



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB
Capitolato speciale d’appalto

Settembre 2020

Pagina 1 di 27

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB**

CIG 8445294D11

CPV 55510000-8

Capitolato Speciale d’Appalto

1. OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio della gestione dei servizi mensa e bar aziendali, presso la sede aziendale in Via Monte Gleno 13 in Bergamo, per un periodo di anni due dalla data che sarà definita nel contratto d’appalto, stipulato dopo l’aggiudicazione del presente procedimento di gara.

L’inizio del servizio è indicativamente previsto a far data dal 1° gennaio 2021.

Il Committente si riserva la facoltà di disporre unilateralmente una prosecuzione del servizio per la durata massima di anni uno.

La facoltà di ricorrere alla proroga del servizio è riservata all’insindacabile volontà del Committente, escluso ogni diritto in merito in capo all’affidatario.

Nel caso in cui il Committente ritenga di non avvalersi della facoltà di proroga del servizio, l’affidatario non avrà diritto ad alcun risarcimento od indennizzo di sorta.

Il presente capitolato descrive le attività, le caratteristiche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione per i dipendenti delle società ATB Mobilità S.p.A. e ATB Servizi S.p.A..

I servizi oggetto del presente appalto dovranno essere erogati in favore dei dipendenti, collaboratori, appaltatori, clienti ed ospiti del Committente.

La società aggiudicataria non ha facoltà di ammettere al servizio ulteriori commensali, senza preventiva autorizzazione del Committente.

I contenuti delle attività appaltate e le modalità di gestione del servizio sono successivamente precisati.

2. MODALITA’ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

2.1 DATI DI RIFERIMENTO DEL SERVIZIO MENSA E BAR

Tipo di ristorazione: tradizionale con stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione e lavaggio in loco.

Giorni di servizio ristorazione e bar: da lunedì a sabato (solo a pranzo), con orario continuato **dalle ore 10.50 alle ore 14.15.**

Composizione del pasto: vedi allegato A2).

Orario di apertura minimo del bar: dalle ore 8.00 alle ore 15.30;

Luogo di esecuzione del servizio: Bergamo, via Monte Gleno 13, presso la sede del Committente.

Per la visione dei locali e delle attrezzature è previsto un sopralluogo obbligatorio.

2.2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MENSA E BAR

Il servizio deve prevedere l’erogazione del servizio dal lunedì al sabato; in particolare, dal lunedì al venerdì, sono previsti, in media, circa 130 pasti giornalieri; e circa 75 pasti il sabato (fatte salve situazioni di emergenza sanitaria che comportino la riduzione giornaliera dei pasti).

L’aggiudicatario deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all’acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nei frigoriferi del locale cucina, curandone la conservazione.

Le derrate alimentari devono rispettare le caratteristiche evidenziate nell’allegato A2) al presente capitolato.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati, a cura dell’aggiudicatario, esclusivamente nel locale cucina attiguo alla mensa; la somministrazione degli stessi deve avvenire nelle

fasce indicate con la formula del self-service, nel locale mensa, tramite una linea già attrezzata con appositi contenitori e con l’assistenza di almeno tre addetti (escluso il capo cuoco, salvo imprevisti), che dovranno provvedere alla composizione e alla consegna dei piatti ai commensali.

L’aggiudicatario deve prevedere un’ulteriore area self-service con contorni cotti e crudi messi liberamente a disposizione dei commensali per comporre il proprio piatto secondo i gusti personali.

I condimenti aggiuntivi per i cibi, quali, ad esempio: olio extravergine di oliva, olio di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, oltre a salse e spezie varie, devono essere disponibili su attrezzatura idonea posta nei pressi della linea self-service.

Fino al termine dell’emergenza sanitaria dovranno essere forniti, a carico dell’appaltatore, condimenti monouso (olio/aceto/sale/pepe), tris posate e tovagliolo in busta; salviettine detergenti per sanificazione, gel disinfettante per la ricarica degli erogatori già presenti.

Solamente al termine dell’emergenza sanitaria:

Acqua e bevande dovranno essere esclusivamente e liberamente prelevabili tramite appositi dispenser, utilizzando bicchieri o recipienti (non monouso) forniti dall’aggiudicatario.

Le posate in acciaio inox devono essere collocate per il prelievo da parte dei commensali, nell’apposito contenitore presente nel banco self-service.

L’aggiudicatario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara e a proprie spese, ad utilizzare per il servizio di ristorazione posate in acciaio inox igienizzate e predisposte in apposite buste alimentari sigillate monouso.

Eventuali posate monouso o bottiglie dovranno essere in materiale biodegradabile.

Il dipendente, prima di accedere al banco self-service, deve consegnare al personale addetto il ticket/buono pasto.

I tickets/buoni pasto ritirati costituiranno per l’aggiudicatario giustificativo per la determinazione dei pasti erogati da fatturare.

L’aggiudicatario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate nell’allegato A2) al presente capitolato.

2.3 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L’aggiudicatario dovrà organizzare il servizio avvalendosi di personale qualificato ed idoneo, istruito e formato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza le attrezzature in dotazione.

L’aggiudicatario dovrà garantire che il personale adibito al servizio di ristorazione indossi idonei capi di vestiario approvati dal Committente.

L’aggiudicatario assicurerà che il proprio personale tenga sempre un comportamento irreprensibile nei confronti degli utilizzatori dei servizi.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale che non si adegui alle regole comportamentali.

L’aggiudicatario, prima dell’attivazione dei servizi, dovrà consegnare al Committente un elenco contenente nome, cognome, dati anagrafici relativi a tutto il personale dedicato ai servizi oggetto del presente appalto, fornendo anche gli estremi della posizione contributiva.

Il personale in servizio dovrà attestare la presenza mediante scheda di timbratura o terminale di rilevazione delle presenze che sarà reso disponibile dal Committente e dovrà indossare, durante il servizio, idoneo abbigliamento e un cartellino identificativo provvisto di fotografia.

L'aggiudicatario dovrà attuare il piano di formazione obbligatoria del personale, in conformità a quanto proposto nell'offerta tecnica.

Il personale in servizio dovrà partecipare, a cura e spese dell'aggiudicatario, ad una sessione di formazione inerente alle buone pratiche di alimentazione ed alla corretta distribuzione delle porzioni.

Il medesimo aggiudicatario dovrà fornire al Committente idonea documentazione attestante l'avvenuta erogazione della formazione di cui sopra.

