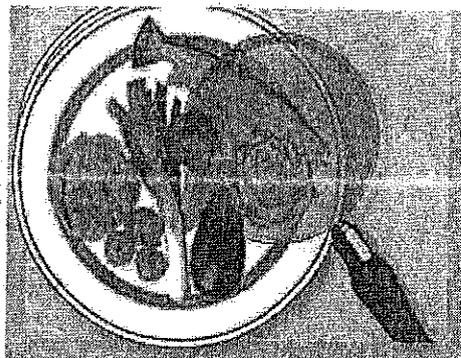


CATANZARO

Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

U.O. di Igiene Alimenti e Nutrizione  
Distretto di Lamezia Terme

# MENU' REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI GIZZERIA



COMUNE DI GIZZERIA  
PROVINCIA DI CATANZARO

19 GIU. 2018

PROT. N° 33/ETT.

Cat. \_\_\_\_\_ Cl. \_\_\_\_\_ Fasc. \_\_\_\_\_



*rpm*

Si allegano di seguito le grammature orientative minime per le scuole materne interessate dalla refezione scolastica:

## GRAMMATURE A CRUDO

	MATERNA
PASTA O RISO	50
PASTA O RISO PER MINISTRONE	20
MINISTRONE PASSATO	90
LEGUMI SECCHI	20
INSALATA VERDE	30
ORTAGGI	80
VERDURA COTTA	100
POMODORI INSALATA	60
POMODORO PER SUGO	30
PATATE	120
MOZZARELLA (ciliegine da 25 gr)	2
FORMAGGI FRESCHI (provola, crescenza, stracchino...)	60
PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	1 cucchiaino
PESCE	100
BASTONCINI	3
CARNE	60
PROSCIUTTO	40
UOVA	1
OLIO DI OLIVA	Max 1
FRUTTA	150
PANE	1 panino

15 GIU. 2018

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

RML

## INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

**SALE:** si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr. a persona e che va utilizzato sale iodato. Si consiglia di far uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

**PANE:** preparato con farina di frumento tenero tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non callosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie. **OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino** (circa 50-70 gr)

**PASTA:** di pura semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti, in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Le confezioni devono essere pulite ed intatte. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

**RISO:** ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

**CARNI BIANCHE E ROSSE** di 1° taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **Carni avicunicole** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, si ricorda che devono presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

**AFFETTATI ;** di produzione nazionale e di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

**PESCE:** fresco o surgelato, privo di pelle e di lische. Il peso del pesce surgelato si riferisce al netto della glassatura.

**PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO:** contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

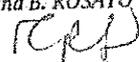
**ALTRI FORMAGGI:** (mozzarella, provola, ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

**UOVA:** di categoria "A", gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione. Per la preparazione della frittata, oltre alla cottura al forno è ammessa la cottura in padella antiaderente, utilizzando una minima quantità di olio di oliva (Si ricorda che l'olio usato per la frittura non va mai riutilizzato).

**SURGELATI:** devono essere confezionati, mai sfusi, la confezione dovrà riportare la data di confezionamento e quella di scadenza; i prodotti non devono presentare segni di parziale scongelamento né ghiaccio in superficie; una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

15 GIU. 2018



**N.B. Si raccomanda di preferire sempre prodotti freschi ad eccezione del pesce.**

**OLIO:** utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, acidità max 1%.

**LEGUMI:** in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

**SUGHI DI POMODORO:** La preparazione dei sughi di pomodoro va fatta utilizzando preferibilmente pomodori pelati: peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%; ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso, sapore ed odore caratteristici del pomodoro.

**OLIO:** utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, acidità max 1%.

**LEGUMI:** in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

**FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI:** possibilmente di stagione e preferibilmente di produzione locale, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di difetti visibili, né trasudanti acqua di condensazione che è indice di sbalzi termici repentini. Ridurre al minimo le quantità di acqua di immersione e preferire tempi di cottura brevi, aggiungere il sale a fine cottura.

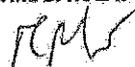
Ogni giorno frutta fresca rispettando possibilmente la stagionalità 150 gr (1 mela, 1 pera, 1 banana, 1 arancio, 2 mandarini, 2 albicocche.....) E' possibile, una volta a settimana, sostituire la frutta fresca con un SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI o con uno YOGURT alla frutta (preferibilmente quando non sono presenti altri latticini); questi dovranno essere in confezione monodose, di buona qualità dovranno riportare ben stampigliata la data di scadenza; gli yogurt non devono contenere coloranti né conservanti. e per i soggetti affetti da celiachia consultare i prodotti presenti nel Prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall' Associazione Italiana Celiachia

**N.B.** la tabella si riferisce genericamente a frutta, ortaggi e verdure in quanto sarà cura dell'addetto agli acquisti scegliere di volta in volta, all'interno del gruppo, i prodotti di stagione con le migliori caratteristiche.

