

CAPITOLATO

APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER LE STRUTTURE PROTETTE GESTITE DA ASP DEL DELTA FERRARESE – CPV 55321000

INDICE

1. OGGETTO DELL'APPALTO
2. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE SINISTRI
3. PERSONALE, CLAUSOLE SOCIALI E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE
4. CONTROLLI E PENALI
5. PAGAMENTI E REVISIONE DEI PREZZI
6. RISOLUZIONE, RECESSO E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE
7. TRATTAMENTO DEI DATI

Tab.1 - COMPOSIZIONE MENU

Tab.2 - TABELLA DEI PESI

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di produzione pasti e consegna per gli ospiti delle strutture gestite da ASP del Delta Ferrarese da consegnare nei centri di raccolta di seguito identificati, con sistema del legume caldo/freddo.

Detto servizio dovrà svolgersi presso le seguenti strutture:

- servizio Centro Socio Riabilitativo "Il Faro" diurno e residenziale presso la struttura sita in via Liguria 21 a Codigoro;
- servizio di Casa Residenza per Anziani presso la struttura sita in via Mazzini 147 a Comacchio

L'oggetto dell'appalto comprende più precisamente: l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, la preparazione e la cottura dei cibi presso una Cu.Ce. scelta dall'appaltatore, la veicolazione dei pasti verso le strutture di fruizione, la fornitura di attrezzature come meglio specificato più avanti, il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto, la relazione con ASP in merito alle modalità di esecuzione del servizio.

Non sono comprese nell'oggetto:

- l'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo utilizzate dagli ospiti;
- le operazioni di porzionamento dei pasti;

I pasti dovranno essere prodotti in un centro di cottura per la produzione di pasti da asporto, muniti di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detto centro, l'OE deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto. Si precisa che per la gestione delle emergenze l'OE dovrà comunque disporre di un altro centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

Il centro di produzione pasti principale dovrà essere situato ad una distanza tale per cui i pasti possano essere consegnati con una percorrenza non superiore ai 60 minuti ai diversi luoghi di distribuzione (fa riferimento l'applicativo Google Maps). I pasti inoltre saranno trasportati in contenitori termici che impediscano la dispersione del calore e la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

Si richiede specificatamente inoltre il rispetto dell'arco di tempo non superiore alle due ore dalla fine del ciclo di produzione all'inizio del consumo dei pasti con il costante e continuo rispetto delle temperature fredde e calde previste per legge, senza soluzione di continuità. Sarà il produttore il responsabile di tutto il ciclo di controllo delle temperature che dovrà essere debitamente documentato giornalmente in tutte le sue fasi; tali documenti dovranno essere sempre a disposizione nei locali di produzione e nei locali atti al ricevimento e smistamento dei pasti, per controlli a campione da parte del personale dell'ASP in qualsiasi situazione.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le normative vigenti ed indicate nel presente capitolato.

Composizione della giornata alimentare

La giornata alimentare completa è composta da quattro momenti ristorativi a cui viene attribuita la seguente incidenza percentuale sul costo complessivo.

Momento ristorativo	Incidenza sul costo della giornata alimentare
Colazione	4%
Pranzo	48%
Merenda	3%
Cena	45%
Totale	100%

Per il Csr Il Faro la giornata alimentare è completa per i residenziali mentre per gli utenti del centro diurno non verrà ordinata la cena.

Nel caso di ordinativo per quota parte della giornata alimentare completa deve intendersi rapportato in termini di percentuale di riferimento (ad esempio la combinazione pranzo e merenda equivale a 0,48 di incidenza sul costo della giornata alimentare completa).

Nei **giorni festivi** la composizione del menù dovrà essere:

- primo: piatto del giorno a base di pasta fresca (cappelletti, tortellini, tortelloni, pasta al forno, lasagne, ecc.) nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali;
- secondo: piatto del giorno elaborato diverso da quello presente nel menù giornalieri non festivi;
- contorno: piatto del giorno elaborato diverso da quello presente nel menù giornaliero non festivi;
- frutta;
- dolce, gelato o dessert

Per giornate festive si intendono tutte le domeniche, Capodanno, Epifania, Martedì grasso e Giovedì grasso a Carnevale, Festa della donna, S. Giuseppe, Pasqua, Lunedì

dell'Angelo, Festa della Liberazione, Festa del Lavoro, Ferragosto, Festa di tutti i Santi, Festa del Patrono Codigoro (11 novembre), Festa del Patrono di Comacchio (13 agosto), Immacolata Concezione, Santo Natale, S. Stefano.

Variando settimanalmente e mensilmente le proposte e ponendo particolare attenzione alla qualità dei prodotti.

Per Natale e Pasqua il menù dovrà prevedere a pranzo, come pasta del giorno, un bis di piatti di pasta fresca, il resto del pranzo come sopraindicato per le altre festività. In queste festività particolari potranno essere serviti pasti anche per i familiari e le autorità in ragione dell'ordine che sarà effettuato dalle responsabili delle strutture: tale fornitura sarà da intendersi a carico dell'OE.

Mensilmente, in occasione della giornata dedicata al festeggiamento dei compleanni degli ospiti dovrà inoltre essere fornita, per tutti gli ospiti, una merenda particolare a base di dolce tipo torta di compleanno e, su richiesta, gelato o macedonia o frutta, bevande a scelta come per la merenda ordinaria più una bottiglia di spumante italiano per ogni festeggiato. Deve essere previsto altresì, se richiesto, un dolce ipoglicidico o una porzione di salatini riservati agli ospiti diabetici o idoneo ad eventuali intolleranze/allergie, la cui lista verrà comunicata di volta in volta dall'Asp.

Nel caso di predisposizione di banchetti, coffee-break, buffet, non rientranti nei casi di cui sopra (2 eventi all'anno per struttura), l'OE dovrà a proprie spese e senza oneri aggiuntivi per ASP garantirne l'organizzazione completa.

