

**CAPITOLATO D'ONERI**  
**PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZI**  
**ISTITUTO PAOLO RICCI**

## INDICE

|   |    |
|---|----|
| DISPOSIZIONI GENERALI .....   | 3  |
| Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO .....                                   | 3  |
| Art. 2 DIVIETO DI SUBAPPALTO .....                                  | 4  |
| Art. 3 DURATA DELL'APPALTO .....                                    | 4  |
| Art. 4 IMPORTO ANNUO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA .....      | 4  |
| Art. 5 CUCINE E RELATIVI ONERI .....                                | 5  |
| Art. 6 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO .....                           | 6  |
| Art. 7 PASTI .....  | 7  |
| Art. 8 MATERIE PRIME ALIMENTARI .....                               | 8  |
| Art. 9 CONTROLLO DI QUALITA' .....                                  | 10 |
| Art. 10 AMMISSIONE AL CONSUMO DEI PASTI E DIETE SPECIALI .....      | 10 |
| Art. 11 VEICOLAZIONE PASTI .....                                    | 10 |
| Art. 12 PERSONALE .....   | 11 |
| Art. 13 SPESE GENERALI .....  | 13 |
| Art. 14 FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE .....                           | 13 |
| Art. 15 RIMBORSO QUOTA RELATIVA AL PERSONALE DISTACCATO .....       | 14 |
| Art. 16 REVISIONE DEI PREZZI .....                                  | 14 |
| Art. 17 ESTENSIONE DEL SERVIZIO .....                               | 14 |
| Art. 18 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO .....                   | 14 |
| Art. 19 POLIZZE DI ASSICURAZIONE .....                              | 14 |
| Art. 20 CAUZIONE DEFINITIVA .....                                   | 15 |
| Art. 21 CONTROLLO DEL SERVIZIO .....                                | 15 |
| Art. 22 COORDINAMENTO-VIGILANZA .....                               | 15 |
| Art. 23 PENALITA' .....   | 16 |
| Art. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....                             | 16 |
| Art. 25 CESSIONE DEL CONTRATTO .....                                | 17 |
| Art. 26 FORO COMPETENTE .....                                       | 17 |
| Art. 27 SICUREZZA – PROCEDURA DI INFORMAZIONE E COORDINAMENTO ..... | 17 |
| Art. 28 SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO .....                    | 17 |
| Art. 29 DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO .....                         | 17 |
| Art. 30 TRATTAMENTO DEI DATI .....                                  | 18 |
| Art. 31 NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO .....                        | 18 |

ALLEGATO A – MENU STRUTTURE RESIDENZIALI – CENTRO CARITAS

ALLEGATO B – GRAMMATURE STRUTTURE RESIDENZIALI – CENTRO CARITAS

ALLEGATO C – MENU NIDI D'INFANZIA

ALLEGATO D – GRAMMATURE NIDI D'INFANZIA

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'Istituto Paolo Ricci, previo esperimento di procedura aperta, concede in appalto il Servizio di ristorazione, da effettuare nei modi, termini, obblighi, stabiliti dal presente capitolato.

I pasti preparati in cucine messe a disposizione dall'Ente, dovranno essere somministrati agli utenti presenti nelle strutture in cui sono ubicate le cucine o consegnati nei centri in cui vengono erogati i servizi che, allo stato attuale sono individuati in:

A . Struttura polifunzionale per anziani -Villa Letizia Viale Matteotti n.170 – Civitanova

Marche :

- 1.residenziale (colazione – merenda- pranzo – merenda -cena)
- 2.semiresidenziale (merenda-pranzo-merenda)

B . Struttura residenziale e semiresidenziale per disabili- Piazza XXV Luglio 2 – Civitanova

Marche :

- 1.residenziale (colazione – merenda- pranzo – merenda -cena)
- 2.semiresidenziale (merenda-pranzo)

C. Nido di Infanzia La Lumachina Via Quasimodo- (bambini 0-3 anni) - Civitanova Marche (merenda-pranzo- merenda)

D. Nido di Infanzia Il Grillo Parlante Via Saragat- (bambini 0-3 anni) - Civitanova Marche (merenda- pranzo – merenda)

Le cucine messe a disposizione dall'Ente sono tre:

- 1) Cucina presso la Struttura polifunzionale Villa Letizia Viale Matteotti n.170 - Civitanova Marche
- 2) Cucina presso Nido di infanzia "La Lumachina"-Via Quasimodo – Civitanova Marche
- 3) Cucina presso Nido di infanzia "Il Grillo Parlante" – Via Saragat – Civitanova Marche

Il servizio comprende:

- la preparazione dei pasti;
- la consegna attraverso servizio veicolato , ove il servizio ristorazione sia assicurato in strutture diverse rispetto a quelle in cui sono ubicate le cucine;
- preparazione sala pranzo, pulizia locale cucina, pulizia sala pranzo e dispensa e relative attrezzature, lavaggio stoviglie;
- distribuzione pasti per la sola struttura di Villa Letizia.

In aggiunta ai servizi di cui sopra, a seguito di accordo stipulato con il Comune di Civitanova Marche, la ditta dovrà garantire la preparazione e la consegna dei pasti per il solo pranzo, al Centro Caritas presso Associazione "Il Buon Samaritano" , Via Colombo 508/A - Civitanova Marche (con esclusione della distribuzione e pulizia dei locali). I pasti andranno fatturati direttamente dalla ditta aggiudicataria al Comune di Civitanova Marche, in quanto la ditta aggiudicataria instaurerà il rapporto contrattuale per il servizio indigenti

direttamente con il Comune.

Nella cucina ubicata presso la Struttura polifunzionale per anziani Villa Letizia vengono preparati oltre ai pasti per la struttura stessa (50 ospiti circa) anche per:

1. la Struttura residenziale e semiresidenziale per disabili (25 ospiti residenti e 20 ospiti inseriti nel centro semiresidenziale dal lunedì al venerdì) , consegnati attraverso il servizio veicolato.
2. Centro Caritas (circa 25 ospiti solo a pranzo) consegnati attraverso il servizio veicolato.
3. Il personale dipendente inserito nelle strutture di cui ai punti 1 e 2.

I nidi di infanzia "La Lumachina" (28 posti) e Il Grillo Parlante (25 posti) sono dotati ciascuno di cucina autonoma e il servizio ristorazione e' assicurato agli utenti e al personale educativo.

L'Amministrazione si riserva di inserire altri sedi o alltre strutture in cui verranno erogati i servizi dell'Ente, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'appalto intervengono motivate, ulteriori o diverse richieste.

In tal caso, la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori forniture da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con la stazione appaltante.

#### **Art. 2 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta Aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte il Servizio.

#### **Art. 3 DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto decorrerà presumibilmente dal mese di giugno 2011, ma potrà essere indicata dalla Stazione Appaltante una data di decorrenza diversa.

La durata del contratto è dal mese di giugno 2011 fino al 31.12.2012 .

Dalla data stabilita per la decorrenza del servizio di refezione, la ditta dovrà assicurare l'attivazione del servizio medesimo.

