



COMUNE DI CASTORANO

Area Amministrativa

SCHEMA CAPITOLATO D'APPALTO

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

AA.SS. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028

CAPITOLATO D'APPALTO

1. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione di tutte le opere e le attività necessarie per l'effettuazione del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Castorano, per gli iscritti al servizio doposcuola del comune di Castorano e per il personale docente e non docente avente diritto, come di seguito specificato.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato.

2. Tipologia e articolazione dei servizi richiesti

L'attività oggetto dell'appalto comprende la gestione completa del servizio di mensa scolastica come sotto dettagliato.

Per l'esecuzione del servizio in oggetto, il Comune concede in uso gratuito all'Impresa aggiudicataria, i locali e le attrezzature nello stato di fatto e secondo le modalità e prescrizioni previste nel presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire, obbligatoriamente, presso il locale cucina in disponibilità del Comune di Castorano di proprietà comunale ubicato Via P.C. Orazi n. 115 di Castorano, all'interno del plesso scolastico della Scuola Primaria, con personale della Ditta appaltatrice.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute
- somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune.
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti.
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione ordinaria dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;

- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione, a carico dell'Amministrazione contraente.

3. Preparazione e somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti verrà effettuata a partire indicativamente dal 1° ottobre di ogni anno fino all'ultimo giorno previsto dal calendario scolastico della Scuola dell'Infanzia, per n. 5 giorni alla settimana, da lunedì a venerdì.

I pasti saranno somministrati presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia sita in Piazza Martiri di Via Fani nella Frazione San Silvestro e nel refettorio della Scuola Primaria per gli alunni che frequentano il doposcuola e che ne facciano richiesta. All'Impresa aggiudicataria spetta di trasportare i pasti dal centro di cottura al plesso scolastico sopra indicato, non dotato di cucina.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

La Ditta dovrà altresì gestire la fase della prenotazione dei pasti e del ritiro dei buoni pasto, predisposti dal Comune.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti risultante dal numero dei buoni pasto, suddivisi tra il personale scolastico avente diritto e gli alunni, raccolti dal responsabile scolastico incaricato e comunicati/consegnati, in tempo utile alla Ditta aggiudicataria.

L'amministrazione provvederà alla vendita dei buoni pasto.

I buoni pasto, rendicontati su apposita distinta, firmata da un rappresentante della Ditta, saranno restituiti in originale all'Amministrazione, allegati alla fattura mensile, a giustificazione degli importi fatturati.

La fornitura giornaliera dei pasti può subire variazioni in relazione all'utenza, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere da parte del Comune.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato, qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Previa intesa con l'Istituzione scolastica, tenendo conto dell'organizzazione didattica, sarà cura dell'Amministrazione comunicare formalmente alla Ditta aggiudicataria, l'inizio effettivo del servizio.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, o di sciopero o di altre motivazioni, la scuola dovrà informare contestualmente il Comune e la Ditta, almeno un giorno prima.

La ditta appaltatrice è tenuta a rifornire la cucina comunale di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione del pasto e alla sua cottura e al suo trasporto, dove necessario. Sono conseguentemente oggetto del presente appalto anche tutti i materiali accessori quali pellicole termosigillanti, carta da forno, ecc .

4. Autocontrollo

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo, documentato ai sensi del D.Lgs. 26.5.1997 n. 155, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HCCP. Tale piano potrà sempre essere richiesto dal Comune, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dalla ditta in sede di autocontrollo

5. Durata dell'affidamento

La durata dell'appalto è ancorata agli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028, con decorrenza presumibilmente il 1° ottobre 2025.

Si fa espresso avvertimento che ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D. Lgs 36/2023, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni

previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

La Ditta, con la partecipazione alla gara si impegna alla stipula del contratto secondo una calendarizzazione fissata dall'Amministrazione comunale nella RdO che sarà svolta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 108 comma 8 del D. lgs 36/2023.

In caso di estensione dei servizi il costo del pasto resterà invariato.

6. Importo posto a base di gara e criterio di aggiudicazione

L'importo del servizio, oggetto del presente capitolato, posto a base d'asta viene fissato in € 5,00 al netto d'IVA per ogni singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione.

L'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 110.000 oltre IVA al 5%, per un totale presunto di numero 22.000 pasti da somministrare.

I pasti indicati sono presunti e non vincolanti per l'Amministrazione che si riserva di aumentarli e/o diminuirli in rapporto alle esigenze pubbliche effettive (numero degli utenti, variazioni nel menù scolastico, necessità di servizio) senza che la ditta fornitrice possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel capitolato.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato.

L'affidamento del presente appalto avverrà su piattaforma MePa del portale acquisti in rete, con invito rivolto a operatori, iscritti nella categoria "Servizi di Ristorazione", e/o "Servizi di mensa scolastica" che abbiano manifestato il proprio interesse ad essere invitati alla RDO, entro i termini previsti dall'avviso pubblicato sul profilo del committente, secondo il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, trattandosi di tipologia di servizio con caratteristiche standardizzate, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. n. 36/2023.

7. Menù e struttura del pasto

Tutti i prodotti forniti dovranno avere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Nella preparazione dei pasti è fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi scrupolosamente all'osservanza delle linee guida, dei menù e delle tabelle dietetiche e merceologiche del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) Dipartimento di Prevenzione dell'AST di Ascoli Piceno e allegati al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale

Ogni pasto, nell'osservanza dei menù e delle grammature indicate dal S.I.A.N. dell'AST suddetta, sarà costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta fresca di stagione, acqua.

Nella preparazione dei menù giornalieri dovranno essere sempre osservati i principi di freschezza, stagionalità, varietà e qualità nutrizionale. L'alternanza stagionale dei prodotti, oltre ad assumere una importantissima funzione educativa, consentono il risparmio delle risorse economiche e la notevole riduzione dell'impatto ambientale.