Per il CSR "Il Faro" deve essere prevista una cena speciale con le Autorità, con pietanze su richiesta della struttura, per la festa di fine estate (fine agosto).

Modalità di esecuzione del servizio

Orari di somministrazione

Pasto	Orario di consegna
Colazione	Dovrà essere garantita una scorta settimanale di bevande e alimenti da utilizzare (caffè the, acqua, yogurt, biscotti, brioche, cereali, ecc)
Pranzo	Ore 11.50/12.00 c/o la Cra Nibbio 12.00/12.15 c/o Csr Il Faro
Merenda	Dovrà essere garantita una scorta settimanale di bevande e alimenti da utilizzare
Cena	Ore 18.00/18.15 c/o la Cra Nibbio 18.15/18.30 c/o Csr Il Faro

Previa comunicazione scritta, gli orari di consegna dei pasti alla struttura potranno subire variazioni a seconda delle esigenze del Committente.

Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti per gli ospiti avviene mediante email.

I pasti dovranno essere consegnati in base alle prenotazioni.

Le schede di ordinazione dei pasti da fornire ai singoli utenti verranno trasmesse e comunicate a cura del personale del Committente alla OE il giorno precedente a quello di distribuzione.

Eventuali variazioni verranno comunicate nel giorno di riferimento entro le ore 9.00, per il pranzo, e entro le ore 15.00 per la cena.

Fornitura derrate, trasporto dei pasti, consegna e ritiro carrelli

Per le colazioni e le merende l'OE provvederà alla sola fornitura delle derrate.

Agli orari prestabiliti, i pasti principali (pranzo e cena) devono essere consegnati all'interno della cucina della struttura dentro i contenitori idonei per il mantenimento della temperatura, che dovrà essere conforme alle norme HACCP.

Tutti i pasti devono essere consegnati nel legame fresco/caldo all'interno delle strutture al personale del Committente addetto al porzionamento, garantendo sempre la temperatura di almeno 65° C per gli alimenti caldi e non superiore alle temperature previste dalle norme igienico sanitarie per alimenti freddi, come meglio dettagliate in seguito, e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Per il controllo della temperatura l'OE fornirà idonea strumentazione (termometro). L'OE deve provvedere a dotarsi di attrezzature e mezzi adeguati a mantenere la temperatura durante il trasporto e a contenere la durata delle operazioni di trasporto nei tempi fissati dal presente capitolato.

Su richiesta dell'Ente, per esigenze oggettive soprattutto legate a problematiche di tipo sanitario eventualmente presenti in struttura, si potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, la fornitura dei pasti già porzionati e in appositi contenitori per singolo utente.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere idonei per il trasporto di alimenti secondo le vigenti normative.

Al termine delle operazioni di distribuzione i carrelli e i contenitori utilizzati per la distribuzione dei pasti saranno messi a disposizione dell'OE, al punto dove questi sono stati presi in consegna. L'OE si impegna a ritirarli all'atto della consegna del pasto successivo.

Specifiche relative ai menù

L'OE dovrà presentare in sede di offerta i menù ciclici (ogni 28 giorni) e stagionali (menù autunnale/invernale e menù primaverile/estivo) che intende adottare nel corso della durata dell'appalto.

I menù presentati in fase di offerta, costituiranno, in accordo con l'Ente che dovrà autorizzarli, il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell'affidamento.

I menù presentati sono da intendere quindi come proposta non vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibili di variazioni e/o integrazioni modulate, anche in base al grado

di accettazione da parte dell'utenza e in rispetto delle abitudini locali, su indicazione del Committente.

Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

I menù dovranno essere presentati semestralmente, almeno un (1) mese prima della loro entrata in vigore.

Sono consentite all'OE, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

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

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

Struttura del menù

Le indicazioni in merito alla composizione dei menù sono riportate nell'Allegato 1 "Composizione menù".

Nella composizione dei menù, l'OE deve considerare le seguenti richieste:

- Prevedere pesce azzurro in misura non inferiore a 1 volta alla settimana, indicato nella dieta dell'anziano in quanto ricco di grassi insaturi e calcio.
- La maggior parte delle ricette gastronomiche devono essere riconducibili alle tradizioni delle regioni italiane e, su richiesta, ricette internazionali, dovrà essere data particolare attenzione alle abitudini gastronomiche locali soprattutto a quelle più tradizionali;
- La colazione è costituita da una scelta fra latte in polvere senza zucchero, caffè d'orzo in polvere senza zucchero, the in polvere senza zucchero, più pane e/o biscotti e/o fette biscottate oltre ad una marmellata monodose, miele monodose e yogurt naturale o alla frutta fresca, cereali, brioche, crema di cioccolato monodose spalmabile, omogeneizzati, ecc.;
- La merenda è costituita da una scelta tra succo, yogurt, biscotti, camomilla in polvere senza zucchero, frutta, cracker, pane e marmellata, oppure salume. Nel periodo estivo necessita la fornitura di gelati monoporzione almeno due volte alla settimana;
- Polenta almeno una o due volte alla settimana nel periodo invernale;
- Uova (omelette, sformati o frittata) una volta alla settimana, oppure su richiesta degli utenti;
- Uova sode ogni 15 giorni per tutto l'anno;
- Pane fresco tutti i giorni e sostitutivi (grissini, cracker, pan biscotto ecc..) per gli utenti che ne fanno richiesta;
- La frutta fresca dovrà essere di stagione e per la CRA adeguata alla tipologia di utenza, la verdura dovrà essere anch'essa di stagione e proposta nella variante cotta e cruda;
- La frutta fresca dovrà essere integrata a cena in modo alternativo da budino a lunga conservazione o in monoporzione, yogurt, mousse di frutta, frutta cotta, frutta sciropata.