Nell'eventualità che non siano state concluse le nuove procedure di gara, ai sensi dell'art. 125, c. 10, lett. c), la Ditta Aggiudicataria è in ogni caso tenuta, alla scadenza contrattuale, a proseguire la gestione del servizio, per almeno sei mesi alle stesse condizioni contrattuali in corso.

E' facoltà dell'Amministrazione dell'Ente recedere dal contratto nel caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In tal caso alla stessa ditta sarà attribuito, in deroga all'art.1671 del C.C., a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto.

Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 4 IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA**

Il valore complessivo e presunto dell'appalto é pari ad Euro 550.000,00 I.V.A. esclusa.

L'importo posto a base di gara è di € 9,50 IVA esclusa , per ogni giornata alimentare (colazione merenda-pranzo-merenda-cena) per gli utenti anziani di cui alla Struttura Polifunzionale Villa Letizia di Civitanova Marche – Viale Matteotti n.170- ;

L'importo posto a base di gara è di € 11,00 IVA esclusa per ogni giornata alimentare (colazione merenda-pranzo-merenda-cena) per gli ospiti della Struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2 ;

L'importo posto a base di gara e' di €. 5,10 IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti del Centro semiresidenziale (merenda del mattino e pranzo) degli ospiti della struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2;

L'importo posto a base di gara e' di €. 6,00 IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti deI Nidi di Infanzia (merenda –pranzo- merenda) Il Grillo parlante e La Lumachina;

L'importo posto a base di gara è di € 5,00 IVA esclusa, per ogni pasto (pranzo) preparato e consegnato in monoporzione presso il Centro Caritas di Civitanova Marche -Via Colombo 508;

L'importo posto a base di gara e' di 4,50 iva esclusa per ogni pasto preparato e fornito al personale dipendente o o fornite agli ospiti del centro diurno anziani (merenda-pranzo-merenda);

## **OBBLIGAZIONI CONTRATTUALI**

### **Art. 5 CUCINE E RELATIVI ONERI**

#### **Locali cucina e relative attrezzature**

All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature e' redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantita' e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello stato dei locali.

La Ditta accertata la funzionalita' degli impianti e delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonche' della manutenzione ordinaria e straordinaria.

La ditta si impegna ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio e a sostituire le attrezzature non piu' funzionali all'uso.

Analogamente compete alla ditta aggiudicataria l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc..).

La Ditta e' tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture per la parte eccedente il normale degrado, pari al 20% del valore complessivo di quanto consegnato, calcolato su tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta ed eventualmente presenti.

In caso di temporanee inagibilità delle strutture, la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura.

Rimane a carico della ditta l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa per la veicolazione dei pasti, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.L.vo 26.5.1997, n. 155. La ditta appaltatrice deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per

eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse. Eventuali richieste da parte della ditta per l'uso della mensa, dovranno essere oggetto di un successivo accordo.

I locali oggetto del presente appalto devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

### **Manutenzione e pulizia dei locali**

La Ditta è obbligata, alla pulizia dei locali della cucina e dispense, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti, anche raccolti distintamente per tipo, e garantire il servizio di raccolta differenziata rifiuti. Il materiale fornito dovrà essere di primaria qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Ditta inoltre la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo, con l'obbligo della Ditta di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Rimangono a carico dell'Ente le spese per l'acqua, l'elettricità e il riscaldamento, del gasolio e del gas per uso cucina. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, ecc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

La ditta aggiudicataria entro il termine previsto per l'avvio del servizio dovrà produrre :

- a. Autorizzazione igienico-sanitaria di cui all'art.2 L.283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto;
- b. Specifica con le caratteristiche dei contenitori idonei ad effettuare il servizio veicolato, conformi alla normativa igienico-sanitaria vigente;
- c. Dichiarazione di conformità degli impianti ai sensi della L.46/90 e successive modifiche ed integrazioni e delle attrezzature (piano di cottura; piano di lavorazione, ecc.) e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle specifiche norme CE.
- d. Dichiarazione di idoneità del mezzo con le relative autorizzazioni, se necessarie per il trasporto dei pasti.

Nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui ai punti a) e c), tali modifiche o migliorie (ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali) saranno a carico della ditta Aggiudicataria.

### **Art. 6 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione prevede :

#### PREPARAZIONE PASTI

- preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata situata nella struttura " Villa

Letizia –Viale Matteotti n.170 –Civitanova Marche, dal lunedì alla domenica :

- a) per gli ospiti anziani residenti nella struttura stessa (50 ospiti) e il relativo personale (50 ospiti - 6 dipendenti circa)
  - b) per gli ospiti della struttura per disabili sita a Civitanova Marche Alta e il relativo personale (25 ospiti residenziali - 20 ospiti in regime diurno a pranzo dal lunedì al venerdì -10 dipendenti circa)- servizio veicolato
  - c) utenti Caritas Comune di Civitanova Marche (circa 25 utenti per giornata)- servizio veicolato
- preparazione dei pasti presso la cucina situata nel "Nido di Infanzia La Lumachina – Via Quasimodo – Civitanova Marche " dal lunedì al venerdì (pranzo) per massimo 28 utenti più' il personale dipendente (4 unità' massimo) per il periodo settembre-luglio.
  - preparazione dei pasti presso la cucina situata nel Nido di Infanzia Il Grillo Parlante - Via Saragat- Civitanova Marche dal lunedì al venerdì (pranzo) per massimo 25 utenti più' il personale dipendente (4 unità' massimo) per il periodo settembre-luglio.

La consegna dei pasti dalla Struttura Polifunzionale Villa Letizia alla Struttura residenziale e semiresidenziale per disabili e al Centro Caritas, dovrà avvenire entro i tempi che saranno comunicati all'inizio dell'affidamento del servizio, e dovrà essere assicurato dalla ditta aggiudicataria con mezzo idoneo e proprio personale.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire piatti, bicchieri, vassoi e posate, qualora sia necessario per assicurare il servizio e non siano disponibili tra il materiale messo a disposizione dall'Ente.

I piatti, i bicchieri e le posate debbono essere rispettivamente in porcellana, vetro ed acciaio inox e melamina.

Nei Nidi di infanzia potranno essere richiesti i piatti, i bicchieri e le posate in materiale diverso rispetto a quello sopra indicato, in plastica rigida atossica.

E' consentito l'utilizzo del materiale usa e getta esclusivamente per il Centro Caritas.

La ditta si impegna a fornire tovaglie e coprimacchia in carta, tovaglioli monouso.

Nelle strutture residenziali le tovaglie dovranno essere in stoffa o TNT o altro materiale simile (da concordare con la stazione appaltante) e il coprimacchia in carta.

La qualità di questi prodotti deve rispondere alle vigenti norme igieniche e i medesimi devono essere consistenti e rigidi, cioè funzionali all'uso cui sono destinati.

I piatti, le posate, i bicchieri e i vassoi dovranno essere quotidianamente ritirati e lavati dalla ditta aggiudicataria.

L'Ente mette a disposizione: il refettorio, tavoli, sedie, armadi.