I menù sono imm modificabili, potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù solo da parte e su richiesta del Comune. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale. Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione indicante anche la motivazione. Il Comune inoltre potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

8. Caratteristiche di massima degli alimenti da fornire

Per la preparazione dei pasti la preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati laddove il numero dei pasti da preparare risulti particolarmente elevato. Su richiesta del Comune la Ditta deve

consegnare l'elenco dei fornitori e le certificazioni di qualità.

Ridurre l'uso del sale, utilizzando esclusivamente sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica (vedi scheda a pag. 146).

Per favorire la riduzione del sale, utilizzare spezie ed erbe aromatiche (prima della cottura).

La Ditta affidataria dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti. In particolare, dovrà assicurare la variabilità settimanale e stagionale prevista dai menù allegati.

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite come da tabella allegata con le relative note.

9. Variazioni quantitative e qualitative – Diete speciali

L'appaltatore si impegna ad approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazioni, le diete speciali richieste, per motivi di carattere etico e/o religioso o per gli utenti affetti da patologie, attestate da relativo certificato medico. Verrà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

10. Personale

L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale messo a disposizione dall'Impresa deve essere, oltre che professionalmente capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal d.lgs. 81/2008.

L' Impresa dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- a. Sia di assoluta fiducia e provata riservatezza.
- b. Tenga sempre un comportamento professionale, corretto e educato.
- c. Segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

11. Consegna beni immobili e mobili delle cucine e refettori ed utenze locali adibiti al servizio

Il Comune concede in uso gratuito al gestore i locali scolastici adibiti a centro di cottura ed a sala mensa, nonché gli arredi, le attrezzature e i beni di consumo esistenti (materiale frangibile, stoviglie metallica, piccoli utensili di cucina, ecc.), che verranno consegnati con apposito verbale.

Dei suddetti beni immobili, arredi ed attrezzature affidati al gestore, lo stesso dovrà farne uso in conformità alle finalità perseguite con il presente appalto e con l'obbligo della restituzione al termine della concessione, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso dei medesimi. All'atto della firma del verbale di consegna il gestore accerterà le condizioni di quanto consegnato assumendosi da quel momento ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti senza previa autorizzazione.

L'Impresa appaltatrice si impegna all'uso corretto e diligente di installazioni, impianti e materiali costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune e/o acquistate successivamente.

All'inizio della gestione in appalto verrà redatto, a cura del Comune ed alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice, un inventario a quantità fisiche di tutti i beni mobili ed immobili che l'Ente appaltante metterà a disposizione.

I locali e le attrezzature dovranno essere restituite dalla ditta appaltatrice, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.

L'Ente appaltante ha diritto di essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice e qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima, il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti. Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico dell'Ente comunale, mentre le spese di manutenzione ordinaria saranno di esclusiva competenza della ditta appaltatrice.

Per spese di manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature.

La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti venisse pregiudicata la continuazione del servizio.

Per spese di manutenzione ordinaria si intendono quelle periodiche e ricorrenti e dettate dalla tipicità del servizio.

L'Impresa appaltatrice è tenuta alla rigorosa segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

12. Controlli da parte del Comune

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

13. Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, se presente, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio. I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

14. Penalità

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i

regolamenti vigenti ed il presente capitolato d'oneri. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari a euro 100,00 (cento/00) per ogni violazione rilevato nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

15. Responsabilità

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione Comunale ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della del servizio assunto.

16. Corrispettivo e pagamenti.

Il pagamento del servizio avverrà dietro invio di fatture mensili nelle quali vengono indicati il numero dei pasti somministrati nel mese precedente. Un incaricato della ditta, farà pervenire mensilmente al competente ufficio comunale i buoni pasto raccolti nel mese precedente a riscontro del numero di pasti indicati e fatturati.

Il corrispettivo dell'appalto viene stabilito in €. 110.000,00 oltre l'I.V.A. secondo legge a pasto, di cui €. 0,00 oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali, per un numero PRESUNTO di pasti pari a 22.000 nei 3 anni scolastici indicati.

La fornitura è, comunque, legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Istituto scolastico di riferimento e, pertanto, la stessa può subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, maggiori compresi o altro.

Alle fatture mensili prodotte, la ditta dovrà inderogabile allegare prospetto riassuntivo erogazione pasti. Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti prospetti.

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella consistenza, come indicato nell'allegata tabella dietetica) consumati dai bambini che dagli adulti.

Il prezzo del singolo pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto. Tramite la riscossione del corrispettivo la ditta appaltatrice troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia quelli stabiliti dal presente capitolato che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto.

17. Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo

d'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Copia di detta polizza, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento, dovrà essere consegnata all'Amministrazione in sede di contratto. In alternativa alla specifica polizza l'aggiudicatario dovrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso l'appaltatore dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio per conto dell'Amministrazione di Castorano con le condizioni sopra riportate.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

18. Risoluzione e rescissione del contratto

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano gli artt. 122 e 123 del D.Lgs. 36/2023.

Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Castorano potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

19. Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verificano durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Ascoli Piceno

20. Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

1. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Castorano, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

2. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

3. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

21. Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 36/2023, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme e regolamenti comunitari, nazionali e regionali vigenti in materia. Si applicheranno, inoltre, le leggi e i regolamenti che potessero essere emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto del presente appalto.

