

SERVIZIO MENSE COMUNALI E SCOLASTICHE DEL COMUNE DI RECANATI

L'appalto del servizio di ristorazione del Comune di Recanati (Cat. 17 - CPC 64 – CPV 55524000-9), aggiudicato mediante procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa alla ditta Cooperativa Italiana di Ristorazione Società Cooperativa con sede in Reggio Emilia, denominata "CIR S.C." o anche "CIR FOOD S.C." per il periodo 01/01/2013 / 31/12/2017 comprende la ristorazione per l'asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, le scuole secondarie di primo grado e di secondo grado, nonché per il personale scolastico e quello comunale e per i servizi sociali istituiti dal Comune a favore dei minori, delle persone anziane e dei portatori di handicap.

Inoltre è prevista la possibilità per la Ditta appaltatrice di utilizzare le strutture comunali per erogare il servizio dei pasti al di fuori dell'appalto. L'autorizzazione comporta l'erogazione di pasti gratuiti in favore del Comune pari a quanti realizzati al di fuori dell'appalto.

Oltre al servizio di ristorazione, l'appalto prevede l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali che ricomprende anche la loro sostituzione o la sostituzione di componenti in caso di rotture.

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che viene comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

L'appalto è effettuato ai sensi del codice dei Contratti Pubblici di Lavori, servizi e Forniture di cui al D.Lgs. del 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i.. Il servizio in oggetto rientra nell'allegato II B del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. Ai sensi dell'art.20 del suddetto decreto, l'aggiudicazione degli appalti aventi ad oggetto i servizi elencati nell'Allegato II B è disciplinata esclusivamente dagli artt. 68, 65 e 225 del Codice. Pertanto, ai fini procedurali, il Codice dei Contratti trova applicazione nei limiti del quanto espressamente richiamato nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale d'appalto.

Inoltre trattandosi di un appalto a basso impatto ambientale, è soggetto al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 ed è soggetto ad ogni altra disposizione nazionale e comunitaria, legislativa o regolamentare applicabile.

La ditta appaltatrice è in possesso della certificazione ISO 22.000:2005 in corso di validità, ISO 9000:2000 e/o ISO 9001:2008 in corso di validità e, ai sensi del D.M. 25.07.2011, della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), oppure della certificazione ISO 14001, in corso di validità. Entrambe le certificazioni (EMAS e ISO 14001) rappresentano la capacità della ditta di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente.

Il servizio è inquadrato come servizio pubblico essenziale pertanto la Ditta è tenuta a garantire la continuità dello stesso. L'interruzione ingiustificata del servizio è da considerarsi grave inadempimento del servizio e la facoltà del Comune di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Il servizio viene fornito, nel rispetto dei menù stabiliti, (Allegato A per le mense scolastiche, Allegato B per l'Asilo Nido comunale) nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale, al quale si uniformeranno gli altri servizi sociali. L'erogazione dei pasti viene effettuata:

- per le mense scolastiche:
dal lunedì al venerdì in orario compreso fra le ore 12 e le ore 13,30;
- per l'asilo Nido comunale:
dal lunedì al venerdì
pranzo: dalle ore 11,00
merenda: dalle ore 15,30

L'erogazione del servizio è esclusa durante le vacanze natalizie e pasquali, nonché le festività riconosciute.

Il servizio mensa per l'Asilo Nido viene sospeso nel solo mese di agosto.

Rimane in facoltà dell'Amministrazione richiedere il servizio anche nel periodo di chiusura estiva delle scuole per i servizi aperti tutto l'anno o istituiti solo in quei mesi.

Il servizio consiste nella preparazione di pasti presso le cucine comunali e la distribuzione e somministrazione presso le mense scolastiche e non, individuate dall'Amministrazione.

Le sedi di cucina di seguito indicate ai punti b) e c) sono quelle attualmente operanti.