Per ogni giornata alimentare dovranno essere fornite 3 bottigliette d'acqua per ciascun ospite da 0,5 L oppure l'OE fornirà, in comodato d'uso gratuito, erogatori di acqua certificati in numero sufficiente da soddisfare le esigenze delle singole strutture. L'installazione di detti erogatori sarà a carico in tutto e per tutto a carico dell'OE senza oneri a carico dell'Amministrazione e a parità di base d'asta.

Pranzo o cena a tema, almeno una volta al mese in accordo con la struttura.

La cena dovrà essere proposta calda e fredda in maniera equilibrata nell'arco della settimana, dovranno essere forniti pasti alternativi alla dieta ordinaria, in base al variare delle condizioni sanitarie degli ospiti o a particolari situazioni epidemiche.

Il 2 e l'11 novembre dovrà essere presente una preparazione a base di castagne e/o patate dolci.

L'OE inoltre dovrà fornire senza oneri aggiuntivi tutto quanto utile al corretto condimento dei piatti: olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, limone fresco, formaggio grattugiato, solo parmigiano reggiano multi-porzione rispettando una grammatura da 8 a 10 grammi, sale in confezione usa e getta, pepe e altre spezie tutto in quantità sufficiente per condire ogni tipo di preparazione che secondo il gradimento degli utenti possa richiederne l'aggiunta.

L'OE si impegna a somministrare diete speciali per esigenze di anziani diabetici, nefropatici, anziani che necessitano di diete iposodiche, ipoglicidiche, ipercaloriche, ipocaloriche, a ridotto contenuto di glutine, iperproteiche. L'OE si impegna altresì a fornire prodotti dietetici ed alimenti particolari, inclusi dolcificanti.

Le diete speciali e alternative devono essere confezionate in vaschette monoporzione ed etichettate per l'identificazione del destinatario. Le vaschette dovranno essere trasportate in modo tale da mantenere la temperatura prevista dalla normativa per cibi da consumare caldi o freddi.

Nello specifico, i menù dovranno soddisfare i bisogni nutritivi di utenti diversificati per età, sesso e fabbisogno e regime nutrizionale.

Dieta ordinaria - Destinata a ospiti che non presentano patologie particolari e con apporto calorico che oscilla da 1.500 a 2.200 ca.

L'OE deve proporre giornalmente per gli ospiti in dieta normale almeno due tipi di menù con possibilità di scelta multipla fino ad arrivare ad una possibilità di scelta su almeno 5/6 alternative.

Dieta speciale - Per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni concordate con il Committente, con particolare attenzione agli utenti affetti da disfagia (dieta semiliquida o semisolida oppure omogeneizzata).

Dieta ricettata - A discrezione del Committente potranno essere richieste diete ricettate (non previste negli standard) sebbene in misura presumibilmente limitata.

In caso di documentate intolleranze alimentari degli anziani ospiti della struttura, l'OE ha l'obbligo di concordare un menù speciale con il Committente senza per questo richiedere un aggravio del costo.

L'OE si impegna inoltre a fornire senza aggravio di costi in eventuale aggiunta al normale pasto e quale integrazione alimentare per gli ospiti che secondo il giudizio medico ne abbiano necessità (nella percentuale massima del 10% del numero complessivo degli anziani) creme, budini, frutta fresca e yogurt a colazione e/o pranzo e/o merenda e/o cena.

Fornitura giornata alimentare per le situazioni di emergenza

Per emergenza il Committente intende l'impossibilità di consegnare i pasti causa eventi atmosferici importanti, alimenti non conformi. L'OE si impegna a fornire il materiale alimentare necessario al soddisfacimento di almeno 3 giornate alimentari complete, con

alimenti a lunga conservazione, per il numero di ospiti presenti nelle diverse strutture, da sostituire periodicamente in caso di scadenza o di utilizzo.

Quantità e qualità degli Ingredienti

La determinazione della qualità delle singole porzioni, della composizione dei pasti e della grammatura dovranno corrispondere a quelle indicate nell'Allegato "Tabella dei pesi". I pesi indicati nell'allegato si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento con la sola eccezione del pollame con osso.

Tipologia di produzione del servizio

I pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa giornata di consumo; devono rispondere al dettato dell'articolo 5 della legge 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'articolo 31 del DPR 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Secondo quanto disposto dall'art. 57 del D. Lgs n.36/2023 il produttore dovrà obbligatoriamente attenersi ai criteri ambientali minimi previsti dal decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

In merito alla normativa di riferimento, per quanto riguarda la prevenzione da Covid19, si chiede di applicare anche quanto disposto dal Decreto 82 del 17/05/20 Regione Emilia Romagna: "SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2"

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare le caratteristiche igieniche ed organolettiche in conformità alla legge 155/97. L'OE si impegna a garantire il rispetto dei limiti di legge in merito a etichettatura, parametri merceologici, agenti contaminanti.

Derrate utilizzate

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di prima categoria nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

La Committente può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e comunque conformi a quanto previsto nel presente Piano Guida. Comunque l'OE deve rendere disponibile, a richiesta della Committente, idonea certificazione in dettaglio delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche di ogni alimento previsto dal presente Piano guida, impegnandosi altresì a eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari da centri specializzati indicati dalla Committente.

Dovrà, inoltre, rendere disponibili alla Committente le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti; la Committente si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato compete alla responsabilità dell'OE, sulla quale perciò ricade ogni caso di avaria.

L'OE si impegna a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

L'OE è tenuto all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (vino, latte a lunga conservazione, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro cottura dal personale del Committente all'uopo incaricato in contraddittorio con il fornitore o con il rappresentante dello stesso.

Se la somministrazione risultasse, a giudizio insindacabile, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse ineseguibile, il fornitore sarà tenuto al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente Piano guida.