22. Nota informativa privacy – Art. 13 Regolamento 2016/679/UE GDPR

Il Comune di Castorano in qualità di titolare (con sede in Via P.C. Orazi n. 3, 63081 Castorano (AP), PEC: protocollo@pec.comune.castorano.ap.it), tratterà i dati personali conferiti con il presente modulo e/o la presente procedura, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura nonché, successivamente, per finalità di archiviazione a tempo indeterminato. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi nonché negli altri casi previsti dalla normativa ivi compresa la pubblicazione nelle pagine dell'Ente (Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio e simili) o in banche dati nazionali. I dati saranno trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

Le finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali sono connesse all'espletamento delle procedure relative al presente Avviso/gara e la base giuridica del trattamento (ai sensi degli articoli 6 e/o 9 del Regolamento 2016/679/UE) è il D.Lgs. 36/2023.

Oltre al trattamento di dati personali in particolare sono previsti trattamenti di dati sensibili relativi a condanne penali: il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso disposto ai sensi e per gli effetti del D.lgs.n. 36/2023.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento

dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività.

23. Disposizioni di rinvio e nuova normativa.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si richiama quanto disposto dalle norme del D. Lgs. n. 36/2023 dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia e a tutta la documentazione accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante nella sezione "Amministrazione trasparente", sulla home-page del sito istituzionale del Comune di Castorano e sulla piattaforma Mepa.

Sono allegati al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale:

- i. Tabelle indicanti i menù redatte dal Personale Sanitario del SIAN – Dipartimento di Prevenzione dell'AST di Ascoli Piceno.
- ii. Tabelle indicanti le grammature e le indicazioni nutrizionali

N.B. Il presente Capitolato deve essere sottoscritto per accettazione dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente.

Castorano, 28 Agosto 2025

II RESPONSABILE
DELL'AREA AMMINISTRATIVA
(Dott.ssa Sonia Guidotti)

SONIA
GUIDOTTI
28.08.2025
12:02:18
GMT+02:00



PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta integrale al pomodoro	Pasta di semola integrale , pomodoro pelato , olio evo
	Sformato di ricotta e broccoletti o bietole	Ricotta vaccina, broccoletti freschi o bietole, uova, mollica di pane, olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Passato di verdure con pastina	Verdure miste, pastina di semola , olio evo , parmigiano grattugiato
	Spezzatino di vitello	Vitello, olio evo , rosmarino,
	Spinaci	Spinaci , olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	PIATTO UNICO: Pasta e fagioli borlotti (asciutta)	Pasta di semola (ditalini), fagioli borlotti , pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio evo
	Patate al forno o lesse con quadratini di frittata (1/2 porzione)	Patate , uovo, olio evo
	Finocchi	Finocchi, olio evo
	Pane	
GIOVEDI	Macedonia	Mela, banana, pera, arance
	Pasta con cime di rapa	Pasta di semola , cime di rapa , olio evo , alici sott'olio
	Bocconcini di tacchino con carote	Tacchino, carote, olio evo, rosmarino
	Frutta fresca di stagione	
VENEDI	Riso olio e parmigiano	Riso , olio evo , parmigiano grattugiato
	Filetto di platessa panato al forno	Filetto di Platessa , pangrattato, olio evo, rosmarino, aglio
	Insalata mista	Insalata mista, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta con zucca e ceci	Pasta di semola , zucca fresca, ceci , olio evo , brodo vegetale (q.b.), cipolla, parmigiano grattugiato
	Frittata e spinaci	Uovo, spinaci, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Pasta con seppioline	Pasta di semola , seppioline, carota , sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro , brodo, olio evo
	Prosciutto crudo	
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	Minestra di verdure con orzo	Orzo , bietola, patata , cipolla, sedano, olio evo , parmigiano grattugiato
	Cotoletta di pollo al forno	Petto di pollo, uovo, pangrattato, scorza di limone grattugiata, olio evo
	Finocchi	Finocchi , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	PIATTO UNICO: Pasta integrale con polpette di carne al ragù	Pasta di semola , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo
	Bieta	Bieta, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola , olio evo , parmigiano grattugiato.
	Filetti di merluzzo con pomodoro e olive denocciolate	Merluzzo , olive denocciolate, cipolla, pomodoro, olio evo
	Carote al vapore	Carote, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Minestra con pastina e piselli	Pastina di semola, piselli , cipolla, parmigiano grattugiato ,olio evo
	Frittata	Uovo, olio evo
	Patate	Patate , olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta alla crema di fagioli cannellini	Pasta di semola , fagioli cannellini , cipolla, olio evo
	Cotoletta di mare	Filetti di platessa , pangrattato, scorza di limone gratt, rosmarino, olio evo
	Insalata bicolore	Lattuga romana, radicchio, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto con zucca o zucchina	Riso , zucca o zucchina fresca, carota , sedano, cipolla ,olio evo , parmigiano grattugiato
	Bocconcini di tacchino al limone	Tacchino, olio evo , rosmarino, , patata e limone
	Spinaci	Spinaci , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	Piatto unico: pizza margherita	Farina (70% tipo 0 + 30% tipo integrale), lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano.
	Carote al vapore	carote julienne olio evo e succo di limone
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Pasta integrale al pomodoro	Pasta di semola integrale, pomodoro pelato, olio evo, basilico
	Codine di rospo gratinate	Codine di rospo, pangrattato, olio evo , prezzemolo, aglio
	Bieta	bieta , olio evo
	Pane	
	Macedonia	Mela, banana, pera, arance