In particolare, il servizio consiste in:

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso gli impianti di cucina messi a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario presso le seguenti sedi scolastiche:
 - Scuola Primaria "Le Grazie"
 - Scuola Primaria "Via dei Politi"
 - Asilo Nido comunale di via Vogel
 - Scuola Primaria "B.Gigli" (trasferita nei nuovi locali di S.Agostino) provvista di autorizzazione sanitaria per la sola cottura della pasta
- c) trasporto delle vivande nelle varie sedi scolastiche e nelle altre sedi per le mense sociali;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- f) pulizia locali cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;

Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni particolari:

a) ORGANIZZAZIONE:

Entro il 1° settembre di ogni anno l'Amministrazione comunica alla Ditta le diverse scuole presso le quali si attiveranno le mense, nonché il periodo di utilizzo e le altre sedi per le mense sociali; in difetto di comunicazione vale la situazione dell'anno precedente e per successive modifiche vengono concessi un massimo di quindici giorni alla Ditta per organizzare il nuovo servizio.

b) LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:

Le sedi ove viene effettuato il servizio sono attualmente le seguenti:

Asilo Nido comunale

- Via Vogel

Scuole dell'infanzia

- Infanzia Villa Teresa, via Kennedy
- Infanzia "Mariele Ventre", via Vinciguerra
- Infanzia Fonti San Lorenzo, via Aldo Moro
- Infanzia "S. Vito", via Roma
- Infanzia via Camerano, via Camerano
- Infanzia Montefiore, Frazione Montefiore, 98
- Infanzia Castelnuovo, via Le Grazie, 1

Scuole primarie

- Primaria B.Gigli:
- Primaria Via dei Politi
- Primaria "S. Vito", via Roma
- Primaria "Pittura del Braccio", C.da S.Agostino n.2 gg. a settimana
- Primaria "Le Grazie", via S.Vicino
- Primaria Castelnuovo, via Le Grazie, 1 n.1 g. a settimana

Scuole secondarie di 1° grado

- Secondaria "A.Calcagni", sede di San Vito, via Roma n.2 gg. a settimana

Centri ricreativi estivi (colonia marina, ecc...)

I locali vengono individuati di anno in anno dal Comune.

Il servizio può essere esteso anche ad altre scuole qualora i relativi locali ed il centro cottura esistenti lo consentano, inoltre può subire variazioni e/o riduzioni per esigenze che potranno subentrare nel corso della durata del contratto.

Servizi sociali istituiti dal Comune

a favore dei minori, delle persone anziane e dei portatori di handicap.

L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'aggiudicatario che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

c) LOCALI ED ATTREZZATURE:

Per la preparazione dei pasti la Ditta utilizza gli impianti di cucina messi a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario presso le seguenti sedi scolastiche:

- Scuola Primaria "Le Grazie"
- Scuola Primaria "Via dei Politi"
- Asilo Nido Comunale di via Vogel
- Scuola Primaria "B.Gigli" (trasferita nei nuovi locali di S.Agostino) provvista di autorizzazione sanitaria per la sola cottura della pasta

E' fatto obbligo alla ditta di adoperare piatti in porcellana, posate in acciaio e bicchieri in vetro il cui lavaggio va effettuato con attrezzatura idonea in sede o presso altri centri attrezzati.

Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, i pasti devono essere preparati e cotti in loco.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del servizio di cui in appalto e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia.

L'ingresso alle cucine e dispensa è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

L'assistenza tecnica deve avvenire in orari al di fuori dello svolgimento del servizio.

La ditta assume l'onere per assolvere ad ogni relativo adempimento connesso alla gestione delle mense, fermo restando che sono a carico dell'Ente ogni ulteriore spesa riferita alla messa a norma sia dei locali che delle strutture.

Il Comune si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in comodato, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

d) MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI, ATTREZZATURE, ECC ...:

La Ditta provvede a proprie spese agli interventi di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza.

Eventuali necessità di interventi di manutenzione straordinaria devono essere tempestivamente segnalati al Comune. Dietro richiesta, pur restando a carico dell'Ente, detti interventi devono essere fatti dalla Ditta.