Quant'altro necessario per il regolare svolgimento del servizio anche se non esplicitamente dichiarato nel presente capitolato, si intende a carico della ditta aggiudicataria.

## **Art. 7 PASTI**

La somministrazione dei pasti deve avvenire secondo il seguente calendario nelle varie strutture:

- Struttura polifunzionale Villa Letizia: dal lunedì alla domenica per gli ospiti della Residenza e dal lunedì al sabato per gli utenti del Centro diurno anziani;
- Centro residenziale e semiresidenziale per disabili dal lunedì alla domenica per gli ospiti del centro residenziale e solo dal lunedì al venerdì per gli utenti del Centro diurno;

- Nido di infanzia La Lumachina - dal lunedì al venerdì;
- Nido di infanzia - Il Grillo Parlante - dal lunedì al venerdì;
- Centro Caritas - dal lunedì alla domenica

PASTI / anno (dati presunti con riferimento al solo pranzo e cena)

| DESCRIZIONE | Struttura per anziani Villa Letizia | Centro per disabili Paolo Ricci | Nido di infanzia La Lumachina | Nido di infanzia Il Grillo Parlante | Centro Caritas |
|-------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| PRANZO      | 15.385                              | 10.708                          | 4.255                         | 3.475                               | 9125           |
| CENA        | 14.136                              | 7.956                           |                               |                                     |                |

Eventuali aumenti o diminuzioni di pasti, anche consistenti, potranno essere richiesti dall'Ente in base all'andamento del servizio, ciò significa che il numero di pasti indicati é presunto.

La distribuzione dei pasti presso le strutture ubicate nel territorio, dovrà seguire puntualmente l'organizzazione dell'attività dell'Ente e i servizi prestati.

I pasti forniti dovranno corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura.

La comunicazione dei pasti prenotati dovrà avvenire entro le ore 10.00. E' possibile comunicare alla ditta fornitrice, entro le ore 11.00 la rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.

## **Art. 8 MATERIE PRIME ALIMENTARI**

Le derrate alimentari saranno a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate.

Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltre a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

### **Per quanto concerne i prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:**

- carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" - Marchigiana;
- pesce spinato, congelato o surgelato, in filetti (es. bastoncini o altri tipi di preparazioni) di preferenza Ordine Gadiformes, Famiglie Gadidae e Merluccidae – merluzzo nordico, pollak d'Alaska, nasello atlantico, ecc. e Ordine Pleuronectiformes, Famiglia Pleuronectidae – platessa, ecc.);

- tonno di prima scelta, di produzione nazionale, in olio di oliva;
- carne di maiale fresca di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- carne di pollame (gallina, pollo, tacchino) e/o cunicola (coniglio) fresca, di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- olio extra vergine di oliva;
- pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;
- frutta, verdura e ortaggi freschi di stagione, possibilmente di provenienza locale (filiera corta, rimanendo l'evenienza di utilizzo per alcune tipologie di alimenti di prodotti surgelati);
- parmigiano reggiano;
- uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;
- formaggi freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc.);
- formaggi semi-stagionati (tipo fontina ed emmenthal, ecc.);
- legumi freschi, secchi o surgelati;
- prosciutto crudo dolce o semidolce e prosciutto cotto senza conservanti aggiunti, ottenuti da animali allevati in Italia, prodotti in conformità dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04;
- pomodori pelati, nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. E' preferibile l'utilizzo di conserve in contenitori di vetro;
- yogurt alla frutta;
- dolce da forno con esclusione di quelli a base di crema o panna.

Gli imballaggi debbono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno, cartone e/o plastica per alimenti;
- per olii: vetro, plastica per alimenti o lattine.

La preparazione dei pasti dovrà seguire la tabella dietetica predisposta dal competente Servizio e dovrà inoltre adeguarsi ai menù e alle grammature previste dalla suddetta tabella

**(Gli ALLEGATI A, B,C,D relativi ai "Menù "e alle " grammature" costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.**

I menù potranno essere in ogni caso soggetti a variazioni (modifiche e/o integrazioni) sulla base delle richieste del competente Servizio dell'Ente o del Servizio Sanitario e la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi.

La ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione dell'Ente da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria prelevare quotidianamente nei refettori eventuali cibi residui, provvedendo a smaltirli nel rispetto della vigente normativa in materia.

## **Art. 9 CONTROLLO DI QUALITA'**

La ditta appaltatrice dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui é basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

Qualora dall'autocontrollo si individui un prodotto che può presentare rischio immediato per la salute ne dovrà essere data comunicazione all'Autorità competente.

La ditta dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La ditta appaltatrice dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato in laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della ditta appaltatrice dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

## **Art. 10 AMMISSIONE AL CONSUMO DEI PASTI E DIETE SPECIALI**

Il servizio può prevedere anche la richiesta di diete speciali.

La richiesta previa acquisizione della documentazione prescritta.

Potranno essere ammessi al servizio anche utenti con problematiche sanitarie e quindi alimentari, previo parere favorevole del competente Settore Sanitario.

La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire diete speciali nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti affetti da malattia celiaca;

La ditta appaltatrice, deve inoltre garantire la predisposizione, su eventuale richiesta motivata da indisposizione fisica, di "diete in bianco".

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

## **Art. 11 VEICOLAZIONE PASTI**

Il trasporto e la consegna dei pasti nelle strutture indicate dall'Ente, avverrà a cura e spese a carico della ditta aggiudicataria, con automezzi idonei nel rispetto delle modalità e dei requisiti prescritti dalla vigente normativa e con esplicito riferimento al presente appalto.

La ditta dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente (anche nell'eventualità di guasti e/o di incidenti) a garantire la consegna dei pasti presso tutti i refettori ubicati nel territorio cittadino entro i tempi stabiliti, garantendo il mantenimento di qualità, gusto, conservazione, rispondenza igienica e temperature di tutte le pietanze in conseguenza del trasporto.

### **Mezzi di trasporto:**

I mezzi di trasporto devono essere:

- in possesso di relativa autorizzazione igienico-sanitaria nel rispetto delle normative vigenti;
- idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti;

- sanificati giornalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario, per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **Contenitori:**

I contenitori debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla Legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare:

- Gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multiporzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi.
- Ogni contenitore dovrà essere etichettato per evidenziante la denominazione dell'alimento contenuto.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate in contenitori separati .
- La frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- I pasti consegnati al Centro Caritas dovranno essere forniti in recipienti monoporzione

Il personale messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria per il servizio trasporto-pasti dovrà essere dotato di apposito vestiario e documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa, con il relativo distintivo di riconoscimento.

## **Art. 12 PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria con la partecipazione all'appalto in oggetto si impegna ad assorbire il personale già utilizzato dalla ditta uscente, qualora disponibile e compatibilmente con l'organizzazione della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre impiegare nel servizio n.1 cuoco, dipendente di ruolo dell'Istituto Paolo Ricci, assegnato temporaneamente alla ditta aggiudicataria.