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta di farro al pomodoro	Pasta di farro , pomodoro pelato , olio evo
	Polpette di pesce con verdure	Merluzzo e seppia surgelate, mollica di pane, uovo, parmigiano gratt., olio evo , prezzemolo , limone gratt., carota, cipolla, pomodoro, noce moscata
	Insalata verde	Lattuga, olio evo
	Pane	
	Arancia o spremuta	
MARTEDI	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola , olio evo , parmigiano grattugiato.
	Frittata	Uovo, olio evo
	Spinaci	spinaci, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	Risotto con crema di lenticchie	Riso, lenticchie, cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Petto di pollo	Petto di pollo, olio evo
	Insalata bicolore	Lattughino, radicchio rosso, olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	Antipasto: verdure gratinate	Verdure di stagione, olio evo , pangrattato
	PIATTO UNICO Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini di carne (Manzo), pomodoro pelato , olio evo , parmigiano gratt.
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Pasta integrale al ragù rosso di pesce	Pasta integrale, trito di pesce, pomodoro pelato, olio evo, erbe aromatiche
	Polpette di ricotta e broccoletti e/o spinaci	Ricotta, broccoletti e/o spinaci, uovo, pangrattato, parmigiano, olio evo
	Finocchi e carote	Finocchi e carote
	Pane	
	Macedonia	Mela, banana, pera, arance

QUINTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Passato di verdure con pastina	Verdure miste, pastina di semola, olio evo , parmigiano grattugiato
	Rotolo variopinto	Uova, carote, zucchine o spinaci, olio evo
	Insalata mista	Pan di zucchero, carote , finocchi, olio evo
	Pane	
	Arancia o spremuta	
MARTEDI	Risotto allo zafferano	Riso , brodo vegetale (bietola, carota, patata, sedano, cipolla), zafferano, olio evo , parmigiano grattugiato
	Merluzzo impanato	Merluzzo , pangrattato, olio evo , rosmarino , aglio, limone gratt
	Carote Julienne	Carote crude, olio evo
	Pane	
	Macedonia	Mela, banana, pera, arance
MERCOLEDI	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola , olio evo , parmigiano grattugiato.
	Polpettine di ceci	Ceci, uovo, pangrattato, parmigiano, olio evo
	Bieta	Bieta, olio evo, erbe aromatiche
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	Verdure cotte	Spinaci con olio evo e patate
	PIATTO UNICO Pasta al ragù di manzo	Pasta di semola , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane <i>integrale</i>	
	Frutta fresca di stagione	
VENEDI	Pasta al pomodoro	Pasta di semola, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Codine di rospo in potacchio	Codine di rospo, pomodoro, olive nere denocciolate, olio evo, erbe aromatiche
	Finocchi crudi	finocchi
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale, pomodoro pelato , olio evo , cipolla
	Frittata	Uovo, olio evo
	Zucchine gratinate	Zucchine, pangrattato, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Antipasto: Carote	Carote alla julienne
	Piatto unico: pizza margherita	Farina (70% tipo 0 + 30% tipo integrale), lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano.
MERCOLEDI	Frutta fresca di stagione	
	Pasta alla crema di piselli	Pasta di semola , piselli, olio evo
	Polpette di pesce	Merluzzo, platessa, mollica di pane, uova, farina, latte, olio evo, prezzemolo
	Pomodori in insalata	Pomodori, olio evo
	Pane integrale	
GIOVEDI	Frutta fresca di stagione	
	Pasta al ragù vegetale	Pasta , bietola, zuccina, carota , cipolla, olio evo
	Petto di pollo	Petto di pollo, olio evo
	Insalata di finocchi e/o carote	Finocchi, carote, olio evo
	Pane	
VENERDI	Frutta fresca di stagione	
	Risotto al pomodoro	Riso pomodoro, carota , sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro , olio evo
	Filetto di platessa panato al forno	Filetto di Platessa surgelato, pangrattato, scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio evo
	Insalata mista	Lattuga romana, carote , olio evo
	Pane	
	Macedonia	

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta alla crema di zucchine	Pasta di semola, zucchine, olio evo, cipolla
	Mozzarella	
	Pomodoro	Pomodoro, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale, pomodoro pelato , olio evo , cipolla
	Codine di rospo in potacchio	Codine di rospo, olive nere o verdi denocciolate, olio evo, rosmarino
	Fagiolini	Fagiolini , olio evo
	Pane	
	Macedonia	
MERCOLEDI	Risotto olio e parmigiano	Riso, parmigiano grattugiato, olio evo
	Hamburger di ceci	Ceci, uovo, pangrattato, parmigiano, olio evo
	Carote	carote, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	Zucchine gratinate	Zucchine, pangrattato, olio evo ;
	Piatto unico: Pasta di farro al ragù di carne di manzo	Pasta di farro , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Pasta con battuto di seppioline	Pasta di semola, seppioline, pomodoro, olio evo
	Frittata	Uovo, limone grattugiato, olio evo
	Frecandò piceno	Patate, zucchine, melanzane, pomodoro, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Orzo tricolore	Orzo perlato , pomodorini , olive denocciolate, tocchetti di parmigiano, olio evo
	Piselli e carote	Piselli, carote, olio evo
	Parmigiano	Parmigiano
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Gaspacho baby di verdure con crostini	Pane , pomodoro, cetriolo, peperone, zucchina/zucca, olio evo
	Polpette di carne	Carne di manzo macinata, uovo, mollica di pane, latte, parmigiano grattugiato, olio evo , noce moscata ,cipolla
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	Verdure cotte	Fagiolini/pomodori arrosto, olio evo
	Piatto unico: Ravioli al pomodoro di ricotta e spinaci	Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, pomodoro pelato , cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane <i>integrale</i>	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Crema di zucca/zucchina e ceci	Zucca/zucchine , ceci , bietolina, cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Prosciutto crudo e melone	Prosciutto, melone
	Cetrioli	Cetrioli , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Risotto allo zafferano	Riso , brodo vegetale, zafferano, aglio, cipolla, olio evo , prezzemolo
	Bocconcini di nasello con pomodori e olive	Nasello, pomodori, olive nere denocciolate, aglio, olio evo
	Insalata	Insalata , olio evo
	Pane	
	Macedonia	Pesca, susina, mela , nocciole in granella