In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, etc) per rendere ugualmente possibile il pranzo.

La Ditta provvede inoltre, a sua cura e spese:

- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, ecc. presenti nei locali delle cucine e mense, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dal Comune;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, dietro richiesta dell'Ente, ad ogni inizio dell'anno scolastico e comunque quando se ne ravvisi la necessità.
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

I prodotti per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzati dalla Ditta a sua cura e spese, devono possedere le caratteristiche previste al punto 5.3 del D.M. 25/07/2011.

La Ditta mantiene e controlla periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La Ditta è obbligata alla eliminazione dei rifiuti, anche per tipi di rifiuti, rispettando le regole della raccolta differenziata del Comune, così come specificatamente indicato al punto 5.3 del D.M. 25/07/2011.

Gli oli vegetali esausti devono essere conferiti dall'appaltatore a Ditta specializzata.

e) PREPARAZIONE DEI PASTI:

I pasti vengono preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto è indicato in seguito) e vengono distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale, con esclusione dell'uso di cibi precotti e precucinati. I pasti, a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità. Le preparazioni sono di semplice elaborazione e seguono i principi della dieta mediterranea.

La frutta viene preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

La verdura viene pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo.

Il sale da cucina, sia grosso che fino, viene usato con parsimonia ed è del tipo "iodato".

Il pasto è composto da:

- un primo piatto

- un secondo piatto
- un contorno
- pane del tipo rosetta o francese al taglio
- frutta fresca o dolce
- acqua oligominerale naturale (nitrati $\text{NO}_3 \leq 3 \text{ mg/l}$)

il tutto corrispondente al menù (Allegato A) predisposto dall'autorità sanitaria, d'intesa con l'Amministrazione e il Comitato mensa.

Al fine di garantire la massima variabilità, il menù è articolato su otto settimane.

Per quanto riguarda l'Asilo Nido, la tabella dietetica dei bambini 8-18 mesi e quella dei bambini dai 18-20 mesi in poi sono articolate in due settimane, entrambe a rotazione dal lunedì al venerdì e con grammature ed alimenti differenziati per fasce di età degli utenti (Allegato B).

Il servizio per l'Asilo Nido prevede, oltre alla preparazione dei pasti, la preparazione delle merende del pomeriggio.

I lattanti fino agli otto mesi devono seguire la dieta personale stabilita dal pediatra.

E' possibile concordare anticipatamente, entro le ore 10,30 a.m. del giorno di riferimento, scelte alternative, senza peraltro comportare variazioni del prezzo dovuto per il pasto.

La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nel menù del giorno può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti, contorni, ecc...), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.

Può inoltre essere richiesta la predisposizione di menù per celiaci o varianti al menù del giorno per particolari esigenze religiose.

Nella composizione dei pasti vengono osservate le tipologie indicate nel capitolato d'appalto e le grammature minime previste per le varie tipologie di utenti.

In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, etc) per rendere ugualmente possibile il pranzo.

Non è ammesso l'uso di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

E' vietato l'uso degli alimenti surgelati, salvo che per il pesce. Fermo restando la somministrazione di frutta e verdure fresche di stagione, nei casi di prodotti fuori stagione richiesti dal menù, è possibile l'utilizzo di verdure surgelate in particolari periodi dell'anno, come indicato nell'Allegato C al capitolato d'appalto.

E' comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati o preconfezionati salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola, fatta eccezione per la conserva di pomodoro, il pomodoro pelato e il tonno;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, etc. saranno cotti in forno;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza estera;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- utilizzare preparati per purè, brodi, o altri similari prodotti;
- utilizzare come basi per la preparazione di pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù;
- utilizzare sale, sia grosso che fino, diverso da quello marino integrale di tipo iodato.

f) ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME:

La Ditta, per l'acquisto delle materie prime, ha fornito l'elenco di tutte le ditte fornitrici e dei principali prodotti utilizzati, con particolare riferimento alla loro provenienza.