Si evidenzia che il personale attualmente addetto al servizio (impegno settimanale) ed il relativo inquadramento contrattuale risulta essere il seguente:

- | | |
|---|----------------------|
| - Capo cuoca livello 4 CCNL Pubblici Esercizi | 36 ore settimanali |
| - Aiuto cuoco livello 5 CCNL Pubblici Esercizi | 25 ore settimanali |
| - Aiuto cuoco livello 5 CCNL Pubblici Esercizi | 20 ore settimanali |
| - Aiuto cuoco livello 5 CCNL Pubblici Esercizi | 20 ore settimanali |
| - ASM livello 6S CCNL Pubblici Esercizi | 15 ore settimanali |
| - Addetto servizi accessori livello 2 CCNL multiservizi | 22,5 ore settimanali |


In caso di sostituzione del personale per assenza, l'aggiudicatario dovrà comunicare al Committente, con preavviso di almeno due giorni, il nominativo del personale sostitutivo, fatto salvo il caso di assenza non programmabile, per la quale la comunicazione del sostituto dovrà essere tempestiva.

2.3.1 TUTELA DEI LAVORATORI E NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto:

- ad osservare integralmente le norme e le prescrizioni sulla tutela, protezione, assicurazione, trattamento previdenziale ed assistenziale dei lavoratori e a corrispondere al proprio personale il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi di settore, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali, manlevando il committente da ogni responsabilità in merito;
- ad osservare quanto prescritto dal DUVRI, nonché tutte le norme antinfortunistiche previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti, nonché tutte le cautele imposte dalle norme di comune prudenza e quelle ulteriori richieste dalla natura dell'attività e a mettere a disposizione dei propri lavoratori e a far utilizzare agli stessi tutti i mezzi di protezione appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni da svolgere;
- a non lasciare i locali, le attrezzature di lavoro ed i materiali utilizzati in condizioni tali da costituire fonti di pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

2.4 ATTREZZATURE E MATERIALI D'USO

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 5 di 27

Le attrezzature, il materiale d’uso necessari alla gestione del servizio mensa e bar sono forniti dal Committente, a titolo di comodato, secondo l’inventario in atti.

Al termine della gestione l’aggiudicatario ha l’obbligo di riconsegnare quanto elencato nell’ultimo inventario, salvo il normale deperimento d’uso.

In caso contrario l’impresa dovrà provvedere a sue spese a reintegrare il materiale mancante.

L’aggiudicatario si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatogli, adottando ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

Le spese relative ai consumi di acqua ed energia elettrica sono a carico del Committente, mentre la tassa per il ritiro dei rifiuti solidi urbani relativi alla mensa ed al bar sono a carico dell’aggiudicatario, così come il materiale di ordinario consumo quali: tovaglioli di carta, tovaglie corte per vassoi, bicchieri di carta.

Il materiale di consumo dovrà essere nuovo e di qualità e sarà sottoposto all’approvazione del Committente.

Il materiale danneggiato ed usurato dovrà essere tempestivamente sostituito.

Le attrezzature comprese nell’offerta tecnica dell’affidatario resteranno di proprietà del Committente al termine del contratto.

Il Committente declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

2.5 SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa sarà svolto nelle fasce orarie indicate in precedenza.

Se, per motivi contingenti e straordinari (corsi di formazione, convegni) dovesse registrarsi una maggiore affluenza di utenti, con conseguente necessità di incrementare dette fasce orarie, in aggiunta a quelle espressamente previste, l’aggiudicatario estenderà l’orario di prestazione del servizio secondo richiesta, senza che tale evenienza possa comportare il diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, risarcimenti o indennizzi.

Viceversa, eventuali variazioni in via continuativa dovranno essere concordate tra le parti.

L’aggiudicatario si obbliga a mantenere il medesimo standard qualitativo e quantitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall’inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde garantire a tutti i fruitori della mensa le medesime possibilità di scelta dei piatti e le medesime condizioni igieniche.


Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari: le eccedenze al cotto vanno interamente smaltite.

Non sono considerate eccedenze cibi cotti non presentati alla distribuzione, purché correttamente conservati secondo le vigenti normative.

I primi piatti non potranno essere conservati oltre il giorno stesso della preparazione.

In nessun caso la medesima pietanza potrà essere ripresentata identica il giorno successivo a quello in cui è stata proposta, secondo il menu deciso, se non come ulteriore alternativa e, in ogni caso, previa autorizzazione del Committente.

I pasti dovranno rispondere alle tipologie previste dall’allegato A1, alle esigenze qualitative minime di cui all’allegato A2, alle grammature minime indicate nell’allegato A3, ai menu a rotazione mensile e a variazione

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 6 di 27

stagionale oggetto dell’offerta e sulla base dell’elenco indicativo dei piatti possibili di cui all’allegato A4 del presente capitolato.

Al riguardo, il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell’ordine di 850 – 1000 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento:

- CARBOIDRATI nella misura del 55 – 60%, comprensivi di pane nella misura di circa 60 gr.;
- GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;
- PROTEINE non superiori al 15%;
- FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr.;
- SALE non superiore a 2 gr. (quando le pietanze sono presentate condite).

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione, secondo quanto stabilito, tempo per tempo, dal WHP.

Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l’impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell’elenco degli ingredienti che compongono il menù e deve essere estremamente limitato soprattutto per la frutta e la verdura;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l’olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l’uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire secondo quanto previsto dagli obblighi di legge, oppure olio di semi di arachide (solo ed esclusivamente per l’utilizzo della friggitrice).

2.5.1 CONFORMITA’ DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI


Tutti gli alimenti distribuiti devono essere rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, come riconosciute dalla letteratura scientifica del settore, in relazione:

- alla buona tecnica del servizio, concernenti l’acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande;
- all’igiene e alla sanità delle stesche e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell’aggiudicatario, qualunque sia l’esito delle analisi effettuate.

2.5.2 STANDARDS DI QUALITA’

L’aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 7 di 27

dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all’ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all’ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all’atto dell’inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini freschi dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute ad idonee temperature.

2.5.3 TRACCIABILITA’ E RINTRACCIABILITA’

Per rintracciabilità di filiera si intende l’identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n° 178/2002.

Con ciò, si mira a valorizzare l’assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

A tale scopo, l’aggiudicatario, prima dell’inizio del servizio, dovrà redigere uno specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi oggetto del presente capitolato, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti alla RFP.


2.5.4 INFORMAZIONI AGLI UTENTI

L’aggiudicatario è tenuto alla predisposizione ed all’affissione in luogo visibile al pubblico del menu, con relativa specificazione scritta, nome del piatto, relativi ingredienti ed il contenuto calorico, evidenziando le pietanze con cipolla o aglio o con carni suine e la provenienza dei prodotti utilizzati (freschi o congelati).