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Pasta alla norma	Pasta di semola , melanzane, ricotta salata, pomodoro, cipolla, olio evo
	Frittata	Uovo, limone grattugiato, olio evo
	Zucchine	Zucchine, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Antipasto : crudità	Carote, finocchi, olio evo
	Piatto unico: pasta e ceci	Pasta di semola , ceci , pomodoro, sedano, carota, cipolla, parmigiano grattugiato, olio evo
	Crocchette di patate	Patate , uovo, parmigiano grattugiato, pangrattato, olio evo
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	Fish burger	Panino ai cereali, hamburger di pesce, olio evo Ingredienti per hamburger: Merluzzo , seppie, mollica di pane, uovo, prezzemolo, limone grattugiato, cipolla, pomodoro
	Insalata bicolore	Lattughino, radicchio(anche per farcimento panino)
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI	Orzo olio e parmigiano	Orzo , olio evo , parmigiano grattugiato
	Scaloppina di carne	Carne di bovino, farina, olio evo
	Insalata di Pomodori	Pomodori, olio evo
	Pane <i>integrale</i>	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDI	Pasta integrale con pomodorini e basilico	Pasta integrale , pomodorini, olio evo , basilico
	Robiolino o mozzarella	Robiolino o mozzarella
	Fagiolini	Fagiolini , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

QUINTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDI	Risotto con piselli	Riso, piselli , olio evo, cipolla
	Rotolo variopinto	Uovo, carote, zucchine o spinaci, olio evo
	Insalata di pomodori	Pomodori, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI	Verdure gratinate	zucchine gratinate con pangrattato e olio evo
	PIATTO UNICO :Pasta integrale con polpettine di carne bianca e pomodoro	Pasta integrale , carne di pollo o tacchino, pomodoro pelato , olio evo, parmigiano grattugiato
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI	Pasta con olio e parmigiano	Pasta di semola , olio evo , parmigiano grattugiato
	Cotoletta di mare	Filetto di platessa, pangrattato, scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio evo
	Carote julienne	Carote , olio evo
	Pane	
	Macedonia	
GIOVEDI	Pasta con crema di fagioli e pomodori	Pasta di semola , pomodoro pelato , fagioli olio evo , parmigiano grattugiato
	Polpette di ricotta e bietoline o zucchine	Ricotta, bietole o zucchine, patate, parmigiano gratt., latte, uovo, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	
VENEDI	Risotto alla pescatora	Riso , totani, seppie, vongole sguosciate, brodo vegetale, pomodoro , olio evo
	Polpette di pesce croccanti al forno	Filetti di merluzzo e seppie mollica di pane, uovo, parmigiano gratt olio evo , prezzemolo, aglio, limone grattugiato, carota , cipolla, pomodoro, noce moscata Pangrattato
	fagiolini	Fagiolini, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	

GRAMMATURE MENU' SCOLASTICO COMUNE DI CASTORANO

Le seguenti grammature sono definite sulla base di quanto indicato dalle Linee Guida Crea "Una sana alimentazione italiana" rev. 2018, *Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021* e i Larn 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Per le grammature sono state prese come riferimento le fasce di età indicate nelle Linee Guida Crea: Sez Primavera (riferimento grammature 2-3 -anni); Scuola dell'Infanzia (riferimento grammature 4-6 anni); Scuola Primaria (riferimento grammature 7-10 anni).

Per gli Adulti è stato considerato un apporto calorico giornaliero medio intorno alle 2000 Kcal.

Ordine scuola	Sez. Primavera	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Adulti
ALIMENTI				
Pasta di semola/ riso/ farro/ pasta integrale/ Orzo	40	50	70	80
Pasta al pomodoro	45	50	70	80
- <i>pasta</i>	30	40	50	60
- <i>salsa al pomodoro</i>				
Pasta olio e parmigiano	45	50	70	80
- <i>pasta</i>	10	10	10	10
- <i>Parmigiano grattugiato</i>	5	10	10	12
- <i>olio extravergine d'oliva</i>				
Risotto con pomodoro	45	50	70	80
- <i>Riso</i>	30	40	50	60
- <i>salsa di pomodoro</i>				
Pasta con zucchine (crema di)	45	50	70	80
- <i>Pasta</i>	40	50	70	80
- <i>Zucchine</i>				
Pasta con cime di rapa/ragù vegetale	45	50	70	80
- <i>Pasta</i>	40	50	70	80
- <i>Cime di rapa</i>				
Risotto/pasta con piselli (crema di)	45	50	70	80
- <i>Riso/pasta</i>				
- <i>Piselli freschi/surgelati</i>				

SIAN AST ASCOLI PICENO

- brodo vegetale	30	30	60	100
- olio evo	50	50	80	100
-parmigiano	3	5	5	8
	5	5	5	10
Risotto alla pescatora				
- riso	45	50	70	80
- pesce (totano, seppie, vongole)	30	30	40	50
- olio evo	5	10	10	15
- pomodoro e brodo vegetale (sedano, carota, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con lo zafferano				
- riso	45	50	70	80
- brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al sugo di ceci/fagioli				
- Pasta di semola	35	40	60	70
- Ceci secchi/fagioli	10	20	25	35
- Olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla crema di fagioli (e pomodori)				
- Pasta di semola	35	40	60	70
- Ceci secchi/fagioli secchi	10	20	25	35
- Pomodoro pelato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- Olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di pesce/seppioline				
- pasta	40	50	70	80
- misto pesce/seppioline	30	30	40	50
- Olio evo	5	5	10	15
Risotto con crema di lenticchie				
- riso	45	50	70	80
- lenticchie	20	30	40	50
- olio evo	5	6	8	10
- parmigiano	5	5	5	10
Pasta alla norma				
- pasta di semola	45	50	70	80
- melanzane tonde non fritte	30	50	60	80
- ricotta salata (è possibile sostituire con parmigiano, aggiungere a parte)	3	6	6	10
- pomodoro	30	40	50	60
- cipolla, olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con battuto di seppioline				