In particolare, le materie prime ammesse, sulla base delle caratteristiche previste dalle specifiche tecniche di base di cui al punto 5.3 del D.M. 25/07/2011, sono elencati nel dettaglio nell'Allegato C "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari" al capitolato d'appalto.

Inoltre nell'acquisto di dette materie prime vengono seguiti i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;

- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, etc.).

g) TASPORTO DEL CIBO:

Il trasporto del cibo viene effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26.03.1980, n.327.

Le caratteristiche degli imballaggi sono quelle previste nel dettaglio dalle specifiche tecniche di base di cui al punto 5.3 del D.M. 25/07/2011 oltre a quelle per ciascun alimento indicate nell'Allegato C al capitolato d'appalto.

Le attrezzature consentono ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della multirazione vengono immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dall'appetibilità. Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica per alimenti. A tal fine la Ditta è in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie.

I pasti vengono riposti in contenitori poliporzione già suddivisi scuola per scuola ed i contenitori sono in duplice serie, per consentire lo scambio giornaliero con quelli del giorno precedente che vengono riconsegnati puliti.

Settimanalmente i mezzi vengono sanificati.

Per le caratteristiche dei mezzi di trasporto utilizzati dall'aggiudicatario si rimanda al punto 5.3 del D.M. 25/07/2011.

h) DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

La distribuzione dei pasti avviene, con il sistema del "self-service", presso le scuole i cui locali sono adibiti a tale uso. Non può in ogni caso essere adottato per le scuole dell'infanzia e primarie per le quali la somministrazione del pasto viene effettuata con il sistema del servizio a tavola per mezzo del personale della Ditta, compresa, per la scuola dell'infanzia, la sbucciatura e la spezzettatura della frutta. La frutta viene comunque lavata prima della relativa somministrazione.

I pasti preparati presso l'Asilo Nido comunale di via Vogel per gli utenti dell'Asilo Nido vengono distribuiti "in loco" da parte degli educatori.

Il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio vengono predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi.

La somministrazione del pasto avviene in modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto. Inoltre i tempi di attesa devono essere accettabili e compatibili con gli orari scolastici. A tal fine la Ditta fornisce personale in numero sufficiente a garantire tutto ciò, permettendo la tranquilla ultimazione del pasto.

La Ditta predispone menù differenziati, tenendo conto delle patologie indicate da certificazioni mediche che ne attestino il carattere permanente (allergie varie, divieto di assunzione di glutine o di proteine di alcuni cereali) o per segnalazione, anche verbale da parte di genitori o insegnanti, di indisposizioni del giorno stesso o precedente o legate a convalescenza dopo una malattia, o per esigenze religiose.

La Ditta si impegna a fornire gratuitamente un massimo di cinquecento pasti annuali, se richiesti, da destinare a scopi umanitari, sociali o a sostegno di iniziative comunali o patrocinate dal Comune;

i) NUMERO DI PASTI:

Il numero dei pasti da confezionare viene comunicato giornalmente entro le ore 10,30 a.m. a ciascuna delle tre cucine della mensa scolastica e in mattinata alla cucina dell'Asilo Nido, in base alle effettive presenze di alunni, personale ed altri utenti dalle singole scuole e dai servizi sociali.

L'ammissione alla mensa scolastica è consentita dal personale della Ditta ai soli utenti in possesso del buono-mensa, che costituisce il presupposto necessario per riconoscere da parte dell'Amministrazione il compenso alla Ditta; deve, in ogni caso, garantirsi il pasto all'utente che abbia eccezionalmente dimenticato il buono-pasto.

Nel caso di prolungata negligenza (mancata presentazione del buono pasto da parte dell'utente), la Ditta comunica, mediante nota scritta all'Amministrazione tale carenza affinché la stessa possa attivare tutte le procedure necessarie per normalizzare la situazione.