Per i prodotti somministrati presso la mensa, l’aggiudicatario dovrà mettere a disposizione della clientela due elenchi distinti ed in particolare:

- il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto;
- il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente, dovrà indicare, per ciascun singolo allergene, il prodotto che lo contiene.

L’aggiudicatario dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto d’appalto, “il piano di informazione” che dovrà prevedere: i mezzi di comunicazione che saranno utilizzati, i relativi supporti, i temi ed i contenuti della comunicazione.

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 8 di 27

Il menù dovrà essere preventivamente consultabile tramite web/app da parte di ogni commensale con livello di dettaglio minimo settimanale.

Il piano dovrà essere integrato con il materiale di comunicazione che il Committente intenderà diffondere a sostegno delle buone pratiche alimentari.

2.5.5 PROGRAMMA WHP

Il Committente intende aderire, per tutta la durata dell’appalto, al programma WHP (Workplace Health Promotion), in collaborazione con l’ATS (Agenzia di Tutela della Salute) di Bergamo, volto a promuovere tra i lavoratori la graduale realizzazione di “buone pratiche” (non solo alimentari), finalizzate a:

- migliorare la salute dei lavoratori;
- migliorare il livello di soddisfazione e del clima aziendale;
- accrescere il senso di appartenenza e la produttività;
- ottenere l’accreditamento annuale da parte della rete europea ENWP.

Nel programma saranno coinvolti, oltre ai lavoratori, il Datore di Lavoro o suo delegato, il Medico Competente, i RSPP, i RLS e altri soggetti aziendali aventi un ruolo specifico nello sviluppo del programma.

L’aggiudicatario del servizio, prima di iniziare l’esecuzione del contratto o non appena possibile, dovrà prendere visione del programma WHP relativo al periodo di durata del contratto e collaborare con il Committente per attuare, a sua cura e spese, campagne di comunicazione e informative destinate al personale aziendale fruitore del servizio mensa.

In particolare, potrà essere richiesto all’aggiudicatario di fornire strumenti, quali, a mero titolo di esempio, cartelloni, tovagliette, materiale informativo, ecc., recanti messaggi promozionali sulla sana e corretta alimentazione.

La composizione del menù dovrà tenere conto inoltre delle “Linee guida per una sana alimentazione” del CREA (rev. 2018).

2.6 SERVIZIO BAR

Nella gestione del servizio bar l’aggiudicatario dovrà applicare prezzi non superiori a quelli massimi riportati nell’allegato B).

Eventuali altri prezzi relativi a tipologie non comprese nell’elenco di cui all’allegato B) del presente capitolato saranno di volta in volta concordati con il Committente.


Saranno di competenza dell’aggiudicatario i ricavi della gestione del servizio bar.

2.7 ACCESSO DI PERSONALE ESTERNO

Oltre al personale dipendente del gruppo ATB e relativi collaboratori, l’aggiudicatario potrà ammettere l’accesso al servizio anche di personale di ditte esterne preventivamente autorizzate dal Committente.

In tal caso il prezzo del pasto sarà definito dall’aggiudicatario.

Il personale esterno, nel numero massimo definito d’intesa con il Committente, non potrà accedere alla mensa prima delle ore 13.00.

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 9 di 27

Il Committente si riserva di revocare motivatamente l’autorizzazione all’accesso del personale esterno, dandone comunicazione all’aggiudicatario con preavviso di giorni quindici.

3. ALTRI OBBLIGHI A CARICO DELL’AFFIDATARIO

I seguenti obblighi saranno a totale carico dell’aggiudicatario:

- a) ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l’esecuzione delle attività oggetto del presente appalto;
- b) applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal D. Lgs. n. 193/2007 e successivi aggiornamenti, per la garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie;
- c) rispetto del piano di manutenzione ordinario delle attrezzature, apparecchiature ed impianti, basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui rispettivi manuali d’uso e manutenzione;
- d) verifica trimestrale degli standards microbiologici di riferimento;
- e) presentazione, entro dieci giorni dall’inizio del servizio, di una scheda tecnica dei prodotti utilizzati, con indicazione delle caratteristiche merceologiche relative a qualità, composizione, taglio e confezionamento, così come previsto dalla normativa di settore. I prodotti dovranno possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle leggi e regolamenti vigenti in materia;
- f) attuazione della rilevazione, con modalità da concordare con il Committente, della soddisfazione degli utenti mediante la redazione di un questionario sul gradimento delle pietanze, del servizio di ristorazione e bar, oltre che della qualità degli ambienti;
- g) l’aggiudicatario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara, e a proprie spese, ad utilizzare per il servizio di ristorazione posate in acciaio inox igienizzate ed inserite in apposite buste alimentari sigillate monouso.
- h) la pulizia dei locali adibiti ai servizi di mensa e bar;
- i) le attività, in ogni fase lavorativa che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti volte a garantire che siano avviate tutte le procedure di autocontrollo per verificare l’igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. e secondo quanto dalla stessa indicato nell’offerta tecnica.

4. USO E MANUTENZIONE DEI LOCALI ATTREZZATI

Il Committente affida in consegna all’aggiudicatario i locali adibiti al servizio di mensa e bar e quelli destinati all’utilizzo del personale dell’impresa.

I locali dovranno essere impiegati esclusivamente per lo scopo indicato e dovranno essere tenuti con la massima cura e pulizia.

I locali concessi in comodato sono presi in carico dall’aggiudicatario e devono essere mantenuti e adeguati, a cura dello stesso, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008).

La manutenzione ordinaria dei locali è a carico dell’aggiudicatario, mentre quella straordinaria è a carico del Committente.

Ogni necessità relativa ad interventi su locali ed attrezzature dovrà essere segnalata tempestivamente e per iscritto al committente.

L’accesso ai locali di cucina e dispensa è vietato ai non addetti al servizio mensa, con esclusione del personale abilitato ad eseguire i controlli, di cui al successivo articolo 5, purché dotato di specifica autorizzazione da parte del Committente.

L’aggiudicatario provvederà, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e, in generale, ad ogni altra operazione di ordinaria manutenzione, come concordato con il Committente a cui dovrà essere fornita la documentazione che attesti l’avvenuta manutenzione

E’ fatto divieto all’aggiudicatario di effettuare trasformazioni, modifiche o migliorie ai beni immobili e mobili dati in uso senza il consenso scritto del Committente che, in caso di inosservanza del divieto, avrà diritto di richiedere l’immediata rimessione in pristino a carico dell’affidatario.

5. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

Il Committente si riserva la più ampia facoltà di effettuare o far effettuare a terzi visite e controlli dei locali senza preavviso, per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, nonché a quanto previsto nel presente capitolato, ivi compresi controlli in merito all’organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Le spese di tali visite e controlli saranno a carico dell’aggiudicatario nella misura massima di 6/anno.

Il Committente, a seguito dei controlli, potrà concordare modifiche all’organizzazione, alle modalità di erogazione del servizio, con riferimento alla predisposizione, alla qualità, alle grammature ed alla distribuzione dei pasti.

Il Committente potrà inoltre effettuare controlli in ordine alla tenuta delle apparecchiature, alla pulizia e allo stato di igiene dei locali e delle attrezzature impiegate.


Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l’aggiudicatario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dall’azienda per le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato (in proposito, vedasi il seguente art. 7 - Penalità).

L’aggiudicatario comunicherà, prima dell’inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione.

L’assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l’accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare: registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato; rispetto del menù; controllo delle porzioni; qualità merceologica delle materie prime; date di scadenza dei prodotti; temperature e metodi di stoccaggio delle derrate; temperature e metodi di lavorazione delle pietanze; pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti; controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l’ammollo, la detersione e la disinfezione; controllo del personale; osservazione delle modalità operative; stato d’usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

E’ previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite indagini sul grado di

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 11 di 27

soddisfazione dell’utenza a carico dell’affidatario previa condivisione con il Committente

6. CORRISPETTIVI

6.1 CORRISPETTIVI DELL’AFFIDATARIO

Il corrispettivo per le prestazioni inerenti al servizio di mensa sarà corrisposto mensilmente in ragione dei pasti somministrati nel periodo di riferimento, al netto di eventuali penali, e sarà versato in via posticipata entro sessanta giorni dalla data fattura.

E’ richiesta la fatturazione separata per ognuna delle società del Gruppo.

Ad ogni fattura dovranno essere sempre allegati:

- Elenco dei pasti somministrati nel mese di riferimento
- Dettaglio dei turni di servizio giornalmente effettivamente coperti
- Documentazione relativa a eventuali manutenzioni ordinarie

La liquidazione delle fatture è sempre subordinata:

- all’esito positivo della verifica di regolarità che il Committente effettuerà mediante acquisizione presso i competenti uffici del “documento unico di regolarità contributiva” (DURC),
- verifica, da parte del Committente della regolare copertura di tutti i turni giornalmente programmati.

6.2 CORRISPETTIVI DEL COMMITTENTE

L’aggiudicatario è tenuto a corrispondere mensilmente l’importo di €. 500,00 (cinquecento/00), quale canone per l’utilizzo dei locali e delle attrezzature relative al servizio bar.

6.3 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Per tutta la durata del contratto, (max anni tre) i prezzi non potranno essere aggiornati, né, tanto meno, maggiorati.

7. NEGLIGENZA ED INADEMPIMENTO

Per ogni violazione od inesatto adempimento degli obblighi assunti per effetto del servizio, il Committente avrà la facoltà di applicare, nei confronti dell’aggiudicatario, le seguenti penali:

- €. 300,00, per le prime due contestazioni, nel caso in cui, anche in una stessa giornata, si riscontrino irregolarità nel servizio o insufficiente prestazione rispetto agli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria;
- €. 500,00, per ciascuna delle contestazioni comprese tra la terza e la quinta, nel caso in cui, anche in una stessa giornata, si riscontrino una o più irregolarità o insufficiente prestazione;
- €. 800,00, per la sesta e le eventuali successive contestazioni, fatta salva la facoltà del Committente di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell’art. 1456 cod. civ..

L’importo delle penali potrà essere trattenuto in sede di liquidazione dei corrispettivi o sull’importo della cauzione definitiva.

In ogni caso l’ammontare complessivo delle penali applicate nel periodo di vigenza contrattuale non potrà superare il 10% dell’i valore del contratto.

E’ facoltà del Committente risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile e all’esecuzione d’ufficio, a spese dell’aggiudicatario.

Il Committente ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice lettera raccomandata con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere a carico dell’aggiudicatario irregolarità tali da pregiudicare la continuità del rapporto contrattuale, quali la sopravvenuta incapacità di cui all’art. 80 del Decreto Legislativo 50/2016, con riferimento a gravi irregolarità contributive in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Inoltre alla risoluzione contrattuale si procederà qualora l’affidatario si renda colpevole di frode, di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente Capitolato ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiamo causato disservizio per il Committente, ovvero vi sia stato grave inadempimento dell’affidatario nell’espletamento dei servizi, mediante subappalto non autorizzato, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto.

Si precisa che costituisce inadempimento contrattuale e, pertanto, occasione di applicazione delle penali previste dal predetto articolo anche la mancata prestazione del servizio a causa di sciopero aziendale.


8. OBBLIGO DI TRACCIABILITA’ FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall’art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, l’aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali “dedicati”, anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati al Committente in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L’aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente al presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG. 844529D11, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall’art. 3, comma 3, della L. 136/2010 e da specifica normativa.

L’aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un’apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l’aggiudicatario si impegna ad esibire, a semplice richiesta del Committente, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L’aggiudicatario si impegna altresì a comunicare l’eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all’immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Committente e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 13 di 27

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge n. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

9. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

E’ vietata la cessione del contratto.

L’eventuale subappalto delle prestazioni oggetto del contratto, qualora l’aggiudicatario ne abbia fatta espressa riserva nell’ambito delle dichiarazioni a corredo dell’offerta prodotta in sede di gara, è soggetto ad autorizzazione da parte del Committente, secondo le modalità ed i termini previsti dall’art. 105 del Codice Appalti.

10. RESPONSABILITA’ CIVILE

L’aggiudicatario risponde dei danni arrecati dai propri dipendenti e incaricati ai beni del Committente, nonché a terze persone o a cose di terzi con i quali venga in contatto in ragione dello svolgimento del presente contratto. Si precisa che sono considerati terzi anche il Committente e i suoi dipendenti.

L’aggiudicatario è l’unico responsabile dell’esecuzione del servizio svolto in appalto, anche nel caso in cui sia stato autorizzato a subappaltare il servizio.

L’aggiudicatario è obbligato alla pronta riparazione dei danni stessi e stipulerà per l’intera durata contrattuale una polizza assicurativa R.C.T. (responsabilità civile verso terzi), ai sensi dell’art. 1917 c.c. nella quale anche il Committente e i suoi dipendenti figurino quali terzi beneficiari, per massimale non inferiore a Euro. 2.500.000,00.

La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa al Committente entro 30 gg. dall’aggiudicazione, e comunque prima dell’inizio del servizio.

Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse al Committente alle relative scadenze.


11. CAUZIONE DEFINITIVA

L’aggiudicatario è obbligato a costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria, nelle forme della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa, per un ammontare pari al 10 per cento dell’importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d’asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l’aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell’Azienda committente.

La garanzia è costituita a copertura del mancato o inesatto adempimento dell’affidatario; è fatto salvo il diritto del Committente di richiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.

	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER LE SOCIETA’ DEL GRUPPO ATB Capitolato speciale d’appalto	Settembre 2020
		Pagina 14 di 27

Si precisa che, in caso di decadenza dall’affidamento per inadempimento dell’aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Committente a titolo di risarcimento, salva la facoltà dello stesso di richiedere il risarcimento dei maggiori danni.

12. FORO COMPETENTE

Competente a decidere di ogni controversia insorgente tra il Committente e l’aggiudicatario in ordine alla conclusione, all’interpretazione e all’esecuzione del contratto sarà, in via esclusiva, il Foro di Bergamo.

13. RESPONSABILE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO

I Servizi Risorse Umane e Qualità del Committente saranno responsabili dell’esecuzione del contratto.

L’aggiudicatario, attraverso i Servizi competenti, si riserva di esercitare la più approfondita vigilanza sulle modalità di erogazione dei servizi da parte dell’affidatario.

Il Committente si riserva di costituire un’apposita commissione di vigilanza del servizio erogato dall’aggiudicatario, costituita da rappresentanti del Committente e da esperti della materia.

Detta commissione di vigilanza avrà facoltà di formulare pareri al Committente per il miglioramento dei servizi, anche al fine di impartire all’affidatario direttive per una ottimale erogazione del servizio, senza pregiudizio per la sua autonomia imprenditoriale.

L’aggiudicatario ha facoltà di chiedere di essere sentito dalla commissione di vigilanza.

ALLEGATO A1

COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti giornalieri per persona sono composti come segue:

- un primo piatto fra due scelte, oltre ad una minestra; in aggiunta, devono essere sempre presenti e preparati, su richiesta, un primo piatto in bianco (pasta e riso) ed un primo piatto al pomodoro (pasta e riso);
- un secondo piatto caldo, fra due scelte; in aggiunta, deve essere sempre proposta carne o pesce ai ferri, due tipi di piatti freddi e due tipi di “insalatone”;
- un contorno caldo fra due scelte ed un contorno freddo tra due scelte;
- una porzione di frutta di stagione, con possibile scelta tra almeno cinque tipi di frutta, di cui una cotta;
- una volta a settimana, dolce in alternativa alla frutta (se compatibile con programma WHP);
- pane o grissini o crackers, con possibile scelta fra cinque tipi di pane (devono essere sempre presente il pane integrale ed il pane con ridotto contenuto di sale);
- bevanda (acqua o bibite, se compatibili con programma WHP).

E’ vietata la somministrazione di bevande alcoliche, sia in mensa che al bar.

Alternativa al primo piatto (secondo il menù del giorno):

- un piatto di affettati;
- una porzione di formaggio;
- uno yogurt;
- un contorno;
- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta;
- una porzione di dessert;
- un’insalatona.

Alternativa al secondo piatto (secondo il menù del giorno):

- un piatto di affettati, a scelta tra prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola;
- una porzione di formaggio;
- due yogurt;
- un contorno;
- prodotti inscatolati in monoporzione;
- un’insalatona.

Alternativa al contorno (secondo il menù del giorno):

- uno yogurt.

Dovranno essere predisposti eventuali piatti dietetici per i dipendenti che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche.



Non è consentito in alcun modo il riutilizzo di residui di pasti preparati nei giorni precedenti.
Il sale dovrà essere esclusivamente iodato.

ALLEGATO A2

ESIGENZE QUALITATIVE MINIME

I generi alimentari dovranno essere **di prima qualità**, garantiti a norma di legge per la genuinità, stato di conservazione ed igiene; nella relazione tecnica dovrà essere presentata la scheda identificativa di ogni singolo alimento proposto.

Ogni prodotto alla consegna dovrà essere integro nella confezione, indenne da qualsiasi infestazione da parassiti, muffe od altri agenti infestanti e munito delle dichiarazioni previste dalla vigente normativa quali ad esempio: tipo di prodotto, nome della ditta produttrice, data e luogo di produzione e confezionamento, componenti e additivi, scadenze, tempi di cottura, resa, etc.

- Principali gruppi di alimenti:

Grassi

I grassi da usare saranno esclusivamente:

- burro da centrifuga, derivante da latte vaccino pastorizzato - umidità < 16°C – senza conservanti;
- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di arachide (solo ed esclusivamente per l’utilizzo della friggitrice).

Per la preparazione dei pasti è vietato l’utilizzo della margarina vegetale e di qualsiasi altro grasso.

Frutta e verdura

La frutta e la verdura dovranno avere le seguenti caratteristiche minime di accettabilità:

- Origine nazionale ad esclusione della frutta tipicamente tropicale come le banane, l’ananas, l’avocado;
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresca, pulita e lavata, esente da residui di fertilizzanti e antiparassitari, turgida, non germogliata, priva di umidità esteriore anormale, priva di sapore o odori estranei, categoria extra o 1[^].

L’approvvigionamento di frutta e verdura deve seguire la stagionalità (vedi allegato A5).

È consentito anche l’uso di verdure surgelate limitatamente alle seguenti tipologie:

- fagiolini, piselli, spinaci, carote o rondelle, carciofi, funghi, patate da friggere, asparagi, fagioli, ceci, lenticchie o altre tipologie di legumi potranno essere disidratati.

Carni

Potranno essere utilizzate solo carni fresche, provenienti da allevamenti nazionali autorizzati e certificati dagli organi competenti, prive di estrogeni ed anabolizzanti.

Potranno essere anche utilizzate carni congelate.

In particolare la carne di pollo, di tacchino, di coniglio e di selvaggina in genere dovrà provenire da allevamenti industriali nazionali, allevati a terra, di prima qualità e di età non superiore alle 10 settimane.

La carne di suino, con esclusione di verri e scrofe, dovrà provenire da allevamenti nazionali nel taglio carré disossato. Le carni in genere dovranno essere trasportate e mantenute con mezzi refrigeranti secondo le norme vigenti.

E’ rigorosamente vietata la congelazione in loco. La carne tritata deve essere preparata in giornata

all’interno della mensa.

Non è ammesso l’utilizzo di carni separate meccanicamente (CSM).