Il Committente si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato speciale, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Fornitura attrezzature

L'OE si impegna a fornire le seguenti attrezzature:

- Il congruo numero di distributori automatici di bevande calde per consentire ad una unità incaricata dipendente di ASP all'interno delle strutture la preparazione, nell'arco di una mezzora, delle bevande richieste a colazione e a merenda;
- 3 mixer tritatutto per le emergenze alimentari degli utenti;
- 3 frigoriferi con congelatore a norma con le disposizioni di temperatura previste dall'HACCP (dimensioni: larghezza. max cm58/60 x h cm 180/200) (n.1 per il Faro, n.1 per la CRA di Comacchio);
- n. 3 termometri a sonda per la rilevazione temperature;
- n.4 carrelli da utilizzare per le operazioni di apparecchiatura (2 per Il Faro, 2 CRA Comacchio);
- n.20 vassoi termici per la conservazione e il trasporto dei pasti destinati agli ospiti allettati
- n.1 carrello scaldavivande per gli alimenti per n° 45 pasti per CRA Comacchio
- n.1 carrello scaldavivande per i cibi per il CSR Il Faro per n.11 pasti
- n. 2 carrelli con coperchio per CRA Comacchio
- contenitori multi e mono-porzione per la consegna dei pasti nelle strutture
- Fornitura di 4 griglie per il trasporto di vassoi termici destinati ai pasti degli allettati

Tutte le attrezzature fornite devono essere funzionanti e all'avanguardia tecnologica. E' facoltà del Committente richiedere la sostituzione delle attrezzature e macchinari che vengano dallo stesso ritenute non idonee al corretto svolgimento del servizio. L'OE garantisce per tutta la durata dell'appalto la corretta funzionalità, manutenzione e riparazione delle stesse attrezzature nell'arco delle 24 ore.

L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere soggetto al parere del Responsabile del Servizio designato dal Committente. Tali attrezzature, fornite in comodato d'uso gratuito, a scadenza dell'affidamento di cui al presente bando rientrano nella disponibilità dell'Appaltatore.

2. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE SINISTRI

Il servizio si intende esercitato a tutto rischio e pericolo dell'OE che si impegna a far fronte ad ogni e qualsiasi responsabilità, inerente allo svolgimento delle prestazioni, derivanti da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa, purché queste non siano imputabili o derivanti da inadempienza da parte dello stesso. Sarà obbligo dell'OE adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati. L'Ente resta del tutto estraneo sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'OE che ad ogni pretesa di azione al riguardo. Quest'ultimo risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, derivati agli utenti del servizio e ai terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo sollevata ASP da ogni responsabilità. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'OE che ne è sola responsabile.

L'OE dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Ente prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto - una polizza di assicurazione, valida per tutta la durata dell'appalto, suoi rinnovi e proroghe, per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.

La polizza predetta dovrà prevedere massimali di garanzia non inferiori a:

MASSIMALI R.C.T.

Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 2.000.000,00 per ogni persona

Euro 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali.

MASSIMALI R.C.O.

Euro 2.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 1.000.000,00 per ogni persona.

Restano ad esclusivo carico dell'OE gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalla prescritta polizza.^[1] Resta a carico dell'Ente l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto - nonché dai rispettivi beni contenuti - ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile all'OE né a soggetti dei quali lo stesso debba rispondere a norma di legge. L'OE è tenuto a dare all'Ente, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

Non risultano rischi interferenze rilevanti: gli operatori dell'OE provvederanno a scaricare la fornitura nelle adiacenze delle strutture mentre il personale di Asp lo preleverà portandolo poi nelle cucine per la preparazione ed allo stesso modo verranno rimessi i contenitori dove prelevati affinché vengano recuperati dall'OE.

3. PERSONALE E CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'OE si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la propria diretta responsabilità.

Nell'esecuzione delle operazioni in cui si articolano le prestazioni che fanno carico all'OE, quest'ultimo dovrà rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni e ogni necessaria cautela in materia igienico - sanitaria e per la sicurezza.

Il personale dell'OE dovrà essere professionalmente capace, fisicamente valido e idoneo alla mansione da svolgere. La Ditta dovrà altresì osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. ASP potrà procedere alla verifica periodica dell'avvenuto pagamento degli oneri contributivi a carico dell'OE, non solo all'atto della liquidazione delle fatture, ma in qualsiasi occasione si renda necessario per le verifiche in costanza esecutiva di contratto.

L'OE deve altresì garantire che il proprio personale faccia sempre uso di camici, grembiuli, paragrembo, cuffie nonché di guanti e mascherina e scarpe antiscivolo quando necessario. Il personale dell'OE, addetto alle attività di ristorazione, dovrà essere provvisto di grembiule anche usa e getta sopra alla divisa, e/o comunque di indumenti distinti, per la preparazione dei pasti.

L'OE sarà tenuta a trasmettere, anche via mail, all'inizio dell'appalto e a mantenere aggiornato un documento riportante l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, la qualifica, le modalità di impiego.

L'OE si impegna a mantenere la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze e ad assumere i provvedimenti disciplinari idonei a carico di coloro che si dovessero comportare in modo scorretto, fino all'allontanamento dalla struttura.

In conseguenza dei controlli di sua competenza ASP si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Prima dell'inizio del servizio è obbligo dell'OE identificare, e conseguentemente indicare ad ASP i contatti telefonici e di posta elettronica per garantire la pronta reperibilità di un Referente Coordinatore dei rapporti con ASP e dell'Esperta Dietista, alla quale è attribuita la responsabilità di assicurare che tutte le attività richieste dal presente capitolato e dai suoi allegati siano pianificate, eseguite e tenute sotto controllo.

SICUREZZA

In qualità di datore di lavoro ai sensi dell'articolo 17 del D.L. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, l'Appaltatore dovrà consegnare ad Asp:

- documento di valutazione dei rischi relativo alla Centro di cottura;
- nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi;
- certificazione di adempimento degli obblighi di informazione, formazione e addestramento del personale per il primo soccorso e misure prevenzione incendi.