Il dipendente manterra' il rapporto organico con l'Istituto Paolo Ricci, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale fara' riferimento all'Azienda a favore della quale prestera' esclusivamente la sua opera. La ditta garantira' la sostituzione del cuoco con proprio personale nel periodo di ferie, malattia, ecc.

Il personale impegnato nel servizio ristorazione sarà a carico della ditta aggiudicataria e dovrà essere in possesso dei titoli professionali, se richiesti, per lo svolgimento dei servizi di ristorazione oggetto del presente appalto.

In ogni cucina dovrà essere presente almeno 1 operatore in possesso del titolo professionale rilasciato dall'istituto alberghiero per l'indirizzo di operatore di cucina o di attestato di qualifica rilasciato a seguito di corso di formazione di professionale riconosciuti dalla Regione o altro titolo professionale equivalente.

Il personale minimo richiesto per assicurare il servizio e' pari a :

- 3 cuochi
- 7 aiuto cuoco o figura equivalente

La ditta aggiudicataria si impegna ad applicare nei confronti del medesimo le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; la stessa ditta dovrà dichiararsi inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze anche infortunistiche vigenti per legge, ivi compresa l'osservanza delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss. mod. ed integrazioni, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente

o autorità competente.

Per quanto sopra l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio.

La Ditta è l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La ditta è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato.

Non sono ammesse infatti interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore.

La Ditta si obbliga ad indicare al suo interno il Responsabile del Servizio per gli aspetti gestionali-organizzativi e di coordinamento, con esperienza almeno biennale nell'ambito della Ristorazione sociale, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo, nonché in grado di intervenire immediatamente, dal lunedì alla domenica .

La Ditta deve provvedere a dotare il personale di pass di riconoscimento.

La Ditta, nella sua qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia.

La Ditta potrà ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso le competenti sedi provinciali dell'INPS e dell'INAIL, presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR competente e presso la sede regionale competente.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione dell'Ente , in allegato a ciascuna fattura, copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali assicurativi, effettuato per il proprio personale e dichiarazione di regolarità contributiva specificando che tale versamento riguarda anche il personale adibito al presente appalto.

Qualora risulti che la ditta non abbia ottemperato a qualcuno degli obblighi di cui al presente articolo, o comunque all'Istituto Paolo Ricci risultino irregolarità contributive, la ditta riconosce all'Ente la facoltà di operare una trattenuta cautelativa sugli averi della medesima nella misura che riterrà opportuna in rapporto all'entità della irregolarità rilevata, fino a quando non sarà stata accertata l'avvenuta regolarizzazione.

Per il ritardato pagamento degli importi trattenuti la ditta non potrà pretendere alcuna somma per interessi, risarcimento danni o qualsiasi altro titolo.

Resta inteso in ogni modo, che l'Ente rimane del tutto estraneo ai rapporti che andranno ad instaurarsi tra l'aggiudicatario e il personale dipendente.

L'Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, è tenuta a presentare all'Ufficio Contratti, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) ai sensi e per gli effetti della Legge n.266/2002 e del D.Lgs. n.276/2003 e ss. modifiche.

Qualora l'Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, non risultasse in regola con il DURC, l'Amministrazione provvederà all'adozione di tutti i provvedimenti conseguenti e procederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente in possesso dei requisiti, che segue in graduatoria.

### **Art. 13 SPESE GENERALI**

Saranno inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

- pulizia dei locali della cucina centralizzata;
- materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
- piatti e bicchieri come sopra specificato, posate e vassoi in acciaio inox e comunque quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti nei refettori (ad es. utensileria per somministrazione), ivi compreso olio, aceto e sale se richiesto;
- tovaglie di stoffa o TNT o in altro materiale, copritovaglia di carta e tovaglioli di carta;
- contenitori termoriscaldati in acciaio inox a norma;
- polizze di assicurazione;
- sostituzione del materiale frangibile ed infrangibile della cucina;
- regolare manutenzione ordinaria dell'attrezzatura di cucina, del locale e dei mezzi relativi al trasporto;
- eventuale sostituzione ed adeguamento delle attrezzature che non dovessero corrispondere nel tempo alle esigenze del servizio, secondo quanto richiesto dalla legge;
- impianto telefonico e relative spese;
- derattizzazione e disinfestazione locali cucina, mensa e dispensa;
- varie ed eventuali, necessarie per il servizio.

### **Art. 14 FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE**

Le fatture, emesse con cadenza mensile e comprensive di IVA, dovranno essere inoltrate all'Ente, unitamente ai seguenti documenti:

- Dichiarazione, a firma del Legale Rappresentante, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss. mod. ed int., circa il regolare adempimento dei versamenti previsti per legge ai fini contributivi e assicurativi obbligatori, anche con specifico riferimento al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto;
- Copia dei modelli fiscali attestanti i versamenti contributivi e assicurativi di cui al punto precedente;
- Documento Unico Regolarità Contributiva in corso di validità.
- Comunicazione conto corrente dedicato ai sensi L.136/2010
- La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L.136/2010 e a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia competente, dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'atto di liquidazione e pagamento da parte dell'Ente sarà adottato verificata la regolarità dei versamenti INPS ed INAIL tramite acquisizione del D.U.R.C.

Il mandato di pagamento verrà emesso dall'Ufficio Ragioneria, entro 90 giorni dal ricevimento della fattura, previa verifica degli adempimenti ai sensi della vigente normativa.

Il termine di cui sopra sarà interrotto con comunicazione scritta dal competente Responsabile del procedimento dell'Ente, ove la documentazione trasmessa risulti incompleta o la situazione contributiva e fiscale irregolare.

Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Ditta Aggiudicataria.

Ove il servizio non possa essere svolto per cause non imputabili alla ditta, alla stessa non compete alcun compenso, ove l'Ente comunichi l'impedimento anche a mezzo telefono con almeno 12 ore di anticipo.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata dall'Ente previa attestazione di regolarità da parte del Responsabile del Procedimento, risultante tramite apposizione di un visto

I ritardi nei pagamenti non danno diritto alla ditta di richiedere lo scioglimento del contratto.

L'Amministrazione dell'Ente ha la facoltà di sospendere nella misura che riterrà opportuna in rapporto all'entità dell'irregolarità rilevata, le liquidazioni delle fatture alla ditta che, diffidata, non abbia provveduto a mettersi in regola con gli obblighi contrattuali.

### **Art. 15 RIMBORSO QUOTA RELATIVA AL DIPENDENTE DISTACCATO**

La ditta dovrà rimborsare il costo effettivamente sostenuto dall'Ente, previa emissione di apposita fattura relativa al costo del cuoco dipendente distaccato (retribuzione, comprensiva di eventuali indennità e di quant'altro corrisposto al dipendente, oneri previdenziali, contributivi e fiscali) .

### **Art. 16 REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo contrattuale del pasto resta fisso ed invariabile per i primi diciotto mesi di durata del contratto. L'eventuale revisione viene operata ai sensi dell'art.115 D.lgs 163/2006.