Prodotti ittici

- I prodotti ittici devono preferibilmente provenire da metodi certificati di produzione sostenibile, sia derivanti dalla pesca, sia dall’acquacoltura.
- Il pesce sarà fresco o surgelato, in trancio o filetti, dovrà corrispondere ai tipi previsti dalla tabella dei menù proposti e dovrà rispettare, se del caso, le norme sulla produzione, vendita e trattamento dei prodotti surgelati. Lo scatolame dovrà essere prodotto da marche di prima qualità.
- Sono da preferire i seguenti pesci, crostacei e molluschi: alici e sardine, filetti di sogliola, filetti e tranci di nasello, filetti di platessa, filetti di trota, filetti di orata e branzino, filetti di pesce San Pietro, filetti di sgombro, tranci di verdesca, polpi, calamari, seppie, seppioline, vongole e cozze, misto pesce per insalata di mare (quest’ultimo non dovrà contenere surimi), totani, cernia, gamberi.

Salumi

- Tutti i salumi devono essere di provenienza italiana e presentare marchi e bolli previsti dalle disposizioni di legge, che devono essere presenti sulle confezioni sino al loro esaurimento.
- Il prosciutto cotto non potrà contenere polifosfati aggiunti.
- Il prosciutto crudo dovrà avere almeno 12 mesi di stagionatura.
- La coppa ed il salame dovranno avere almeno 4 mesi di stagionatura.
- Lo speck dovrà avere almeno 6 mesi di stagionatura.

Uova, formaggi e latticini

- Le uova saranno fresche, di produzione nazionale categoria A, conformi alle normative vigenti, del peso di 60 – 65 gr. e non devono provenire da galline allevate in gabbia.
- I formaggi dovranno essere di produzione nazionale, di ottima qualità, in perfetto stato di conservazione e con le caratteristiche tipiche della zona di provenienza. I prodotti confezionati (mozzarelle, certose) dovranno essere integri nella confezione che dovrà riportare la data di scadenza.
- Lo yogurt sarà a base di latte intero, parzialmente scremato e alla frutta (deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).
- Il latte **ad uso bar**: sarà fresco, intero, scremato o parzialmente scremato.
- Il latte **ad uso cucina** sarà fresco, intero, scremato o parzialmente scremato e/o trattato con sistema U.H.T. E’ escluso l’uso di latte in polvere, evaporato, condensato o simili.
- La panna dovrà essere fresca o di tipo UHT in confezioni commerciali.

Pane, pasta e riso

- Il pane sarà fresco di giornata, di tipo “0” e/o integrale. Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Non è consentito l’uso di pane surgelato.
- I grissini saranno di tipo comune in confezioni monodose.
- La pasta secca dovrà essere di semola di grano duro, di prima qualità e di produzione nazionale.

- La pasta fresca o fresca all’uovo (liscia o ripiena), di tipo “0” di prima qualità.
- Sono esclusi i prodotti surgelati e precotti.
- Il riso dovrà essere di filiera italiana ad esclusione del riso Basmati. Sono richieste le seguenti varietà da utilizzarsi in modo differente in base al tipo di preparazione: Arborio, Galileo, Roma, Carnaroli, Vialone Nano, Originario, Parboiled, Basmati. Nel menù dovranno essere previste pietanze a base di riso con l’utilizzo di varietà non esclusivamente parboiled.

Condimenti

- Il ragù deve essere preparato utilizzando carne fresca tritata.
- Il contenuto di grasso animale non deve eccedere il 20%.
- Il pomodoro di condimento sarà fresco o conservato, di prima qualità.
- Tutti i condimenti per le paste dovranno essere preparati in loco, è escluso l’utilizzo di condimenti precotti, surgelati o conservati.
- Non sono ammessi preparati con aggiunta di glutammato monosodico.

Sale ed erbe aromatiche

- Dovranno essere utilizzati solo sale marino iodato preferibilmente integrale e prevalenza di erbe aromatiche fresche.

Condimenti a disposizione dei commensali

Ai commensali, saranno messi a disposizione i seguenti condimenti.

- Burro in monoporzioni.
- Formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato nei locali della mensa o monodose.
- Olio extra vergine d’oliva o monodose.
- Aceto di vino o monodose.
- Aceto di mele o monodose.
- Aceto balsamico o monodose.
- Senape in distributore automatico o monodose.
- Ketchup in distributore automatico o monodose.
- Maionese in distributore automatico o monodose.
- Tabasco.
- Salsa Worcester.
- Tranci di limone fresco.

ALLEGATO A3**GRAMMATURE MINIME**

indicative riferite a generi al crudo, prima della cottura

PRIMI PIATTI

<u>Pasta di semola di grano duro</u>	<i>grammi</i>
Per piatti asciutti	100
Per piatti in brodo/verdura	40
<u>Pasta di semola di grano duro all'uovo</u>	
Per piatti asciutti	90
Per piatti in brodo/verdura	40
<u>Pasta fresca</u>	
Per piatti asciutti (escluso gnocchi)	120
Gnocchi di patate	220
Per piatti in brodo	50
<u>Riso</u>	
Per piatti asciutti	100
Per piatti in brodo/verdura	50
<u>Minestre varie</u>	280

ALTERNATIVE AI PRIMI PIATTI

<u>Formaggi</u>	
Stracchino	100
Fontina	70
Mozzarella	100
Gorgonzola	70
Emmental Bavarese	70
Asiago	70
Brie	70
Branzi	70
Parmigiano Reggiano	70
<u>Salumi</u>	
Mortadella	70
Prosciutto cotto	70
Pancetta coppata	70
Salame	50
Prosciutto crudo	50
Speck	50

Coppa	70
Ogni giorno dovranno essere presentati almeno tre varietà di formaggi a rotazione, oltre a questa varietà, la mozzarella e lo stracchino, dovranno essere sempre presenti. Le varietà dei salumi saranno tre, a rotazione di cui una dovrà essere sempre prosciutto crudo.	
<u>Frutta fresca di stagione</u>	160
<u>Crema pronta/dessert</u>	120
<u>Dolci e budini</u>	120
<u>N. 1 yogurt naturale/alla frutta</u>	120
<u>Contorno</u>	120
SECONDI PIATTI	
<u>Pollame (con osso)</u> Al forno, lessato, in umido, alla diavola, ecc..	250
<u>Coniglio (con osso)</u> Al forno, lessato, in umido, alla diavola, ecc..	250
<u>Fesa di pollo o tacchino</u> Al forno, in umido, ecc..	120
<u>Posteriore di bovino adulto</u> Per fettine, scaloppine, roast-beef, tonnato	120
<u>Anteriore di bovino adulto</u> Per arrostiti, brasati, bolliti o lessi, stufati, ecc..	140
<u>Posteriore di vitello</u> Per arrostiti, scaloppine, piccatina, paillard, ecc..	120
<u>Anteriore di vitello</u> Per cime ripiene, spezzatini, ecc..	120
<u>Coscia o spalla di suino</u> Per arrostiti, brasati, porchetta alla romana ecc..	140
<u>Lonza o filone di suino</u> Ai ferri, al vino bianco, al pomodoro, alla milanese, tonnati, involtini, ecc..	140
<u>Braciola o carrè di suino (con osso)</u> Ai ferri, alla milanese, alla piazzaiola, in umido, al burro e salvia ecc..	120
<u>Fegato di vitello</u> Ai ferri, alla veneta, al burro e salvia	120
<u>Cotechino/zampone</u> Con purè, legumi, ecc..	200
<u>Trippa</u> Alla parmigiana, alla milanese, ecc..	180
<u>Salsicce/salamelle</u> Con fagioli, lenticchie, verze, patate, ecc..	160
<u>Wurstel</u> Ai ferri, lessati, dorati, ecc..	120
<u>Tranci di pesce</u>	