Per l'Asilo Nido vengono segnati su un registro giornaliero i pasti e le merende consumati dai bambini sulla base delle presenze effettive.

j) PERSONALE DI SERVIZIO:

Il coordinamento per la preparazione e distribuzione dei pasti è affidato ad un responsabile la cui presenza giornaliera costante viene garantita dalla Ditta, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La Ditta realizza i pasti con personale numericamente e qualitativamente idoneo nella misura indicativa di almeno un cuoco in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia e due inservienti per ogni cucina ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio.

In ogni refettorio è prevista la presenza di un inserviente al momento della refezione con un rapporto ottimale di una unità ogni 35/40 alunni.

La Ditta deve garantire a tutto il personale impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti dell'appalto, di durata congrua.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

k) INDUMENTI DI LAVORO:

La Ditta fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. A tal fine sono previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il personale in servizio viene munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.; viene inoltre portata ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza.

La Ditta provvede inoltre alla lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio.

l) CONTROLLI SANITARI SUL PERSONALE:

Tutto il personale adibito ai centri di cottura e di distribuzione è in possesso del libretto di idoneità sanitaria e dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

L'Amministrazione si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose. Il personale che si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo è immediatamente allontanato dal servizio e per tutto il periodo di bonifica.

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto deve osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

L'Ente si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel capitolato d'appalto.

L'Ente ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato alla ditta appaltatrice. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dal Comune non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina interessata viene confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per

72 ore a disposizione per eventuali controlli (pasta-test). Su ogni confezione viene apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto viene eliminato.

La Ditta appaltatrice è sottoposta a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n.193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa provvede, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto.

m) INFORTUNI E DANNI:

La Ditta risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte delle società assicuratrici. In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati od avariati.

n) CONTROLLI ESTERNI:

Il Comune può in qualsiasi momento, effettuare o fare effettuare controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto. Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso (sia al centro che nei punti di distribuzione). Il personale presente al controllo è tenuto a controfirmare il check list. Se dall'esito della verifica si evidenziano inadempimenti contrattuali il Comune, oltre ad erogare la sanzione di cui all'art 28 del capitolato d'appalto, potrà garantire il servizio mediante altro operatore, addebitando il costo alla ditta appaltatrice, se ritiene che l'inadempimento determini l'impossibilità di garantire un servizio a norma dell'utente.