SCIOPERI

Trattandosi di servizio essenziale di pubblico interesse, per nessun motivo il servizio potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

In caso di scioperi si applicano le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In qualunque caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (non saranno da considerarsi tali: ferie,

aspettative e malattie), ASP e/o l'OE, dovranno di norma, in reciprocità darne preavviso con anticipo di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero, l'OE oltre al preavviso scritto cinque giorni prima, dovrà concordare le attività con l'Esperta Dietista e in caso di assenza con i Responsabili delle strutture di ASP.

Dovrà comunque essere assicurato un servizio d'emergenza da determinarsi sulla base di un piano concordato tra la ditta e ASP.

In caso di sciopero da parte del personale di ASP, potranno essere richieste tempestivamente modifiche nell'organizzazione dell'orario dell'arrivo dei pasti e nella semplificazione delle preparazioni del menù.

4. CONTROLLI E PENALI

Tutte le derrate e i pasti consegnati devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo. L'OE deve garantire il livello igienico (pulizie ordinarie e a fondo) dei mezzi e attrezzature utilizzati per il trasporto dei pasti. La responsabilità inerente all'uso di prodotti chimici per l'espletamento del servizio, è a carico dell'OE, il quale dovrà garantire l'assoluta atossicità e metterne a disposizione le schede tecniche.

L'Ente potrà effettuare controlli presso il Centro Cottura anche senza preavviso.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici addetti al controllo sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale dipendente dell'OE.

Il personale dell'OE non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio;
- l'igiene del servizio;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti, le grammature e il rispetto delle ricette;
- il piano di autocontrollo (HACCP);
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica dell'effettuazione delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità e l'efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- l'assaggio delle preparazioni.

I referenti preposti dall'ASP per coordinare il servizio, per presentare nuove esigenze, sollevare problematiche e suggerire nuove ipotesi organizzative del processo sono i coordinatori delle strutture residenziali e semiresidenziali. I controlli effettuati dovranno accertare il livello di qualità del servizio, in coerenza con quanto richiesto e specificato in capitolato, e potranno essere effettuati unicamente da soggetti specificamente individuati da ASP.

Tempi di verifica	Modalità di riscontro	Obblighi dell'Appaltatore
Quotidiano	A vista	- garantire le corrette temperature dei cibi all'arrivo in struttura e al momento del porzionamento

Quotidiano	Relazione semestrale dell'attività	<ul style="list-style-type: none"> - garantire il rispetto delle consegne delle forniture nei tempi previsti nel presente appalto; -garantire la piena osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari che, a qualsiasi titolo, disciplinano l'attività svolta; - sottostare alle verifiche previste nel capitolato e, per la parte di propria competenza, ad individuare soluzioni per superare le criticità che si dovessero evidenziare; - gestire la CUCE rispettando il menù e le grammature previste, garantendo la pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature nel rispetto delle norme di tutela igienico sanitaria, provvedendo alla fornitura di tutte le attrezzature ritenute necessarie per un miglior funzionamento del servizio sia di cucina che per il trasporto dei pasti; - trasportare i pasti consegnati in veicolato nel rispetto degli orari definiti dal capitolato e dall'offerta di gara con idoneo mezzo adibito esclusivamente al trasporto di alimenti.
------------	------------------------------------	---

Per l'intera durata dell'appalto, il Referente preposto da ASP potrà effettuare, in contraddittorio con un rappresentante della ditta, dei controlli a campione sul servizio fornito (appetibilità dei pasti, pulizia delle stoviglie ed attrezzature, etc.) e ne darà evidenza all'Ente in apposito verbale.

Un incaricato dell'Ente, all'atto della consegna, effettua il controllo delle scadenze e il controllo visivo degli alimenti per verificarne l'eventuale stato di deterioramento o di non idonea pulizia sia al momento dell'accettazione, sia momento dell'effettivo consumo. Se l'imballaggio o la pulizia o le temperature non risultano idonee gli operatori devono compilare l'apposito modulo e accantonare il prodotto come inadatto all'utilizzo segnalando la non-conformità. Il personale preposto effettua il controllo con idonea sonda sulle temperature dei pasti caldi, non inferiori a 65°C, vengono altresì rilevate le temperature da mantenersi fra 0° e 4°C, con scostamento accettabile di 2 gradi.

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile dell'unità stessa deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

Le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150g edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a temperatura compresa tra 0 e + 4°C per 72h (settantadue ore) dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi.

- Il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

L'appaltatore è tenuto a garantire l'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato. In difetto si applicheranno le procedure di cui al presente articolo.

Qualora nell'esecuzione del servizio si verificano inadempienze verranno applicate le seguenti penalità, fatta salva la risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente capitolato:

- nel caso in cui si dovessero verificare disagi di ogni tipo che possano portare a reclami da parte dell'utenza, tali da provocare un'inevitabile lesione dell'immagine e della capacità di organizzazione della struttura comunale si applicherà una penale di euro 1.000,00;
- negligenza constatata degli operatori nella filiera delle diete speciali in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, euro 2.000,00;
- fornitura pasti pronti non conformi alle tabelle merceologiche allegate al capitolato e all'offerta di gara, euro 500,00;
- mancata consegna dei pasti, euro 5.000,00;
- modifiche del menù non condivise con l'Ente, euro 250,00;
- riscontro di carenze igienico sanitarie nell'effettuazione del servizio di produzione, euro 2.000,00
- altre inadempienze, disservizi ed inefficienze derivanti da fatti imputabili all'appaltatore riferibili ai suoi obblighi e non precedentemente dettagliati, da euro 100,00 a euro 3.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempimento ad insindacabile giudizio dell'Ente interessato.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta da parte di Asp alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione; le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo o in mancanza, dalla fideiussione prestata.

Il pagamento della penale non esonera l'appaltatore dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato ad Asp e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento. E' in ogni caso fatta salva la risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente capitolato.