La frutta dovrà essere variata, lavata bene, mondata e somministrata, possibilmente, come spuntino di metà mattina.

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

15 GIU. 2018



## MENU' INVERNALE

### 1° SETTIMANA

<p>LUNEDI'</p> <p>RISO AL POMODORO CARNE DI VITELLO PANATA AL FORNO VERDURA A FOGLIA SALTATA (spinaci, biette...)</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>PASTA E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI MOZZARELLA FIOR DI LATTE CAROTE CRUDE IN INSALATA</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>PASTA E PATATE PETTO DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA di STAGIONE</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>PASTA AL FORNO (con uova, prosciutto cotto e provola) INSALATA VERDE</p>
<p>VENERDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO SOGLIOLA PANATA AL FORNO ORTAGGI DI STAGIONE GRATINATI AL FORNO (finocchi, cavolfiore, ecc.)</p>	

### 2° SETTIMANA

<p>LUNEDI'</p> <p>RISO E PATATE FORMAGGIO (stracchino, crescenza, provola) ORTAGGI CRUDI MISTI IN INSALATA (finocchi, carote, lattuga...)</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO TACCHINO AL FORNO PISELLI</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>RISO AL POMODORO FRITTATA CAROTE LESSE</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>MINISTRONE DI VERDURE PASSATO E PASTA CARNE DI VITELLO IN PIZZAIOLA YOGURT ALLA FRUTTA</p>
<p>VENERDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO IN UMIDO AL POMODORO SPINACI LESSI AL LIMONE</p>	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

15 GIU. 2018

*RP*

## MENU' INVERNALE

### 3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
RISOTTO CON ORTAGGI DI STAGIONE (zucca, verza, asparagi...) CARNE DI VITELLO PANATA AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA E PATATE FORMAGGIO (crescenza, stracchino, provola) INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO SPINACI LESSI AL LIMONE	PASTA E LENTICCHIE (o fagioli cannellini bianchi, o ceci) PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE IN INSALATA o COTTE
VENERDI'	
PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO ORTAGGI MISTI DI STAGIONE AL VAPORE	

### 4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
RISO AL POMODORO COTOLETTA DI PETTO DI TACCHINO AL FORNO PISELLI	PASTA E CECI (o lenticchie o fagioli cannellini bianchi) FRITTATA CAROTE LESSE
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PASTA AL RAGU' ALLA BOLOGNESE MOZZARELLA FIOR DI LATTE ORTAGGI DI STAGIONE IN INSALATA (finocchi, carote, lattuga..)	MINISTRONE PASSATO CON RISO POLPETTINE DI CARNE DI VITELLO AL FORNO YOGURT ALLA FRUTTA
VENERDI'	
PASTA AL POMODORO FIOR DI MERLUZZO IN UMIDO AL POMODORO PATATE AL FORNO	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

15 GIU. 2018

*MRL*

## MENU' PRIMAVERILE

### 1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PASTA E PATATE CARNE DI VITELLO PANATA AL FORNO VERDURA A FOGLIA SALTATA (spinaci, biette...)	PASTA E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (o lenticchie o ceci) MOZZARELLA FIOR DI LATTE POMODORI
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
RISOTTO CON ORTAGGI DI STAGIONE (verza, zucca...) PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE CRUDE IN INSALATA	PASTA AL FORNO (con uova, prosciutto cotto e provola) INSALATA VERDE
VENERDI'	
PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO IN UMIDO ZUCCHINE LESSE GRATINATE (pan grattato e formaggio)	

### 2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PASTA E PISELLI FRITTATA POMODORI	RISO E PATATE COTOLETTA DI PETTO DI TACCHINO AL FORNO VERDURA A FOGLIA SALTATA (spinaci, biette...)
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PASTA E LENTICCHIE (o fagioli cannellini bianchi o ceci) FORMAGGIO (crescenza, stracchino, provola) ORTAGGI DI STAGIONE CRUDI IN INSALATA (finocchi, carote...)	MINISTRONE DI VERDURE PASSATO E PASTA POLPETTINE DI CARNE DI VITELLO AL FORNO YOGURT ALLA FRUTTA
VENERDI'	
PASTA AL POMODORO SOGLIOLA PANATA AL FORNO INSALATA VERDE	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