Ai ferri, fritti e dorati, lessati, al prezzemolo, ecc..	180
<u>Filetti di pesce</u>	
Fritti e dorati, impanati, alla siciliana, al prezzemolo, ecc..	130
<u>Fritto misto</u>	180
<u>Molluschi</u>	
Con piselli, fritti e dorati, impanati, alla paesana, ecc..	160
<u>Uova</u>	
Sode, al tegame, strapazzate, affogate, per omelette, frittate, ecc..	n. 2
ALTERNATIVE AI SECONDI PIATTI	
<u>Formaggi</u>	
Stracchino	130
Fontina	120
Mozzarella	130
Gorgonzola	120
Emmental Bavarese	120
Asiago	120
Brie	120
Branzi	120
Parmigiano Reggiano	100
<u>Salumi</u>	
Mortadella	100
Prosciutto cotto	100
Pancetta coppata	100
Salame	100
Prosciutto crudo	90
Speck	90
Coppa	90
Bresaola	80
Ogni giorno dovranno essere sempre presentati almeno tre varietà di formaggi a rotazione; oltre a questa varietà, dovranno essere sempre presenti la mozzarella, lo stracchino e due tipi di insalatone. Le varietà dei salumi saranno tre, a rotazione di cui una dovrà essere sempre prosciutto crudo.	
<u>Prodotti inscatolati monoporzione (peso netto in grammi)</u>	
Carne	125
Tonno	125
Sgombri filetti	125
Sardine filetti	125
<u>Frutta fresca di stagione</u>	320
<u>Crema pronta/dessert</u>	240
<u>Dolci e budini</u>	240
<u>N. 2 yogurt naturale/alla frutta</u>	120
Contorni (doppia razione)	

FRUTTA

Frutta fresca di stagione 160

ALTERNATIVE ALLA FRUTTA

Yogurt, dessert 120

PANE

Pane di frumento artigianale 100

Pane integrale artigianale 100

Pane alle olive 100

Grissini 30

Crackers 40

CONTORNIPatate

Arrostito, fritte, lesse, in insalata 230

Verdure

Al burro, al forno, in insalata, lessate, ecc.. 200

Crude in insalata, con olio, aceto o limone, ecc.. 70

Carote, sedano, pomodori 120

Legumi secchi

Lessati, in insalata, ecc.. 50

Polenta di granturco a porzione, prodotto cotto 150

Purea di patate a porzione, prodotto cotto 150

ALLEGATO A4

ELENCO PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Si elencano, qui di seguito, alcune tipologie di pasti, non esaustive, da alternare in funzione della stagionalità.

PRIMI PIATTI

MINESTRE

Pasta e fagioli alla veneta, pasta e ceci, pasta e lenticchie, risi e bisì, minestrone alla genovese, tortellini in brodo, crema di piselli, crema di funghi, crema di asparagi, zuppa di lenticchie, minestra di carciofi, minestra di mais, orzo e fagioli, passatelli in brodo, passato di cavolfiore e ricotta, vellutata di pollo, zuppa di cipolle gratinata, zuppa di cetrioli fredda, gazpacho, vellutata di porri, minestrone ai cereali, crema di ceci, zuppa di verdure, zuppa di patate e fagioli, passato di fagioli.

RISO

Risotto primavera, risotto di funghi, risotto agli asparagi, risotto alla milanese, risotto al curry, risotto alla parmigiana, risotto ai frutti di mare, riso alla valenciana, insalata di riso, risotto alle vongole, risotto al radicchio rosso di Treviso, pomodori farciti di riso, risotto alla parigina, risotto alla piemontese, risotto di zucchine, risotto con carciofi, risotto alla salsiccia, risotto alla trota, risotto alle erbe, risotto al pomodoro e piselli.

PASTA

Bucatini capperi e olive, bucatini/penne all'amatriciana, spaghetti alla carbonara, fusilli alla puttanesca, trenette al pesto, penne all'arrabbiata, spaghetti alla carrettiera, mezze maniche ai quattro formaggi, pasticcio di lasagne, ziti al gratin, linguine con le seppie, maccheroni ai piselli, orecchiette con cime di rapa, penne alla Norma (melanzane e ricotta salata), tortelli di magro burro e salvia, tortelli panna e prosciutto, tagliatelle al prosciutto, tagliatelle ai funghi, pappardelle ai carciofi, tagliolini al salmone, spaghetti alle vongole, spaghetti alla marinara, fusilli al tonno, spaghetti olio aglio e prezzemolo, sedanini al gorgonzola, farfalle al nero di seppia, pennette ai molluschi, tagliolini allo speck, maccheroni al ragù, ditali al ragù di carni bianche, orecchiette vegetariane, sfornato di carciofi, sfornato di verdure, melanzane alla parmigiana, zucchine alla parmigiana, sfornato di formaggi, sfornato di crespelle, crespelle al prosciutto e funghi, crespelle alle verdure, gnocchi al ragù, gnocchi al ragù di verdure, gnocchi alle zucchine e tonno, gnocchi al nero di seppia, gnocchi ai formaggi gratinati.

SECONDI PIATTI CARNI

VITELLO

Vitello al forno, scaloppine al marsala, scaloppine alla valdostana, scaloppine alla viennese, scaloppine al limone, stinco di vitello al forno, involtini prosciutto e salvia, scaloppine alla pizzaiola, piccatina al limone, saltimbocca alla romana, scaloppine ai funghi, vitello tonnato, spezzatino.