### **Art. 17 ESTENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria a mantenere ferme tutte le condizioni del presente Capitolato, senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto.

### **Art. 18 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO**

La ditta deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura, nei luoghi e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta o al personale da essa dipendente.

### **Art. 19 POLIZZE DI ASSICURAZIONE**

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni a persone o cose e infortuni relativi al personale della Ditta Aggiudicataria o a Terzi, derivanti dall'esecuzione del Servizio.

L'Aggiudicataria, pertanto, risponde dei danni alle persone o alle cose che potrebbero derivare dall'espletamento del servizio per fatto della Ditta medesima o dei suoi dipendenti, sollevando l'Ente da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse insorgere.

La Ditta aggiudicataria si assume pertanto ogni responsabilità derivante, ai sensi di legge, dallo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato.

A tale scopo, all'atto della stipula del contratto, a pena di revoca dell'aggiudicazione la Ditta aggiudicataria dovrà documentare all'Ente di aver stipulato per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazione, polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali non inferiori ai seguenti limiti:

- RCT "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.000.000,00 unico;
- RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.000.000,00 unico.

La suddetta polizza assicurativa dovrà essere specificatamente stipulata a garanzia del presente appalto e dovrà prevedere nel novero dei terzi anche l'Istituto Paolo Ricci.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

## **Art. 20 CAUZIONE DEFINITIVA**

A copertura definitiva degli oneri per il mancato o inesatto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato e del contratto, l'appaltatore sarà obbligato a costituire una garanzia fidejussoria secondo l'art.113 del D. Lgs. 163/2006, pari al 10% dell'importo contrattuale presunto al netto dell'IVA, salva la riduzione del 50% secondo il combinato disposto degli artt. 75 comma 7 e 113 comma 1 del medesimo D. Legislativo.

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fidejussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento effettuato su semplice richiesta dell'Ente entro 15 giorni senza eccezioni a questa opponibili anche nell'eventualità di opposizione proposta dalla contraente e da altri soggetti comunque interessati, ed anche nel caso che la contraente sia dichiarata fallita ovvero sottoposta a procedure concorsuali o posta in liquidazione.
- b) Rinuncia del fidejussore al beneficio della preventiva esclusione del debitore principale i cui all'art.1944 del C.C.
- c) Che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) Rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del C.C.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'appaltatore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art.113 del D. Lgs. n.163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria. L'appalto potrà, di conseguenza, essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente ed Impresa.

## **DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 21 CONTROLLO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione dell'Ente ha ampia facoltà di controllo in merito all'adempimento preciso degli obblighi dell'appaltatore nel rispetto delle norme contrattuali per quanto attiene alla gestione del servizio, allo svolgimento del programma di lavoro e al raggiungimento degli obiettivi.

Tale attività viene esercitata dalla Commissione di vigilanza appositamente istituita.

### **Art. 22 COORDINAMENTO-VIGILANZA**

L'Amministrazione dell'Ente si avvale della Commissione di vigilanza che ha compiti di verifica, valutazione e proposizione.

Spetta alla ditta aggiudicataria:

- garantire funzionalità, adattabilità ed immediatezza di interventi nel rispetto delle clausole contrattuali;

- assicurare capacità di valutazione ed indirizzo per quanto concerne problematiche inerenti alle prestazioni;
- verificare gli aspetti tecnico-operativi dei propri operatori;
- fare proposte di miglioramento del servizio prestato, nell'ambito del presente appalto;
- predisposizione della relazione che analizzi l'andamento del servizio al termine di ogni anno di servizio.

### **Art. 23 PENALI**

L'appaltatore nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione dell'Ente. .

L'Ente, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità per le seguenti violazioni:

- igienico-sanitarie;
- merceologiche;
- piani di controllo qualità;
- norme di trasporto;
- ritardi significativi nella consegna dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore
- ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario comunicato dall'Amministrazione (per ogni giorno di ritardo).

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo. L'Amministrazione dell'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Per ogni violazione di cui ai punti sopra indicati, sarà applicata una sanzione da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza. Qualora la Ditta incorra in una recidiva nell'arco di un mese, l'importo delle sanzioni può essere raddoppiato.

In caso di applicazione di complessive dieci penalità, l'Amministrazione si riserva di applicare un'ulteriore penalità di Euro 2.000,00, fatta salva per la stessa Amministrazione la facoltà di valutare la risoluzione del contratto in relazione alla gravità delle violazioni accertate.

Il provvedimento di applicazione della penalità e/o di contestazione della violazione sarà assunto dal Dirigente .

L'appaltatore ha facoltà di presentare le sue deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza contestata si intenderà riconosciuta.

Il recupero della sanzione avverrà mediante trattenuta direttamente effettuata sul corrispettivo del mese o di quelli successivi rispetto alla data di assunzione del provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificati all'appaltatore in via amministrativa.

### **Art. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione dell'Ente assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio di inizio del servizio che sarà da essa medesima insindacabilmente stabilito, anche in relazione alle esigenze delle varie scuole interessate.

L'Amministrazione dell'Ente avrà facoltà, ove tale termine sia trascorso infruttuosamente, di dichiarare, con semplice atto amministrativo, risolto il contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa e danni, le seguenti ipotesi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;

- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Ditta appaltatrice;
- accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Ditta in sede di gara;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della gestione;
- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di subappalto;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto;
- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari;

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dall'Ente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

### **Art. 25 CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi i casi di cui all'art.116 del D. Lgs. 163/2006 legati a cessione di azienda e ramo di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese.

### **Art. 26 FORO COMPETENTE**

Per ogni eventuale controversia relativa all'appalto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Macerata. E' esclusa ogni competenza arbitrale.

### **Art. 27 SICUREZZA – PROCEDURA DI INFORMAZIONE E COORDINAMENTO**

L'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto comportano interferenze per le quali si rende necessario gestire delle misure di prevenzione e protezione dalla Ditta Aggiudicataria.

L'onere per la sicurezza relativamente alle interferenze è pertanto pari a 1.167,00€. (mille centosessantasetteuro).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere l'allegato DUVRI. L'Ente si riserva, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo che possono incidere sulle modalità di esecuzione del contratto, congiuntamente alla Ditta Aggiudicataria o su proposta di quest'ultima, di aggiornare e sottoscrivere in corso d'opera il DUVRI.

### **Art. 28 SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Tutte le spese del contratto, rogito, registrazioni, diritti, etc., senza eccezione di alcuna ed ogni altra annessa e conseguente -, saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

### **Art. 29 DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO**

A tutti gli effetti dello stipulando contratto, la Ditta dovrà eleggere il proprio domicilio a Civitanova Marche e comunicarlo entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio. La Ditta dovrà nominare un responsabile in loco per prendere decisioni immediate rispetto alle questioni relative al regolare svolgimento del servizio.

### **Art. 30 TRATTAMENTO DEI DATI**

Tutti i dati che l'Ente fornirà relativamente agli utenti interessati al Servizio oggetto di appalto sono individuati come "dati personali", ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e ss. mod. ed int., e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa.