MENU' PER OTTO SETTIMANE

LUNEDI' 1°	MARTEDI' 1°	MERCOLEDI' 1°	GIOVEDI 1°	VENERDI' 1°
Pasta al tonno Platessa Spinaci Banana	Pasta lenticchie Mozzarella Finocchi al forno mela	Pasta zucchine Polpette Pomodori Arancia	Risotto al pomodoro Maiale arrosto Patate al forno Pera	Pasta al pomodoro Petto pollo al forno Insalata verde Mela
LUNEDI' 2°	MARTEDI' 2°	MERCOLEDI' 2°	GIOVEDI 2°	VENERDI' 2°
Lasagne verdi Prosciutto cotto Lattuga Pera	Spaghetti alle vongole Sogliola al forno Purea di patate Gelato alla frutta	Penne ai carciofi Petto di pollo al forno Zucchine Uva	Gnocchi al pomodoro Stracchino Insalata mista Mela	Riso e piselli Tacchino infarinato Spinaci Mela
LUNEDI' 3°	MARTEDI' 3°	MERCOLEDI' 3°	GIOVEDI 3°	VENERDI' 3°
Pasta alla boscaiola Maiale gratinato Broccoli Mela	Pasta e ceci Polpette ricotta e spinaci Insalata Arancia	Pasta ai gamberetti Bastoncini pesce Verdure miste Banana	Risotto al ragù Prosciutto crudo Piselli Pera	Pasta al pesto Vitellone arrosto Carote julienne Mandaranci
LUNEDI' 4°	MARTEDI' 4°	MERCOLEDI' 4°	GIOVEDI 4°	VENERDI' 4°
Pasta alla marinara Seppia Patate Gelato alla frutta	Brodo vegetale e pastina all'uovo Polpettone Carote julienne Pera	Gnocchi al pomodoro Coscia di pollo Insalata Mandaranci	Pasta e fagioli Parmigiano Patate e bieta Banana	Risotto ai funghi Coniglio al forno Finocchi Mela
LUNEDI' 5°	MARTEDI' 5°	MERCOLEDI' 5°	GIOVEDI 5°	VENERDI' 5°
Pasta lenticchie Mozzarella e prosciutto Purea patate Pera	Pasta al tonno Bastoncini di pesce Insalata mista Banana	Minestrone Polpette al pomodoro Lattuga Mandaranci	Lasagne bianche Tacchino arrosto Insalata verde Mela	Pasta al pomodoro Parmigiano Zucchine Banana
LUNEDI' 6°	MARTEDI' 6°	MERCOLEDI' 6°	GIOVEDI 6°	VENERDI' 6°
Pasta ricotta e pomodoro Coniglio Carciofi Mela	Pasta e piselli Tacchino gratinato Carote julienne Mela	Pasta alle vongole Platessa Patate lesse Gelato alla frutta	Fusilli alle melanzane Frittata di spinaci Patate Arancia	Pasta al pomodoro Coscia di pollo Insalata verde Mandaranci
LUNEDI' 7°	MARTEDI' 7°	MERCOLEDI' 7°	GIOVEDI 7°	VENERDI' 7°
Pasta ai gamberetti Platessa Insalata mista Banana	Pasta con broccoli Fettina in pizzaiola Spinaci Mandaranci	Pasta e ceci Stracchino Zucchine Pera	Riso funghi e piselli Petto di pollo al forno Insalata mista Arancia	Pasta al forno Prosciutto cotto Fagiolini Mela
LUNEDI' 8°	MARTEDI' 8°	MERCOLEDI' 8°	GIOVEDI 8°	VENERDI' 8°
Gnocchi al pomodoro Maiale gratinato Finocchi Mela	Lasagne al ragù Tacchino arrosto Lattuga Arancia	Passato verdure con crostini Scaloppina limone Carciofi Mela	Pasta alla marinara Bastoncini di pesce Insalata mista Gelato alla frutta	Orecchiette alle rape Italice Purea di patate Mela

Nei periodi più caldi (mesi di settembre, maggio e giugno) le minestre con i legumi vengono sostituite con la pasta.

ALLEGATO B**MENU' ASILO NIDO****PRIMA SETTIMANA*****MENU' PER BAMBINI 8 -12 MESI*****LUNEDI**

Pranzo: Semolino gr.25-30
In brodo vegetale
Vitello o manzo frullato gr.40-50
Patate gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Frullato di frutta fresca
Latte e Biscotti primi mesi

MARTEDI

Pranzo: Pastina gr.30-40
con pomodoro
Formaggino
Puré di patate gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Farina lattea e Frutta fresca

MERCOLEDI

Pranzo: Crema di riso gr.25-30
In brodo vegetale
Pesce frullato gr.40-50
Puré di carote gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Succo di arancia gr.60

Merenda: Yogurt e Biscotti primi mesi

GIOVEDI

Pranzo: Passato vegetale
Pastina gr.25-30
Petto di pollo frullato gr.40-50
Patate gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Latte e Biscotti primi mesi

VENERDI

Pranzo: Brodo vegetale
Pancotto di fette biscottate gr.40-50
Parmigiano gr.20
Patate gr.50-100
Olio gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Yogurt e Biscotti primi mesi

SECONDA SETTIMANA**MENU' PER BAMBINI 8 -12 MESI****LUNEDI**

Pranzo: Crema mais e tapioca gr.25-30
In brodo vegetale
Vitello o manzo frullato gr.40-50
Patate gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Farina lattea con mela o pera

MARTEDI

Pranzo: Pastina gr.30-40
con pomodoro
Uovo
Puré di patate gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Frullato di frutta fresca
Latte e Biscotti primi mesi