5. PAGAMENTI E REVISIONE DEI PREZZI

Asp si impegna a corrispondere all'OE le tariffe derivanti dalle offerte presentate in gara, più IVA, se ed in quanto dovuta, per i servizi effettivamente prestati, a seguito di fatture mensili.

Tale corrispettivo è calcolato in relazione al numero effettivo delle giornate alimentari erogate nelle singole strutture.

Dovrà essere specificato nella fatturazione mensile il quantitativo di ogni singolo pasto per "momento" (colazione, pranzo, merenda, cena) e per struttura.

Si accetteranno esclusivamente fatture elettroniche con split-payment.

Entro 30 giorni dal termine del mese di servizio Asp effettuerà la verifica delle conformità del servizio e sempre entro tale termine, trasmetterà all'appaltatore certificato di conformità. Al ricevimento dello stesso, l'appaltatore potrà emettere fattura, la quale verrà liquidata entro 30 giorni dal ricevimento.

Asp è tenuto a rivalersi sui pagamenti dei predetti corrispettivi mediante opportuna ritenuta, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, o rimborso di spese o il pagamento di eventuali penalità. Per eventuali danni o penali ASP potrà rivalersi anche sul deposito cauzionale.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice FOI – Istat con rivalutazione ogni 12 mesi e nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice.

6. RISOLUZIONE, RECESSO E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

1. il venire meno, in corso di esecuzione del contratto, di una delle condizioni poste a base di ammissione alla gara o per la quale l'Impresa Aggiudicataria ha ottenuto l'aggiudicazione; a tal fine l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente ad Asp qualunque variazione intervenga nel possesso dei requisiti di ammissione;
2. gravi e reiterati inadempimenti nell'espletamento dei compiti che formano oggetto del rapporto contrattuale;
3. mancato rispetto delle modalità di svolgimento proposte nell'offerta tecnica;
4. mancato rispetto di termini essenziali per il corretto adempimento del contratto;
5. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e la mancata applicazione dei contratti collettivi;
6. interruzione non motivata del servizio;
7. subappalto non autorizzato o cessione totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate l'Ente Committente disporrà la risoluzione di diritto del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

La risoluzione del contratto comporterà l'escussione della fidejussione, nonché la facoltà da parte dell'Ente Committente di procedere nei confronti dell'OE per il risarcimento dell'ulteriore eventuale danno e, nei casi previsti, la segnalazione dell'inadempimento alla Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici.

L'Ente si riserva la facoltà di non ammettere, in futuro, a gare analoghe l'OE che, per inadempienze contrattuali, incorra nella risoluzione del contratto.

E' fatto salvo il diritto di recesso di ASP per sopravvenuti motivi di pubblico interesse. La volontà di recesso dovrà essere comunicata dal Responsabile del procedimento all'OE, previa adozione di apposito provvedimento.

In caso di recesso l'OE ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite. Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Ferrara.

7. TRATTAMENTO DEI DATI

L'OE ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e/o, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano e/o divengano di pubblico dominio. L'OE è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'ASP ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che L'OE sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

La OE potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa del fornitore a gare o appalti.

L'OE si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR) e dal D.Lgs. 196/03 e s.m.i. e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. In particolare, per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'OE nello svolgimento del servizio, lo stesso assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'OE nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'affidatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva di ASP, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'affidatario alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento ASP ne faccia richiesta. Vanno comunque fatti salvi gli obblighi da parte dell'OE di conservazione di alcuni dati personali e/o sensibili ai fini di adempimenti di legge di natura contabile, fiscale e amministrativa.

Tab.1 - COMPOSIZIONE MENU

L' OE s'impegna a produrre quotidianamente le seguenti alternative minime fisse al menu:

<p>COLAZIONE:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Caffè d'orzo,thè, latte intero, caffè latte</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Fette biscottate, pane, biscotti, cereali, pastine</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Marmellata, miele, zucchero, nutella, yogurt</p>	
<p>MERENDA DI META' MATTINA:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: thè, succo di frutta, spremuta</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Fette biscottate, pane, biscotti, cereali, pastine, Tarallini</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Marmellata, miele, zucchero</p>	<p>MERENDA DI META' POMERIGGIO:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: thè/camomilla, succo di frutta, spremuta</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: yogurt, gelati, budino, biscotti, dolce al cucchiaio, a richiesta preparazione di meloni, cocomeri o altra frutta di stagione, mousse di frutta, marmellata-miele: la somministrazione tra questi elementi sarà prevista a rotazione sulle giornate.</p>
<p>PRIMI PIATTI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>Primo del giorno, pasta al pomodoro, pasta/riso scondita + olio e.v. oliva o burro, pastina in brodo di carne o passato di verdura, semolino di grano semiliquido salato, crema di riso con ricotta e zucchero, primo del giorno tritato. <u>Nota: si predilige il formato di paste piccole.</u></p>	<p>PRIMI PIATTI CENA (a scelta tra):</p> <p>Primo del giorno, pasta/riso scondita + olio e.v. oliva o burro, pastina in brodo di carne o passato di verdura, semolino di grano semiliquido salato, crema di riso con ricotta e zucchero, caffè d'orzo e biscotti secchi. <u>Nota: si predilige il formato di paste piccole.</u></p>
<p>SECONDI PIATTI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>Secondo del giorno, carne macinata, prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, formaggio fresco, formaggio stagionato/parmigiano, stracchino</p>	<p>SECONDI PIATTI CENA (a scelta tra):</p> <p>Secondo del giorno, carne macinata, prosciutto cotto, formaggio fresco, formaggio stagionato/parmigiano, stracchino monoporzione, hamburger di</p>