L'Ente conferirà alla Ditta Aggiudicataria i dati personali relativi ai fruitori del Servizio

unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. E' fatto divieto assoluto alla Ditta Aggiudicataria di diffondere i dati personali gestiti in relazione al Servizio oggetto dell'appalto. L'Aggiudicataria entro 15 (quindici) giorni dalla stipulazione del contratto è tenuta a trasmettere formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati al responsabile del procedimento dell'Ente.

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al Servizio oggetto del contratto, la Ditta Aggiudicataria, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D. Lgs. 196/2003 e ss. mod. ed int., Responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del Servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Amministrazione dell'Ente e/o dai diretti interessati.

A tal fine il Legale Rappresentante della Ditta Aggiudicataria dovrà compilare e sottoscrivere l'allegato documento programmatico sulla sicurezza, che dovrà essere restituito all'Amministrazione dell'Ente.

La Ditta Aggiudicataria è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del Servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196/2003 e ss. mod. ed int., con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

La Ditta Aggiudicataria non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 e ss. mod. ed int., comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta infine è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

### **Art. 31 NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO**

L'appalto è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato, nel disciplinare, negli elaborati costituenti l'offerta presentata dalla Ditta Aggiudicataria, nel contratto nonché delle leggi e regolamenti locali, nazionali ed europei.

## Allegato "A" STRUTTURE RESIDENZIALI-CENTRO CARITAS

### MENU'

Il seguente menù è indicativo pertanto potrà essere modificato all'inizio del servizio previa proposta della Ditta aggiudicataria, esso riguarda le seguenti strutture:

- la Struttura Polifunzionale Villa Letizia
- il Centro residenziale e semiresidenziale per disabili
- il Centro Caritas
- il personale dipendente inserito nelle due strutture residenziali .

Ai menù di seguito indicati dovrà essere aggiunto tutti i giorni frutta fresca e cotta, acqua oligominerale, pane comune, integrale, olio e vino .

### MENU' (PER 4 SETTIMANE)

PER I QUANTITATIVI RIFERIRSI ALLE INDICAZIONI DELL'ALLEGATO B

#### 1^ settimana

|            | PRANZO   | CENA   |
|------------|--|--|
| LUNEDI'    | Pasta al pomodoro<br>Cotoletta al forno<br>Cavolfiori gratinati /verdura cruda     | Minestra vegetale<br>Formaggi misti<br>Purè di patate /verdura cruda             |
| MARTEDI'   | Risotto alle marinara<br>Merluzzo alla livornese<br>Verdura cotta e cruda          | Passata di verdure<br>Scaloppine al limone<br>Spinaci all'olio /verdura cruda    |
| MERCOLEDI' | Penne alle zucchine<br>Frittata al forno<br>Insalata mista/ verdura cotta          | Minestra vegetale<br>Fettine alla pizzaiola<br>Fagiolini all'olio/ verdura cruda |
| GIOVEDI'   | Sedanini al ragù /minestrone<br>Pollo arrosto<br>Verdure cotte e crude             | Passato di verdure<br>Pizza farcita /affettati<br>Insalata mista /verdura cotta  |
| VENERDI'   | Farfalle con piselli<br>Roast beef<br>Pomodori arrosto / verdure crude             | Minestrone vegetale<br>Polpette<br>Finocchi lessati /verdura cruda               |
| SABATO     | Spaghetti al tonno<br>Bastoncini o pesce arrosto<br>Insalata mista / verdure cotte | Stracciatella<br>Arrosto di maiale<br>Bietola lessata / verdura cruda            |
| DOMENICA   | Cappelletti in brodo<br>Bollito in salsa verde<br>Spinaci /verdura cruda           | Passato di verdure<br>Prosciutto crudo e cotto<br>Verdure cotte/ e cruda         |

**2^ settimana**

|            | PRANZO  | CENA  |
|------------|---|---|
| LUNEDI'    | Mezze Penne alla norcina<br>Scaloppine di tacchino al limone<br>Bietola aglio e olio /verdura cruda           | Quadrucci in brodo vegetale<br>Polpette<br>Finocchi all'olio/ verdura cotta           |
| MARTEDI'   | Risotto ai funghi<br>Halibut arrosto<br>Insalata mista/verdura cotta  | Minestrone di verdure<br>Roast beef<br>Purè di patate /verdura cruda                  |
| MERCOLEDI' | Conchiglie piccole al ragù<br>Uova in trippa<br>Verdura cruda/e cotta   | Pastina in brodo<br>Petto di pollo alla mugnaia<br>Fagiolini all'olio/ verdura cruda  |
| GIOVEDI'   | Gnocchi al pomodoro<br>Brasato<br>Insalata verde/verdure cotte  | Passato di verdure<br>Prosciutto cotto e crudo<br>Broccoli aglio e olio/verdura cruda |
| VENERDI'   | Minestrone/ maccheroni al pomodoro<br>Vitello tonnato<br>Zucchine trifolate/verdura crude                     | Minestrina vegetale<br>Hamburger di pollo<br>Bietole/verdura cruda                    |
| SABATO     | Fusilli al tonno<br>Sogliola arrosto<br>Cavolfiore all'olio/ verdura cruda                                    | Passato di fagioli<br>Coniglio arrosto<br>Carote all'olio/verdura cruda               |
| DOMENICA   | Tagliatelle /funghi ( o<br>ravioli, lasagne, ecc alternare)<br>Pollo arrosto<br>Patate arrosto /verdura cruda | Minestra vegetale<br>Affettato misto<br>Spinaci all'olio e parmigiano                 |

**3^ settimana**

|            | PRANZO  | CENA  |
|------------|---|---|
| LUNEDI'    | Rigatoni con verdure<br>Omelette<br>Verdure cotte /verdura cruda  | Crema di asparagi<br>Petto pollo panato<br>Zucchine all'olio/verdure crude                      |
| MARTEDI'   | Spaghetti alla marinara<br>Filetti persico al forno<br>Pomodori in insalata /verdura cotta                | Minestra vegetale<br>Rosbeef tacchino<br>Carote e patate lesse/verdura cruda                    |
| MERCOLEDI' | Pasta e ceci (fagioli, lenticchie)<br>Piatto freddo misto<br>Insalata mista /verdura cotta                | Passato di verdure con pastina<br>Brasato<br>Fagiolini all'olio/ verdura cruda                  |
| GIOVEDI'   | Fusilli al pomodoro<br>Arrosto di tacchino<br>Verdure cotte /crude  | Quadrucci in brodo<br>Formaggi misti<br>Spinaci olio/verdura cruda                              |
| VENERDI'   | Risotto alla parmigiana<br>Bastoncini o pesce arrosto<br>Insalata mista /verdure cotte                    | Pastina in brodo vegetale<br>Polpette<br>Pomodori al forno/verdura cruda                        |
| SABATO     | Penne ai carciofini<br>Svizzere<br>Pomodori fette /verdura cotta  | Minestrina vegetale<br>Involtino di petto di pollo<br>Bietola all'olio /verdura cruda           |
| DOMENICA   | Ravioli ricotta (lasagne, tortellini ecc<br>alternare)<br>Pollo arrosto<br>Patate al forno /verdura cruda | Passato di verdure con pastina<br>Prosciutto crudo/cotto<br>Pomodori in insalata /verdure cotte |