MERCOLEDI

Pranzo: Passato di patate e carote
Pastina gr.30-40
Pesce frullato gr.40-50
Carote gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Yogurt e Biscotti primi mesi

GIOVEDI

Pranzo: Passato vegetale
Crema multicereali gr.25-30
Petto di pollo frullato gr.40-50
Carote gr.50-100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Latte e Biscotti primi mesi

VENERDI

Pranzo: Brodo vegetale
Pancotto di fette biscottate gr.40-50
Parmigiano gr.20
Patate gr.50-100
Olio gr.5
Omogeneizzato di frutta
o frullato di frutta fresca gr.50-100

Merenda: Yogurt e Biscotti primi mesi

MENU' PER BAMBINI dai 18-20 MESI IN POI

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo: Riso gr.30
In brodo vegetale
Polpetta di manzo gr.50
Patate * gr.100
Olio gr.10
Parmigiano gr.5
Pane gr.20
Mela gr.100

Merenda: Latte e Biscotti prima infanzia gr.200

MARTEDI

Pranzo: Pasta al forno gr.40
(sugo pom.fresco) q.b.
(besciamella) q.b.
Uovo
Purè di patate * gr.100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Pane gr.20
Pera gr.100

Merenda: Crostata

MERCOLEDI

Pranzo: Pastina gr.30
In brodo vegetale
Sogliola gr.70
Carote * gr.100
Olio gr.5
Parmigiano gr.5
Pane gr.20
Banana gr.100

Merenda: Pizza (rossa e bianca)

GIOVEDI

Pranzo: Gnocchi di semolino gr.30
(latte) gr.100
(parmigiano) gr.5
(burro-uovo) q.b.
Prosciutto cotto gr.30
oppure Roast-beef gr.50
Zucchine * gr.100
Olio gr.5
Pane gr.20
Succo d'arancia gr.100

Merenda: Yogurt alla frutta con biscotti prima infanzia

VENERDI

Pranzo: Passato di legumi (ceci o fagioli o lenticchie)
Pasta gr.30
(parmigiano) gr.5
Parmigiano a pezzi gr.30
Spinaci * gr.100
Burro gr.5
Olio gr.5
Pane gr.20
Gelato

Merenda: Frullato di banana, pera e mela con biscotti prima infanzia

- o verdura di stagione

MENU' PER BAMBINI dai 18-20 MESI IN POI

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo: Stracciatella gr.40
In brodo di carne
Prosciutto crudo gr.50
Fagiolini * gr.100
Olio gr.15
Parmigiano gr.5
Pane gr.20
Bananagr.100

Merenda: Latte e Biscotti prima infanzia gr.200

MARTEDI

Pranzo: Pasta al pomodoro gr.40
(sugo pom.fresco) q.b..
Cotoletta di vitello gr.50
Puré di patate *gr.100
Olio gr.15
Parmigiano gr.5
Pane gr.20
Pera gr.100

Merenda: Yogurt alla frutta con biscotti prima infanzia

MERCOLEDI

Pranzo: Pasta al burro gr.40
(burro o olio) gr.5
(parmigiano) gr.5
Sogliola gr.70
Zucchine * gr.100
Olio gr.5
Pane gr.20
Bananagr.100

Merenda: Latte e ciambellone

GIOVEDI

Pranzo: Polenta
(farina di mais) gr.40
(pomodoro) q.b.
(parmigiano) gr.5
Olio gr.10
Formaggi gr.50
Fagiolini * gr.100
Pane gr.20
Pera gr.100

Merenda: Pizza (rossa e bianca)

VENERDI

Pranzo: Passato vegetale
Riso gr.30
parmigiano gr.5
Olio gr.15
Petto di pollo gr.50
Patate arrosto *gr.100
Pane gr.20
Mela gr.100

Merenda: Yogurt alla frutta con biscotti prima infanzia

* o verdura di stagione