SIAN AST ASCOLI PICENO

- <i>pasta di semola</i>	45	50	70	80
- <i>seppioline</i>	30	30	40	50
- <i>pomodoro</i>	20	20	30	40
- <i>olio evo</i>	5	5	8	10
Pasta integrale con pomodorini e basilico				
- <i>pasta integrale</i>	45	50	70	80
- <i>pomodorini</i>	50	60	70	90
- <i>olio evo</i>	5	5	8	10
- <i>basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con zucca e ceci				
- <i>pasta di semola</i>	45	50	70	80
- <i>zucca</i>	40	50	60	80
- <i>ceci secchi</i>	10	10	15	20
- <i>Olio evo</i>	3	5	5	8
- <i>brodo vegetale</i>	50	50	100	150
- <i>parmigiano</i>	5	5	5	5
Orzo tricolore				
- <i>orzo perlato</i>	40	50	70	80
- <i>pomodorini</i>	60	80	80	90
- <i>olive denocciolate</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>tocchetti di parmigiano</i>	10	10	15	20
Piatto unico: Tortellini al pomodoro				
- <i>tortellini di carne di manzo</i>	100	120	140	160
- <i>pomodoro pelato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piatto unico: Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro				
- <i>ravioli ricotta e spinaci</i>	100	120	140	160
Pizza Margherita (come piatto unico)	125	180	240	300
- <i>farina di frumento tipo 0 e/o farina tipo 1</i>	60	100	120	160
- <i>mozzarella di vacca</i>	30	40	70	80
- <i>pomodori pelati/passata</i>	30	30	40	50
- <i>olio evo</i>	5	10	10	10
- <i>lievito</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta di farro integrale con polpette/al ragù di carne di manzo (come piatto unico)	170	213	253	298
- <i>pasta di farro (integrale)/pasta di semola</i>	45	50	70	80
- <i>carne di manzo/vitello</i>	50	60	80	100
- <i>passata di pomodoro</i>	60	80	80	90
- <i>uovo (per polpette)</i>	5	10	10	10
- <i>pangrattato (per polpette)</i>	5	5	5	8
- <i>olio evo</i>	5	8	8	10

SIAN AST ASCOLI PICENO

Pasta e ceci (come piatto unico) e crocchette di patate	45	50	70	80
- <i>pastina di semola</i>	15	20	30	40
- <i>ceci</i>	5	8	10	10
- <i>olio evo</i>	5	5	5	10
- <i>parmigiano</i>				
Pasta e fagioli borlotti (come piatto unico) e quadratini di frittata				
Pasta e fagioli	35	40	60	70
- <i>pastina di semola</i>	15	20	30	40
- <i>fagioli borlotti</i>	30	30	40	50
- <i>pomodori pelati</i>	5	5	5	10
- <i>Parmigiano</i>	5	5	8	10
- <i>olio evo</i>				
Minestra di verdure con pastina bio				
- <i>Brodo vegetale/verdure miste</i>	80	100	150	200
- <i>Pastina bio</i>	25	30	35	40
- <i>olio evo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone con ceci				
- <i>verdure miste</i>	100	120	150	150
- <i>ceci secchi</i>	10	20	30	45
- <i>pastina</i>	20	25	35	40
- <i>brodo vegetale</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pastina con legumi				
- <i>brodo vegetale</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>pastina di semola</i>	20	25	35	40
- <i>legumi secchi</i>	10	20	30	45
Crema vegetale di zucca/zucchine e ceci con pastina	190	255	265	350
- <i>zucca gialla</i>	120	150	150	200
- <i>bieta</i>	30	50	50	70
- <i>ceci</i>	10	15	20	25
- <i>pastina</i>	20	25	30	35
- <i>olio evo</i>	5	10	10	10
- <i>parmigiano</i>	5	5	5	10
Passato di verdure con pastina				
- <i>verdure miste</i>	100	120	150	150
- <i>pastina</i>	20	25	35	40
Minestra con brodo vegetale				
- <i>brodo vegetale</i>	100	100	150	150
- <i>pastina</i>	20	25	35	40

SIAN AST ASCOLI PICENO

Minestra di verdure con orzo - <i>verdure miste</i> - <i>orzo</i> - <i>brodo vegetale</i>	100 20 q.b.	150 25 q.b.	150 35 q.b.	200 40 q.b.
Minestra con pasta/riso e piselli - <i>pasta in brodo/riso</i> - <i>piselli</i> - <i>brodo vegetale</i> - <i>olio evo</i> - <i>parmigiano</i>	20 30 100 5 5	25 50 150 5 5	35 60 150 8 5	40 70 180 10 5
Pane/pane integrale	30	40	50	60
Petto di pollo/tacchino/manzo/vitello/arista	50	60	80	100
Polpette di carne - <i>carne di manzo macinata</i> - <i>uovo</i> - <i>mollica di pane</i> - <i>parmigiano grattugiato</i> - <i>latte</i> - <i>olio evo</i> - <i>noce moscata</i> - <i>cipolla</i>	50 5 5 3 q.b. q.b. q.b.	60 10 5 8 q.b. q.b. q.b.	80 10 5 8 q.b. q.b. q.b.	100 10 8 10 q.b. q.b. q.b.
Prosciutto crudo	10	15	20	30
Prosciutto e melone - <i>prosciutto crudo</i> - <i>melone</i>	10 100	15 100	20 150	30 180
Hamburger di ceci/polpettine - <i>ceci secchi</i> - <i>pane/pangrattato</i> - <i>uovo intero</i> - <i>scalogno/cipolla</i>	55 40 10 5 q.b.	75 50 10 10 q.b.	85 60 15 10 q.b.	100 75 20 15 q.b.
Mozzarella	30	40	70	80
Ricotta vaccina	30	40	70	80
Robiola	30	40	50	60
Parmigiano	20	20	35	40
Sfornato di ricotta e broccoletti o bietola - <i>ricotta vaccina</i> - <i>broccoletti fresche o bietole</i> - <i>uova</i>	30 40 5	40 50 10	70 60 10	80 70 15