MANZO

Carpaccio sedano e parmigiano, bistecca alla Bismarck, bollito misto in salsa verde, brasato al vino rosso, tagliata, goulasch, polpettone, roast-beef, spiedini, stracotto alla piemontese, spezzatino con patate e verdure, polpette al pomodoro, polpette, hamburger, paillard alla pizzaiola.

MAIALE

Arista di maiale al forno, bracirole, costine di maiale glassate, prosciutto in crosta, cotechino zampone, salsicce al vino bianco, lonza al latte, carré di maiale affumicato, lonza di maiale al forno.

POLLAME

Petto di pollo ai peperoni, pollo alla cacciatora, pollo arrosto, petti di pollo alla milanese, petti di pollo al limone, petti di pollo alla senape, petto di pollo alle verdure, petto di pollo ai funghi, petto di pollo grigliato, tacchino al forno, arrosto di tacchino, tacchino ripieno natalizio.

*** Tutti i piatti preparati con il pollo possono essere preparati anche con il tacchino.

ALTRE CARNI

Coniglio arrosto, coniglio alla cacciatora, agnello pasquale al forno.

PESCE

Calamari fritti, sardoni fritti, calamari in umido con polenta, calamari e seppioline con polenta, zuppa di pesce misto, filetto di cefalo al forno, seppie in umido con polenta, nasello, merluzzo, scorfano, filetto di platessa dorato, sgombro alla griglia, sogliola,

*** quant'altro: fritti, ai ferri, panati, alla mugnaia, al limone.

INSALATE COMPOSTE

Insalata nizzarda, insalata alla contadina (bacon soffritto - uova sode - noci - formaggio), insalata al gorgonzola e noci, insalata alla greca (pomodoro cipolla cetriolo - feta - olive nere), insalata di pollo, insalata caprese, insalata di tacchino, insalata di tonno, insalata al prosciutto, insalata ai formaggi, insalata di patate e speck, insalata russa, insalata capricciosa.

ALTRI SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni, mozzarella in carrozza, crêpes ripiene (al formaggio, ai funghi, ai carciofi ecc.), sofficini.

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Bollito misto di verdure, hamburger vegetariani, peperoni vegetariani ripieni, torta salata alle verdure, tegamino di verdure gratinato, carciofi fritti, cicoria aglio, olio e peperoncino, fagioli all'uccelletto con polenta, verdure grigliate.

CONTORNI

PATATE

Fritte, prezzemolate, crocchette, novelle al forno, al tegame, a spicchi, intere cotte nella stagnola, duchessa, purè, insalata di patate, sautées, arrosto.

VERDURE

Carciofi fritti, carciofi gratinati, carote al burro, cavolfiore bollito, cavolfiore gratin, cavolini di Bruxelles al burro, cavolini di Bruxelles gratinati, verze al tegame, cicoria bollita all'agro, cicoria olio, aglio, peperoncino, cipolline glassate, fagioli all'uccelletto, fagioli all'agro, fagiolini bolliti, fagiolini ripassati al pomodoro, finocchi bolliti, finocchi gratin, funghi trifolati, melanzane panate o fritte, melanzane alla griglia, caponata di melanzane, caponata di verdure, peperonata, piselli alla francese, piselli al prosciutto, pomodori gratinati, porri bolliti vinaigrette, porri gratinati, sedani bolliti, spinaci al burro, spinaci panna e parmigiano, macedonia di verdure, ratatouille alla Nizzarda, verdure miste al forno.

ALLEGATO A5

STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI		
GENNAIO	VERDURA	barbabietole rosse, bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavoli (tutte le varietà), cavolfiori, cicoria, cime di rapa, cipolle, coste, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, sedano da costa e sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
	FRUTTA	arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.
FEBBRAIO	VERDURA	barbabietole rosse, bietole, broccoli carciofi, carote, catalogna, cavoli (tutte le varietà) cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga patate, porri, prezzemolo, sedano, radicchio, sedano da costa e sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
	FRUTTA	arance, banane, frutta secca. mandarini, mele, pere, pompelmi.
MARZO	VERDURA	broccoli, carciofi, carote, cicoriotta, coste, erbe, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, indivia, lattughino, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano da costa e sedano rapa, soncino, spinaci, verze.
	FRUTTA	arance, banane, frutta secca. mele, pere.
ARILE	VERDURA	asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolo cappuccio cicoria, cipolle, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano da costa e sedano rapa, soncino, spinaci, zucchine.
	FRUTTA	banane, mele, nespole, pere, pompelmi.
MAGGIO	VERDURA	asparagi, bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fagiolini piattoni, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, taccole, zucchine.
	FRUTTA	banane, ciliegie, fragole, lamponi, mele, nespole, pere, pompelmi.
GIUGNO	VERDURA	asparagi, barbabietole, erbe, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fagiolini piattoni, fiori di zucca, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine.
	FRUTTA	albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, mele, pere susine.
LUGLIO	VERDURA	barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini cornetti, fagiolini piattoni, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
	FRUTTA	albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, melone, pere, pesche, susine.
AGOSTO	VERDURA	barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
	FRUTTA	anguria, albicocche, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	VERDURA	carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
	FRUTTA	fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva.
OTTOBRE	VERDURA	barbabietole, broccoli, cime di rapa, cavoli (tutte le tipologie) carote, catalogna, cavolfiori, cipolla, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano da coste e sedano rapa, spinaci, zucca.
	FRUTTA	cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.
NOVEMBRE	VERDURA	barbabietole, broccoli, cime di rapa, cavoli (tutte le varietà) carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano da coste e sedano rapa, soncino, spinaci, zucca.
	FRUTTA	arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	VERDURA	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.
	FRUTTA	arance, ananas, banane, cachi, mandarini, mele, pere, pompelmi.

ALLEGATO B**LISTINO PREZZI BAR**

	<i>Euro</i>
<u><i>Caffetteria</i></u>	
Caffè espresso	0,70
Caffè freddo, Tè freddo	0,90
Caffè decaffeinato	0,80
Cappuccino	0,90
Brioche	0,70
Cappuccino e brioche	1,30
Latte caldo o freddo	0,80
Tè – camomilla in teiera	1,10
<u><i>Bevande</i></u>	
Spremuta d’arancia	1,80
Succo di frutta	0,80
Bibite	1,00
Acqua minerale in bottiglia (mezzo litro)	0,50
Bicchiere d’acqua minerale	0,30
<u><i>Aperitivi</i></u>	
Aperitivi analcolici con salatini	1,20
<u><i>Spuntini</i></u>	
Toast (prosciutto cotto e fontina)	1,20
Panini imbottiti con affettati (escluso crudo) e/o formaggi	1,20
Panini imbottiti con prosciutto crudo	1,30