15 GIU. 2016

Il Dirigente Medico

Dott. R. ROSATO

*RM*

## MENU' PRIMAVERILE

### 3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PASTA E ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE IN INSALATA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
MINISTRONE DI VERDURE PASSATO CON RISO CARNE DI VITELLO IN PIZZAIOLA INSALATA VERDE	PASTA E PATATE FORMAGGIO (crescenza, stracchino, provola) POMODORI
VENERDI'	
RISO AL POMODORO FIOR di MERLUZZO IN UMIDO AL POMODORO VERDURA DI STAGIONE SALTATA (fagiolini, zucchini...)	

### 4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
RISO AL POMODORO COTOLETTA di PETTO di TACCHINO AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA E CECI (o lenticchie o fagioli cannellini bianchi) FRITTATA POMODORI
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PASTA AL RAGU' ALLA BOLOGNESE MOZZARELLA FIOR DI LATTE ORTAGGI DI STAGIONE IN INSALATA (finocchi, lattuga, carote...)	MINISTRONE di VERDURE PASSATO E RISO POLPETTINE di CARNE DI VITELLO AL FORNO YOGURT ALLA FRUTTA
VENERDI'	
PASTA AL POMODORO BASTONCINI di MERLUZZO PATATE LESSE	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Il Dirigente Medico

Dr. Marina B. ROSATO

15 GIU. 2018

*repta*

## INDICAZIONI PER I SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

La celiachia è una complessa condizione patologica dovuta ad intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica contenuta in alcuni cereali e precisamente il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il farro.

La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- l'assoluta necessità della dieta senza glutine
- le corrette modalità per seguirla.

### LA DIETA SENZA GLUTINE

Al momento attuale l'unico trattamento della celiachia è l'introduzione di una dieta rigorosamente senza glutine per tutta la vita, perché l'intolleranza al glutine è una condizione permanente. La dieta senza glutine significa l'eliminazione da qualunque cibo dei cereali tossici e loro derivati, cioè del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena e del farro.

Si dovranno quindi eliminare il pane comune, la pasta, la pasticceria ed inoltre tutti i prodotti del commercio (salumi composti, minestre o sughi pronti, preparati per impanare, budini e creme varie, etc.) confezionati con cereali con glutine o loro farine. Si dovranno anche evitare i prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione o la modalità di preparazione.

E' essenziale prestare la massima attenzione alla etichettatura dei prodotti utilizzati per la preparazione del pasto "gluten free" e precisamente: deve essere presente la scritta "senza glutine" (Circ. Ministero Salute 5 novembre 2009), oppure il logo ministeriale dei prodotti dieto terapeutici sostitutivi, o ancora il marchio "spiga sbarrata" dell'AIC (associazione Italiana Celiachia). Per gli alimenti per i quali sussistano dubbi è opportuno fornirsi del prontuario AIC che è consultabile anche online.

Naturalmente non vi sono problemi per i cibi proteici (carni, pesci, uova) purché non miscelati con cereali tossici, per i grassi (olio d'oliva, burro, olio di semi purché non da cereali tossici), tutti i legumi, verdure, frutta, noci e nocciole e altri semi non di cereali.



### Sono invece da evitare:

1. i formaggi cremosi, i formaggini, i formaggi fusi, per i quali non si possono escludere sofisticazioni con farine di cereali;
2. tra i grassi andranno eliminati l'olio di germe di grano, quello di semi vari e le margarine a composizione non definita;
3. vanno evitati i dadi per brodo, sia di carne sia di verdure la cui composizione è difficilmente controllabile;
4. tra le bevande vanno esclusi il caffè solubile, i surrogati del caffè o bevande (tipo ovomaltina) contenenti malto, orzo, avena, segale o grano;
5. per i dolci l'occasione o l'infrazione può essere invece rappresentata da quelli di diffusione commerciale, specialmente quelli che più insospettabilmente potrebbero contenere farine, per esempio alcuni tipi di caramelle, confetti, canditi, gomme da masticare (specie in confetto), creme di cioccolato da spalmare;
6. tra i lieviti bisogna evitare il lievito di birra, che è una coltura di saccaromiceti fatta crescere su malto d'orzo, sottoprodotto della produzione della birra, e quelli artigianali acquistati dal fornaio. Si potrà invece usare il lievito naturale Eridania in cubetti (coltivato

15 GIU. 2018

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

*Handwritten signature*