#### **4^ settimana**

|            | PRANZO  | CENA   |
|------------|---|--|
| LUNEDI'    | Rigatoni con ricotta<br>Roasbeef maiale<br>Fagiolini all'olio /verdura cruda            | Minestrina vegetale<br>Polpettone<br>Pomodori in insalata verdura cotta                    |
| MARTEDI'   | Risotto con verdure<br>Merluzzo al pomodoro<br>Insalata mista/verdura cotta             | Pastina in brodo di carne<br>Insalata di pollo/ formaggi<br>Bietola lessata /verdura cruda |
| MERCOLEDI' | Conchiglie con melanzane<br>Uova strapazzate o alle verdure<br>Verdura cruda/cotta      | Minestra vegetale<br>Fettine alla pizzaiola<br>Fagiolini all'olio/verdura cruda            |
| GIOVEDI'   | Gnocchi al ragù<br>Arrostito di tacchino<br>Spinaci all'olio/ verdure crude             | Passato di verdure<br>Affettati misti<br>Pomodori in insalata /verdure cotte               |
| VENERDI'   | Minestrone<br>Svizzera<br>Insalata mista/verdura cotta                                  | Stracciatelle in brodo<br>Coniglio in porchetta<br>Bietola/verdura cruda                   |
| SABATO     | Spaghetti alle vongole<br>Filetti di platessa arrosto<br>Cicoria all'olio/verdura cruda | Zuppa di farro<br>Svizzera di manzo<br>Pomodori al forno /verdure crude                    |
| DOMENICA   | Tagliatelle ai funghi<br>Pollo alla cacciatora<br>Patate al forno/verdura cruda         | Minestra vegetale<br>Prosciutto crudo/ cotto<br>Zucchine e pomodori arrosto /verdura cruda |

|           |  |
|-----------|--|
| COLAZIONE | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Te' Caffè, Latte</li><li>▪ Fette biscottate</li><li>▪ Biscotti</li></ul> |
|-----------|--|

|  |   |
|--|---|
| MERENDE (mattino e pomeriggio per le sole strutture residenziali e semiresidenziali) | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Te', orzo</li><li>▪ Succo di frutta</li><li>▪ Yougurt o frutta fresca</li></ul> |
|--|---|

Il menù sopra indicato potrà essere seguito da soggetti non affetti da particolari patologie. Dovranno essere rispettate le indicazioni della direzione relative a particolari necessità degli ospiti. Per gli anziani con difficoltà di masticazione gli alimenti dovranno essere macinati o frullati.

La cena della struttura per disabili di Civitanova Alta dove non deve prevedere il primo piatto, tranne che per 3/5 utenti. Per gli ospiti che non usufruiscono del primo piatto le grammature del secondo e del contorno devono essere aumentate del 20%.

Le alternative su richiesta degli ospiti dovranno essere:

Primi piatti: pasta e riso in bianco, semolino in brodo, pastina in brodo vegetale;

Secondi piatti: fettina bianca ai ferri, carne macinata, carne frullata, omogeneizzati di carne, formaggi freschi teneri (mozzarella, stracchino, certosino, ricotta ) salumi assortiti (prosciutto cotto e crudo, salame ungherese);

Contorni: patate lesse, carote lessate, purè di patate insalata verde;

Frutta:frullato di frutta fresca.

Nell'arco della giornata si possono consumare senza vincolo di quantità bevande quali acqua oligominerale,camomilla, orzo, thè deteinato.

**ALLEGATO "B" STRUTTURE RESIDENZIALI E CENTRO CARITAS**

| GRAMMATURE   |                                  |            |                         |        |
|--|----------------------------------|------------|-------------------------|--------|
| COLAZIONE  | Latte                            | cc. 200    | fette biscottate integ. | gr. 40 |
|  |                                  |            | Biscotti secchi         | gr. 40 |
|  |                                  |            | + 1 conf. Marmellata    | gr.25  |
|  | Caffè orzo                       | cc. 250    | Biscotti per diabetici  | gr /30 |
|  | Latte e orzo                     | cc.200/250 |                         |        |
|  | Tè deteinato                     | cc.250     | pane                    | gr. 50 |
|  | Zucchero                         | Gr.5/10    |                         |        |
|  | Saccarina per diabetici          | Gr.1       |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
| PRANZO: Primi  | Pasta secca                      | gr. 80     |                         |        |
|  | Pasta all'uovo ripiena o gnocchi | gr. 150    |                         |        |
|  | Pasta all'uovo                   | gr. 100    |                         |        |
|  | Polenta                          | gr. 100    |                         |        |
|  | Riso                             | gr. 80     |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
| Minestre: in brodo carne e verdure   |                                  |            |                         |        |
|  | Pasta di semola                  | gr.30      |                         |        |
|  | Riso                             | gr.30      |                         |        |
|  | Semolino                         | gr. 30     |                         |        |
|  | Parmigiano reggiano              | gr. 10     |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
| SECONDI piatti   |                                  |            |                         |        |
|  | Carne in genere                  | gr.100     |                         |        |
|  | Carne trita                      | gr. 80     | Pollo-manzo-tacchino    |        |
|  | Svizzera di carne bovina         | gr.100     |                         |        |
|  | Pesce in genere                  | gr. 150    |                         |        |
|  | Prosciutto crudo                 | gr.70      |                         |        |
|  | Prosciutto cotto                 | gr.70      |                         |        |
|  | Uova                             | 2          |                         |        |
|  | Sformati-omelette                | 120/150    | C/ verd.-formag-prosc.  |        |
| Le quantità vanno determinate con i prodotti a crudo e al netto degli scarti; si possono usare in sostituzione dei prodotti freschi anche prodotti surgelati qualora trattasi di prodotti fuori stagione o di pesce. |                                  |            |                         |        |
|  |                                  |            |                         |        |
| Formaggi freschi:  |                                  |            |                         |        |
|  | Ricotta                          | gr.100     |                         |        |

|                      |                         |            |  |  |
|----------------------|-------------------------|------------|--|--|
|                      | Mozzarella              | gr.100     |  |  |
|                      | Stracchino              | gr.100     |  |  |
|                      | Casatella               | gr. 100    |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
| Formaggi stagionati: |                         |            |  |  |
|                      | Asiago                  | gr. 80     |  |  |
|                      | Caciotta                | gr. 80     |  |  |
|                      | Emmenthal               | gr. 80     |  |  |
|                      | Italico                 | gr. 80     |  |  |
|                      | Pecorino misto          | gr. 80     |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
| Contorni:            |                         |            |  |  |
|                      | Insalata                | gr. 100    |  |  |
|                      | Carote crude            | gr. 100    |  |  |
|                      | Finocchi crudi          | gr. 100    |  |  |
|                      | Pomodori                | gr. 130    |  |  |
|                      | Purè di patate          | gr.140/160 |  |  |
|                      | Patate lessate          | gr.100/140 |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
|                      | Patate al forno         | gr.100/130 |  |  |
|                      | Verdura cotta in genere | gr.100/120 |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
| FRUTTA:              |                         |            |  |  |
|                      | Frutta di stagione      | gr. 150    |  |  |
|                      | Frutta cotta            | gr. 150    |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
|                      |                         |            |  |  |
| Vino :               | bianco o rosso          | cc.50      |  |  |