SIAN AST ASCOLI PICENO

- mollica di pane	10	10	20	20
- olio evo	3	3	5	8
- parmigiano grattugiato	3	3	5	8
Polpette di ricotta e verdure di stagione				
- ricotta	30	40	70	80
- verdure fresche di stagione	80	120	150	150
- parmigiano grattugiato	3	3	5	8
- olio evo	3	3	5	8
- patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce croccanti al forno				
- filetti di merluzzo	25	30	45	55
- seppie	25	30	45	55
- mollica di pane	10	10	20	20
- uova	5	10	10	15
- parmigiano grattugiato	3	3	5	8
- olio evo	3	3	5	8
- prezzemolo, aglio, limone grattugiato, carota, cipolla, pomodoro, noce moscata, pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce				
- merluzzo	25	30	45	55
- seppie surgelate o platessa	25	30	45	55
- olio evo	3	3	5	5
- mollica di pane, uova, parmigiano, prezzemolo, limone grattugiato, carota, cipolla, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Filetto di Merluzzo /coda di rospo / platessa	50	60	90	110
Filetto di merluzzo con pomodoro e olive				
- merluzzo	50	60	90	110
- olio evo	3	3	5	5
- olive denocciolate, cipolla, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fish-burger				
- panino ai cereali	50	60	60	70
- hamburger di pesce				
Merluzzo	25	30	45	60
Seppie	25	30	45	50
Pangrattato	8	10	10	10
Uovo	5	10	10	10

SIAN AST ASCOLI PICENO

	5	8	8	10
<i>Olio evo</i>				
Bocconcini di nasello con pomodorini e oliva				
- <i>nasello</i>	50	60	90	110
- <i>pomodorini</i>	30	30	40	50
- <i>olive nere denocciolate</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>aglio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>olio evo</i>	3	3	5	5
Codine di rospo in potacchio				
- <i>codine di rospo</i>	50	60	90	110
- <i>olive nere o verdi denocciolate,</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>olio evo</i>	3	3	5	5
- <i>rosmarino</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo	60 (n. 1)	60 (n.1)	60 (n.1)	120 (n.2)
Frittata	60 (n. 1)	60 (n.1)	60 (n.1)	120 (n.2)
Rotolo variopinto				
- <i>uovo</i>	60	60	60	120
- <i>carote</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>zucchine o spinaci</i>	80	120	150	150
- <i>olio evo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Quadrati di frittata (con pasta e fagioli)				
- <i>uovo</i>	30	30	50	50
- <i>Olio evo</i>	3	3	5	5
- <i>latte parz.screm.</i>	5	5	5	5
- <i>parmigiano</i>	3	3	5	10
Piselli freschi/surgelati (come contorno)	70	80	90	120
Insalata mista, pomodori, lattuga, carote, finocchi	30	50	50	80
Verdure di stagione fresche/surgelate da cuocere	80	120	150	150
Patate (<i>quantità da dimezzare se aggiunte alle verdure</i>)	100	100	150	200
Crocchette di patate				
- <i>patate</i>	100	100	150	200
- <i>uovo</i>	10	10	15	20
- <i>pangrattato</i>	10	10	15	15
- <i>parmigiano</i>	5	5	8	10
- <i>olio evo</i>	3	3	5	10
Gaspacho baby con crostini				
- <i>pomodori maturi</i>	50	80	100	150
- <i>peperoni rossi e gialli</i>	50	50	70	80
- <i>cectrioli</i>	20	40	50	60

SIAN AST ASCOLI PICENO

- olio evo	3	5	5	5
- Ghiaccio e basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- crostini di pane	30	40	50	60
Frecandò piceno				
- patate	50	50	75	100
- zucchine	40	60	75	75
- melanzane	40	60	75	75
- pomodoro, olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frutta fresca di stagione	70	80	100	150
Parmigiano grattugiato (da aggiungere ai primi)	4	4	8	10
Olio extravergine d'oliva totale pranzo	12-16	12-16	16	16-20

Note per la somministrazione del menù:

1. **I pesi degli alimenti sono da considerarsi come peso crudo e al netto degli scarti ed eventuali glassature per alimenti surgelati o conservati (salamoie, prodotti in scatola).**
2. I pesi sono riferiti a una singola porzione e l'attenzione va rivolta soprattutto all'ingrediente principale e caratterizzante. Ad esempio "pasta al pomodoro", ingrediente principale è la pasta. Gli ingredienti minori, quali pomodoro, verdure per le preparazioni dei sughi, erbe aromatiche, rucola, peperoni, limone, aceto cipolla, scalogno, aglio, erbe aromatiche varie, pangrattato e uovo possono essere aggiunti secondo le necessità.
3. Per il pesce surgelato, considerando che la glassatura è una tara (da sottrarre), è opportuno leggere sempre il peso netto-sgocciolato riportato sulle confezioni. Es.: filetti di merluzzo surgelati confezione da 500g, peso netto sgocciolato 400g.
4. Il peso dei legumi, laddove non diversamente specificato, è riferito ai legumi secchi.
5. Porre particolare attenzione alle grammature dei piatti unici e dei loro relativi contorni.
6. Esistono delle differenze per le varie fasce d'età che occorre tener presente nella preparazione dei pasti per evitare che ci siano rifiuti totali o parziali. Il rispetto delle grammature è importante anche in un'ottica di prevenzione dell'obesità infantile tenendo presente che il menù è da un punto di vista energetico isocalorico e tenendo presente che sono grammature rivolte ad una collettività e non ad una singolapersona. Porre attenzione alle differenze di grammatura per diverso grado di scuola (infanzia/primaria/secondaria o adulti) e moltiplicare la grammatura dell'alimento per il numero di studenti appartenenti all'ordine di scuola considerato.
7. Va usato il sale iodato, ma con estrema moderazione.
8. **Per olio evo si intende olio extravergine d'oliva. 1 cucchiaino d'olio evo= 4 grammi**
9. Tutte le preparazioni, previste dal menù del giorno, devono essere realizzate durante la mattinata per non correre rischi di contaminazione microbica; a tal fine, i piatti previsti dal menù sono poco elaborati.
10. Il parmigiano grattugiato viene calcolato ma l'aggiunta al piatto è facoltativa sulla base del gradimento da parte dell'utenza
11. Pasta con i legumi: i legumi possono essere totalmente frullati oppure una parte frullata e una parte non frullata, in base al gradimento e all'accettabilità della pietanza.
12. Piatto unico: Pasta con polpette. In base al grado di accettazione del pasto è possibile suddividere la porzione delle polpette, ovvero una parte con la pasta e una parte da servire a parte come secondo piatto.
13. Frittate con le verdure: Le verdure possono essere un ingrediente della frittata oppure somministrate separatamente come contorno. Una strategia potrebbe essere quella di utilizzare solo una piccola parte delle verdure all'interno della frittata.
14. Pasta alla norma: la ricotta salata può essere aggiunta in base al gradimento da parte dell'utenza. Può essere sostituita, se non gradita, con il parmigiano grattugiato nelle quantità previste dalle grammature di riferimento.
15. Fish burger o Hamburger di pesce: la modalità di somministrazione può prevedere l'hamburger di pesce servito insieme al panino o separatamente.

16. Polpette di ricotta e verdure: nel caso di non accettazione della pietanza si possono suddividere gli ingredienti, ovvero somministrare il formaggio separato dalle verdure.
17. La “forma” polpetta (carne o pesce) può essere alternata a “sformato”, “Hamburger di”

VALORI NUTRIZIONALI DI RIFERIMENTO

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche
(fonte *Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021*)

Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	NIDO			MATERNA 3-6 anni	PRIMARIA 6-11 anni	SECONDARIA 11-13 anni
		6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi			
Energia (kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864
	10%	4,9	8,4	10,6			
Proteine (g)	15%				19	25	32
	40%	8,7					
Grassi (g)	35%		13	16			
	30%				17	22	29
di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10
	50%	24,6					
Carboidrati (g)	55%		46,2	58,4	70	92	119
	<10%	<4,9	<8,4	<10,6	<13	<17	<22
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10

Per la sezione Primavera* i valori sono calcolati considerando le medie delle mediane fabbisogno energetico maschi e femmine (LARN 2014 tabella pag. 636)

Apporto calorico	24-36 mesi	Proteine %	12-15%
Valore medio per il pranzo (40%)*	440-530 Kcal Valore medio 490 Kcal	Carboidrati %	45-60 % RI
		Lipidi %	35-40% RI

Fonte Tabella 9.2 da Linee Guida Sana alimentazione Crea 2018 pag. 134 modificato

Suggerimenti pratici riferiti a BAMBINI e ADOLESCENTI, per come organizzare la propria alimentazione quotidiana, equilibrata e il più possibile variata: si possono scegliere all'interno dei sottogruppi in base alle preferenze personali anche solo alcuni degli alimenti proposti.

Fasce di età	Quantità ¹ consigliata e frequenze di consumo per fasce di età					
	2-3 ANNI		4-6 ANNI		7-10 ANNI	
	Quantità e frequenza		Quantità e frequenza		Quantità e frequenza	
ALIMENTI	Giorno	Settimana	Giorno	Settimana	Giorno	Settimana
Pasta, riso, polenta, orzo, farro ecc	40 g 2 volte		50g 2 volte		70g 2 volte	
Pane	20g 2 volte		40g 2-3 volte		50g 2-3 volte	
Verdure di stagione	20g (insalate) o 80 g da cuocere 2 volte		40g (insalate) o 120 g da cuocere 2 volte		50g (insalate) o 150g da cuocere 2 volte	
Frutta fresca di stagione	70g 3 volte		80g 2-3 volte		100 g 2-3 volte	
Formaggio		30g di formaggio fino al 25% di grassi (meno di 300Kcal/100 es. mozzarella) o 20g di formaggio con più del 25% di grassi (più di 300 Kcal/100g es: caciotta) 2 volte		40g di formaggio fino al 25% di grassi (meno di 300Kcal/100 es. mozzarella) o 20g di formaggio con più del 25% di grassi (più di 300 Kcal/100g es: caciotta) 3 volte		70g di formaggi fino al 25% di grassi (meno di 300Kcal/100 es. mozzarella) o 30g di formaggi con più del 25% di grassi (più di 300 Kcal/100g es: caciotta) 3 volte
Pesce		50g 3 volte		60g 3 volte		80g 3 volte
Carne		35 g 3 volte		45 g 3 volte		80g 3 volte
Uova		50g (1 uovo) 2 volte		50g (un uovo) 2 volte		50g (un uovo) 2 volte
Legumi		30g freschi o 10 g secchi 3 volte		60g freschi o 20g secchi 3 volte		90 gr freschi o 30gr secchi 3 volte

SIAN AST ASCOLI PICENO

Dolci		50g dolci da forno (es. crostata, ciambella ecc) 1 volta 80g dolci al cucchiaino/gelati 1 volta		30g dolci da forno (es. crostata, ciambella ecc) 2 volte 80g dolci al cucchiaino/gelati 2 volte	50 g dolci da forno (es. crostata, ciambella ecc) 3 volte 100g dolci al cucchiaino/gelati 3 volte
-------	--	--	--	--	--