<p>monoporzione, hamburger di carne mista (maiale, tacchino), pesce, formaggio grana in scaglie, omogeneizzato di carne, budino/yogurt, secondo del giorno tritato, scatolame su richiesta (tonno, carne) <u>Nota: si richiedono tipologie di carni molto morbide</u></p>	<p>carne mista (maiale, tacchino), pesce, polpettone di carne e verdure, omogeneizzato di carne, budino/yogurt, secondo del giorno tritato, scatolame su richiesta (tonno, carne). <u>Nota: si richiedono tipologie di carni molto morbide</u></p>
<p>CONTORNI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>verdura del giorno, verdure di stagione, insalata verde tenera, verdura cotta tenera (erbe vapore), carote lessate a rondelle, purè di patate, purè di verdure, verdure frullate</p>	<p>CONTORNI CENA (a scelta tra):</p> <p>verdura del giorno, verdure di stagione, insalata verde tenera, verdura cotta tenera (erbe vapore), carote lessate a rondelle, purè di patate, purè di verdure, verdure frullate</p>
<p>FRUTTA PRANZO (a scelta tra):</p> <p>frutta fresca di stagione, frutta cotta, frutta frullata, frutta secca (su richiesta), banana, omogeneizzato frutta, yogurt alla frutta/budino</p>	<p>FRUTTA CENA (a scelta tra):</p> <p>frutta fresca di stagione, frutta cotta, frutta frullata, frutta secca (su richiesta), banana, omogeneizzato frutta, macedonia di frutta scioppata</p>
<p>PANE PRANZO (a scelta tra):</p> <p>pane bianco, pane integrale, grissini, fette biscottate, crackers, gallette di riso, pane grattugiato</p>	<p>PANE CENA (a scelta tra):</p> <p>pane bianco, pane integrale, grissini, fette biscottate, crackers, gallette di riso, pane grattugiato</p>
<p>BEVANDE PRANZO:</p> <p>Acqua min. naturale bott. 500 ml. ** A scelta tra: vino bianco/rosso bott. 250 ml. Birra/Bibite (succhi, bibite gassate, sciroppi frutta)</p>	<p>BEVANDE CENA:</p> <p>Acqua min. naturale bott. 500 ml. ** A scelta tra: vino bianco/rosso bott. 250 ml. Birra/Bibite (succhi, bibite gassate, sciroppi frutta)</p>

** oppure erogatori certificati

Tab.2 – TABELLA DEI PESI

PRIMI PIATTI

<u>PASTE ASCIUTTE</u>	GR
Pasta di semola	100
Pasta all'uovo	100
Riso	100
Cappelletti	110
Crepes alle verdure e ricotta	175
Gnocchi di patate	250
Ravioli di carne	130
Ravioli di ricotta e verdure	120
Tortelloni di lasagne	330/350 (gr al cotto)
<u>PASTE IN BRODO</u>	
<u>PASTE IN BRODO DI CARNE</u>	
Pasta all'uovo	50
Pasta di semola	50
Riso	40
Cappelletti	100
<u>PASTE IN BRODO DI VERDURA</u>	
Pasta di semola	40
Riso	40
Crostini di pancarré	40
<u>CONDIMENTO PER PASTA ASCIUTTA</u>	
Burro	20
Parmigiano Reggiano	10
<u>CONDIMENTO PER PASTA IN BRODO</u>	
Parmigiano Reggiano	7

SECONDI PIATTI

CARNE

Agnello al forno	220
Anatra alla pizzarda	220
Arrostini di maiale al rosmarino	130
Arrostini farciti al forno	190
Arrosto di vitello al forno	140-150
Arrosto alla cipolla	120-130
Arrosto di maiale	110-120
Arrotolato di vitello e tacchino	120-130
Arrotolato di vitello e pollo	120-130
Arrotolato farcito verde	120
	60 ripieno
Arrotolato alla salsiccia	120-130
Bianchetto di vitello	170
Bistecca ai ferri	100
Bistecca alla svizzera	135
Bocconcini di pollo alle olive	100
Bocconcini di pollo alla francese	100
Bocconcini di pollo al peperone	100
Bocconcini di pollo al pomodoro e prezzemolo	100
Bollito di manzo	140/150
Braciola ai ferri	130
Brasato al vino rosso	170
Coniglio arrosto	200
Coniglio alla cacciatora	200
Coniglio in porchetta	200
Cotoletta alla bolognese	70
Cotoletta alla milanese	70
Cotoletta di pollo	70
Cotoletta di tacchino	70
Cosce Di tacchino ai due sapori	250
Cosce di tacchino al forno	250
Crocchette verdi di patate	160
Fettina ai ferri	100
Fesa di tacchino al latte	120
Fesa di tacchino al limone	120

<u>Fesa di tacchino al forno con verdure</u>	<u>120</u>
<u>Goulash</u>	<u>170</u>
<u>Hamburger</u>	<u>120</u>
<u>Involtini</u>	<u>175</u>
<u>Lombo al latte</u>	<u>120</u>
<u>Lombo al limone</u>	<u>120</u>
<u>Lombo in salsa</u>	<u>120</u>
<u>Medaglioni alla valdostana</u>	<u>130</u>
<u>Paillardina ai ferri</u>	<u>100</u>
<u>Petto di pollo dorato</u>	<u>80</u>
<u>Petto di pollo ai ferri</u>	<u>100</u>
<u>Petto di pollo ai funghi</u>	<u>90</u>
<u>Petto di pollo al limone</u>	<u>90</u>
<u>Petto di pollo alle erbe fini</u>	<u>90</u>
<u>Petto di pollo primavera</u>	<u>90</u>
<u>Petto di pollo al vino bianco</u>	<u>90</u>
<u>Petto di tacchino ai ferri</u>	<u>100</u>
<u>Petto di tacchino al limone</u>	<u>90</u>
<u>Petto di tacchino alla parmigiana</u>	<u>90</u>
<u>Petto di tacchino alla salvia</u>	<u>90</u>
<u>Petto di tacchino alle verdure</u>	<u>90</u>
<u>Pollo arrosto</u>	<u>250</u>
<u>Pollo arrosto alla cacciatore</u>	<u>250</u>
<u>Pollo alla diavola</u>	<u>250</u>
<u>Pollo al limone</u>	<u>250</u>
<u>Pollo al peperone</u>	<u>250</u>
<u>Puntine arrosto</u>	<u>230</u>
<u>Salsiccia ai ferri</u>	<u>130</u>
<u>Saltimbocca alla romana</u>	<u>90</u>
<u>Scaloppina al vino bianco</u>	<u>90</u>
<u>Scaloppina alla pizzaiola</u>	<u>90</u>
<u>Spezzatino di tacchino</u>	<u>170</u>
<u>Spezzatino di vitello</u>	<u>170</u>
<u>Spiedini</u>	<u>160</u>
<u>Wurstel ai ferri</u>	<u>120</u>
<u>Zucchine ripiene</u>	<u>150/200 zucchine ; 115 ripieni</u>