Le grammature di cui sopra sono quelle da applicare alla struttura Residenziale per disabili.  
Per la Struttura polifunzionale Villa Letizia le grammature possono essere ridotte del 10-20%

**ALLEGATO "C"****MENU' NIDI DI INFANZIA –menu' tipo grandi**

|            | MERENDA           | PRANZO   | MERENDA                             |
|------------|-------------------|--|-------------------------------------|
| LUNEDI'    | Biscotti o Craker | Riso in bianco<br>Ricotta/frittatina al<br>forno<br>Fagiolini<br>Frutta<br>Pane                            | Ciambellone o frutta<br>di stagione |
| MARTEDI'   | Biscotti o Craker | Pasta e minestra al<br>pomodoro<br>Petto di pollo<br>panato o frullato<br>Patate arrosto<br>Frutta<br>Pane | Latte e biscotti o<br>yogurt        |
| MERCOLEDI' | Biscotti o Craker | Passato di legumi<br>Parmigiano –<br>prosciutto crudo<br>Purea di patate<br>Frutta<br>Pane                 | Yougurt alla frutta                 |
| GIOVEDI'   | Biscotti o Craker | Pasta al forno rossa<br>con carne macinata<br>Carotine<br>Frutta<br>Pane                                   | Frutta fresca e<br>biscotti         |
| VENERDI'   | Biscotti o Craker | Pasta bianca<br>Bastoncini di pesce<br>O platessa impanata<br>o frullata<br>Piselli<br>Frutta<br>Pane      | Craker o latte o<br>biscotti        |

**MENU' NIDI DI INFANZIA –menù tipo piccoli**

|         | MERENDA           | PRANZO  | MERENDA                             |
|---------|-------------------|---|-------------------------------------|
| LUNEDI' | Biscotti o Craker | Riso in bianco<br>Ricotta/frittata al<br>forno<br>Fagiolini<br>Frutta<br>Pane | Ciambellone o frutta<br>di stagione |

|            |                   |   |                                     |
|------------|-------------------|---|-------------------------------------|
| MARTEDI'   | Biscotti o Craker | Plasmon con brodo<br>Patate e carote<br>Patate all'olio<br>Frutta frullata<br>Pane  | Yougurt alla frutta                 |
| MERCOLEDI' | Biscotti o Craker | Plasmon con brodo<br>vegetale piu' legami<br>non passati<br><br>Parmigiano -<br>prosciutto cotto<br>frullato<br>Purea di patate<br>Frutta<br>Pane | Craker o latte o<br>biscotti        |
| GIOVEDI'   | Biscotti o Craker | Plasmon con brodo<br>vegetale patate e<br>carote Vitello<br>frullato<br>Carotine<br>Frutta frullata<br>Pane<br>Pane                               | Yougurt alla frutta                 |
| VENERDI'   | Biscotti o Craker | Plasmon con brodo<br>vegetale<br>Platessa al vapore<br>Piselli frullati o<br>verdura cotta<br>Frutta frullata<br>Pane                             | Frutta fresca e<br>biscotti e latte |

**ALLEGATO "D " Grammatore nidi**

| <b>DIETA 6-12 MESI</b>  |                        |                              |
|-------------------------|------------------------|------------------------------|
| Paste Minestre e brodo: | Brodo vegetale o carne | Gr.200                       |
|                         | Semolino di grano      | Gr. 20-25                    |
|                         | Minestra               | 3/4 cucchiaini               |
|                         | Crema mult-cereali     | Gr.20-25                     |
|                         | Fette Biscottate       | Nr.3-4                       |
|                         | Olio oliva             | 1 cucchiaino                 |
|                         | Parmigiano             | 1 cucchiaino                 |
| Carne                   | Carne vitello o manzo  | Gr. 30-50                    |
|                         | Petto di pollo         | Gr. 30-50                    |
|                         | Tuorlo d'uovo          | Da 1 cucchiaino a 1/2 tuorlo |
|                         | Stracchino o ricotta   | Gr. 20/30                    |
|                         | Purea di verdure       | n.1-2 cucchiaini             |
|                         | Yogurt                 | Gr.125                       |

| <b>DIETA 12-24 MESI</b> |   |              |
|-------------------------|---|--------------|
| Paste Minestre e brodo: | Pasta asciutta al sugo di pomodoro o in bianco (gemmine, anellini, maccheroncini, ec..) | Gr.40        |
|                         | Riso ben cotto  | Gr.40        |
|                         | Legumi  | Gr.40        |
|                         | Minestra Plasmon  | Gr.40        |
| Carne pesce formaggi    | Polpette di carne di manzo  | Gr.50-60     |
|                         | Sogliola o merluzzo al vapore   | Gr.50-60     |
|                         | Petto di pollo o di tacchino al vapore o al forno                                       | Gr.50-60     |
|                         | Uovo intero o a frittata  | 1            |
|                         | Prosciutto cotto senza polifosfati  | Gr.40        |
|                         | Formaggio (mozzarella, stracchino, ecc)   | Gr.40/50     |
|                         | Parmigiano a scaglie  | Gr.40        |
|                         | Patate arrosto o purea o pomodori   |              |
|                         | Parmigiano  | 2 cucchiaini |
|                         | Frutta di stagione  | 1 frutto     |
|                         | Yogurt  | Gr.125       |
|                         | Succo   | Gr.200       |

| <b>DIETA 24-36 MESI</b> |  |              |
|-------------------------|--|--------------|
| Paste Minestre e brodo: | Pasta asciutta al sugo di pomodoro o in bianco | Gr.70        |
|                         | Riso   | Gr.50-60     |
|                         | Polenta  | Gr.50-60     |
|                         | Legumi   | Gr.55        |
|                         | Pasta al forno                                 | Gr.70        |
|                         | Gnocchi  | Gr.50-60     |
| Carne pesce formaggi    | Carne bianca o rossa al forno o a vapore       | Gr.60-70     |
|                         | Sogliola o merluzzo al vapore                  | Gr.60-70     |
|                         | Uovo intero o a frittata                       | 1            |
|                         | Prosciutto cotto senza polifosfati o crudo     | Gr.60        |
|                         | Formaggio (mozzarella, stracchino, ecc)        | Gr.40/50     |
|                         | Parmigiano a scaglie                           | Gr.40        |
|                         | Patate arrosto o purea o pomodori              |              |
|                         | Parmigiano                                     | 2 cucchiaini |
|                         | Frutta di stagione                             | 1 frutto     |
|                         | Yogurt   | Gr.125       |
|                         | Succo  | Gr.200       |