SECONDI PIATTI FREDDI

PIATTI ALTERNATIVI ALLA CARNE

<u>Insalata caprese</u>	250
<u>Insalata delicata</u>	125
<u>Insalata pizzarda</u>	180 più un uovo
<u>Insalatone di tonno</u>	80 lombo
<u>Lombo in salsa</u>	54 salsa
<u>Pomodori d'estate</u>	335-365
<u>Roastbeef</u>	80
<u>Tonno pomodori e cipolla</u>	220
<u>Insalata di mare</u>	160
<u>Insalata di seppie</u>	160

SALUMI

<u>Mortadella</u>	100
<u>Prosciutto cotto</u>	100
<u>Spalla cotta</u>	100
<u>Pancetta</u>	100
<u>Petto di tacchino al forno</u>	100
<u>Arista al forno</u>	80
<u>Lingua salmistrata</u>	80
<u>Prosciutto alla brace</u>	80
<u>Prosciutto di praga</u>	70
<u>Salame felino</u>	70
<u>Coppa</u>	70
<u>Speck</u>	70
<u>Prosciutto crudo</u>	80

PESCE

<u>Abadeco ai ferri</u>	195
<u>Abadeco gratinato al forno</u>	170
<u>Baccalà fritto</u>	60
<u>Baccalà alla livornese</u>	100
<u>Bocconcini di merluzzo impanati</u>	150
<u>Cotoletta di limanda</u>	205
<u>Cotoletta di palombo</u>	110
<u>Cotoletta di palombetto</u>	190
<u>Filetto di merluzzo al forno</u>	170
<u>Filetto di merluzzo gratinato</u>	170
<u>Filetto di merluzzo alla livornese</u>	170

<u>Filetto di nasello dorato</u>	<u>147</u>
<u>Filetto di nasello al limone e prezzemolo</u>	<u>170</u>
<u>Frittura di calamari</u>	<u>300</u>
<u>Palombo ai ferri</u>	<u>180</u>
<u>Palombo gratinato al forno</u>	<u>157</u>
<u>Palombo alla livornese</u>	<u>157</u>
<u>Polipo</u>	<u>100</u>
<u>Seppie</u>	<u>100</u>
<u>Tonno in scatola</u>	<u>100</u>
<u>Sardine</u>	<u>180</u>
<u>Anguilla</u>	<u>200</u>

FORMAGGI

<u>Formaggi in genere</u>	<u>100</u>
<u>Parmigiano</u>	<u>80</u>
<u>Mozzarella</u>	<u>125</u>

CONTORNI CRUDI

<u>Insalata</u>	<u>45</u>
<u>Cappuccio</u>	<u>60</u>
<u>Verza</u>	<u>60</u>
<u>Pomodori</u>	<u>130</u>
<u>Peperoni</u>	<u>100</u>
<u>Carote</u>	<u>80</u>
<u>Finocchi</u>	<u>120</u>
<u>Radicchio rosso</u>	<u>45</u>
<u>Insalatone misto</u>	<u>100</u>

CONDIMENTI PER CONTORNI

<u>Olio</u>	<u>13</u>
<u>Aceto</u>	<u>4</u>
<u>Sale</u>	<u>4</u>
<u>Aceto balsamico</u>	<u>4</u>

CONTORNI COTTI

<u>Bietole lessate</u>	<u>130</u>
------------------------	------------

<u>Carote lessate</u>	<u>140</u>
<u>Carote trifolate</u>	<u>145</u>
<u>Finocchi gratinati</u>	<u>150</u>
<u>Finocchi lessati</u>	<u>140</u>
<u>Fagiolini lessati</u>	<u>120</u>
<u>Macedonia di verdure</u>	<u>140</u>
<u>Melanzane al funghetto</u>	<u>130</u>
<u>Patate fresche arrosto</u>	<u>150</u>
<u>Patate surgelate arrosto</u>	<u>120-130</u>
<u>Patatine fritte</u>	<u>110</u>
<u>Patate lessate</u>	<u>150</u>
<u>Purea di patate</u>	<u>150</u>
<u>Patate e fagiolini lessati</u>	<u>140</u>
<u>Patate e cipolla lessate</u>	<u>140</u>
<u>Patate alla russa</u>	<u>140</u>
<u>Piselli al pomodoro</u>	<u>150</u>
<u>Piselli e carote al burro</u>	<u>120</u>
<u>Piselli al prosciutto</u>	<u>140-150</u>
<u>Pomodori gratinati</u>	<u>120</u>
<u>Spinaci lessati</u>	<u>130-140</u>
<u>Spinaci alla parmigiana</u>	<u>120</u>
<u>Zucchine lessate</u>	<u>130</u>
<u>Zucchine al forno</u>	<u>140</u>
<u>Zucchine trifolate</u>	<u>145</u>

PANE E FRUTTA

<u>Pane (n° 01 panino)</u>	<u>50</u>
<u>Grissini (n° 01 pacchetto)</u>	<u>12</u>
<u>Crackers (n° 01 pacchetto)</u>	<u>25</u>
Frutta di stagione	<u>150-170</u>