



COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO

Provincia di Novara

Piazza I° Maggio n. 4 - 28017 San Maurizio d'Opaglio

Tel. 0322/967222 - Fax 0322/967247 - e-mail municipio@comune.sanmauriziodopaglio.no.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER L'APPALTO RELATIVO AL SERVIZIO REFEZIONE SCUOLE DELL'INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA DI I GRADO - CENTRI ESTIVI E MENSA DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI PELLA PER IL PERIODO 10.09.2013/06.09.2014

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione presso un centro di produzione in disponibilità della ditta appaltatrice, il trasporto e la somministrazione di pasti per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, i centri estivi e per la mensa dei dipendenti del Comune di San Maurizio d'Opaglio e per la mensa scolastica della scuola primaria del Comune di Pella frazione Alzo.

Art. 2 - Durata dell'appalto.

La durata dell'appalto è fissata dal 10.09.2013 al 06.09.2014. Non è ammesso il rinnovo del contratto, salva la possibilità di una limitata proroga in casi eccezionali, nelle more dell'individuazione del nuovo contraente.

Art. 3 - Condizioni di ammissione

Per l'ammissione alla gara è obbligatorio il possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto nel caso in cui i concorrenti siano cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia; qualora i concorrenti fossero cittadini di altri Stati membri non residenti in Italia, debbono documentare l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello stato di residenza;
- se cooperativa o consorzio di cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23/06/2004 presso il Ministero delle attività produttive, e, se cooperativa sociale, anche iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali in attuazione dell'art. 9 della legge 381/91;
- possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000/2008 per la ristorazione (centro di cottura), per le piattaforme acquisti e distribuzione di beni alimentari in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati;
- disponibilità, alla data del bando e per tutta la durata del contratto (un anno), a pena di esclusione, di un centro di cottura (proprietà o locazione) idoneo sotto il profilo igienico/sanitario che presenti le caratteristiche base richieste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti, situato entro i limiti di 30 Km dalla sede del Comune di San Maurizio d'Opaglio – Piazza I° maggio n.4 al fine di rispettare il termine di consegna dei pasti entro e non oltre 60 minuti dalla cottura;

- fatturato medio negli ultimi tre anni, per servizi analoghi a quello oggetto di gara, pari o superiore all'importo stimato dell'appalto, per ciascun anno; a tal proposito, a pena di esclusione, dovranno essere indicati almeno n. 2 servizi di refezione scolastica riportanti la dichiarazione da parte dell'Ente che il servizio è stato svolto nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli accordi contrattuali in modo soddisfacente;
- possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP;
- possesso dell'idoneità sanitaria riferita agli automezzi utilizzati per il trasporto;
- essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi in merito al piano di sicurezza e di coordinamento e dalla legge n. 68/1999 in merito al diritto al lavoro dei disabili;
- non aver subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico - sanitari;
- non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 4 - Canone di appalto

Il numero dei pasti è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica in circa 26.000 pasti annui per il Comune di San Maurizio d'Opaglio e in circa 7.000 pasti annui per il Comune di Pella.

Ogni Comune stipulerà il contratto con la ditta aggiudicataria, per la parte di propria competenza, e procederà al pagamento del canone d'appalto in rate mensili posticipate, a presentazione di regolari fatture.

Con il corrispettivo offerto in sede di gara l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dai comuni per il servizio di che trattasi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare prestazione, su richiesta delle Amministrazioni comunali, per un importo superiore fino ad un massimo del 20% rispetto all'importo contrattualmente stabilito, alle stesse condizioni previste dal contratto stipulato e dal Capitolato d'Appalto (Quinto d'obbligo).

La ditta aggiudicataria, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 e smi riguardante il recupero di contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce ed i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende con la relativa percentuale di grasso.

Art. 5 - Cauzione definitiva.

L'appaltatore dovrà prestare, ad ogni singola Amministrazione, la garanzia fidejussoria pari al 5% dell'importo contrattuale, in quanto trattasi di imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità (conforme alle norme europee della serie Uni En Iso 9000), ai sensi dell'art. 113 del D.Lgvo 163/2006, precisando che la mancata costituzione di tale garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione del 1%, presentata in sede di gara.

Art. 6 - Composizione del pasto e dei menù

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto composto da primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta di stagione o dessert, pane, acqua minerale.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù approvati dall'A.S.L. VCO – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e ai relativi ricettari, che verranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice; dovranno, inoltre, essere rispettate le grammature allegate al presente capitolato (allegato 1).

I menù vistati dal SIAN dell'ASL VCO dovranno essere esposti in maniera ben visibile per consentire ai genitori il bilanciamento con la cena.

L'acqua minerale deve essere di 500 cl per pasto fornita in bottigliette singole sigillate. In alternativa l'acqua potrà essere fornita mediante l'installazione di appositi apparecchi depuratori collegati all'impianto di fornitura dell'acqua potabile. In tal caso la fornitura e manutenzione di tali impianti nonché la fornitura e sanificazione delle brocche in vetro necessarie al servizio sarà a completo carico della ditta appaltatrice.

Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico; per diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari è sufficiente una dichiarazione resa da parte di un responsabile del minore. L'appaltatore dovrà attenersi alle Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione scolastica dell'A.S.L. VCO. L'attivazione delle diete speciali per patologia è vincolata al parere del SIAN.

I menù, la qualità e la quantità dei generi alimentari potranno essere modificati su indicazione dell'ASL senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara.

E' consentita la variazione dei menù in casi eccezionali e documentati, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le derrate alimentari che la ditta appaltatrice è tenuta a fornire devono avere le seguenti caratteristiche minime salvo quanto offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di presentazione dell'offerta di qualità:

- **Pane:** di *tipo comune* ("0" - "1" - "2") preparato senza aggiunta di grassi, oppure di *tipo integrale* prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata; di produzione giornaliera; non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata;
- **Riso:** di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre); riso di tipo integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata; può essere utilizzato riso parboiled (in particolare nel caso di pasti trasportati);
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati; vanno utilizzati esclusivamente prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.); al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca:** di stagione (ad eccezione di banane e ananas), di categoria commerciale "prima"; è vietato l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.); dovrà essere rispettato il CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA (allegato 2) al presente capitolato e garantita una rotazione giornaliera della tipologia di frutta;
- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca:** di stagione, di categoria commerciale "prima"; è vietato l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate; l'uso di verdura

surgelata dovrà essere limitato a legumi, fagiolini, spinaci, erbe e minestrone; dovrà essere rispettato il CALENDARIO DEGLI ORTAGGI E DEI LEGUMI FRESCI (allegato 3) al presente capitolato e garantita una rotazione giornaliera della tipologia di verdura;

- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione) o pomodori pelati;
- **Legumi:** freschi, secchi o surgelati;
- **Carni bovine:** di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;
- **Carni avicunicole** (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) e **carni suine:** fresche confezionate sottovuoto, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia), provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- **Formaggi:** utilizzare unicamente formaggi DOP, IGP, formaggi locali, formaggi freschi (crescenza, mozzarella, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria; è vietato l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
- **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiati il giorno del consumo; è vietato l'uso di formaggi pre-grattugiati confezionati;
- **Prodotti carne salati:** prosciutto cotto (ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti", di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari e certificati senza glutine e senza proteine del latte), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola (prodotta in stabilimenti CE) e speck, affettati il giorno del consumo;
- **Pesce:** surgelato, proveniente da paesi CE; è vietato l'uso di bastoncini di pesce pre-fritti e surgelati (preferire eventualmente pesce impanato al momento e cucinato al forno);
- **Uova:** di categoria "A extra" o di categoria "A", di produzione nazionale o comunitaria; è vietato l'uso di uova non completamente cotte;
- **Olio di oliva:** di tipo *extra vergine* di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale;
- **Pesto:** esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva, possibilmente extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino;
- **Latte:** di tipo "*Intero pastorizzato*" (latte fresco) da consumare come bevanda; per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT" (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
- **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto; sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers e grissini:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con aggiunta di oli di origine vegetale (esclusivamente olio di oliva, mais, soia o girasole), senza additivi alimentari;

- **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, mais, soia o girasole) o di burro, senza additivi alimentari;
- **Confetture di frutta:** di tipo “*Extra*” per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
- **Miele:** di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato:** non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao; se “*fondente*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se “*al latte*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n. 55 del 21.03.2005;
- **acqua:** oligominerale naturale o lievemente frizzante.

Prediligere prodotti a filiera corta.

E' vietato l'uso di dadi o prodotti simili contenenti grassi idrogenati.

E' vietato l'utilizzo di semilavorati industriali e/o preconfezionati quali: lasagne e paste al forno preconfezionate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini e simili, focchi di patate, ecc.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente modificati.

Art. 7 - Gestione e organizzazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'Impresa con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore ed a suo rischio.

Il servizio è comprensivo della preparazione dei pasti in apposito luogo cottura, della fornitura e del trasporto delle vivande presso le scuole, della distribuzione dei pasti, dell'apparecchiatura e sparecchiatura, della fornitura e lavaggio di stoviglie (piatti e posate) di tipo tradizionale (ceramica) per la scuola dell'infanzia e preferibilmente di tipo tradizionale per le altre scuole, della fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta e di bicchieri in plastica “usa e getta” e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Nella preparazione e cottura dei pranzi dovranno essere scrupolosamente osservate le disposizioni igienico sanitarie, imposte dalle vigenti norme di legge.

Il pranzo dovrà risultare adeguato al numero degli alunni e dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più, senza alcun onere aggiuntivo.

Le modalità di preparazione devono garantire la minima perdita dei nutrienti, la massima appetibilità dei cibi, la riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, la massima variabilità, va inoltre privilegiata la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive. La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo al termine della cottura.

E' vietata la congelazione di materie prime acquistate fresche e del pane, ricongelare alimenti scongelati, far sostare alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini; è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati; per ravioli, tortellini e paste ripiene in genere, al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto. Gli alimenti altamente deperibili non vanno serviti il lunedì.

Le modalità di confezionamento devono privilegiare la preparazione sul posto; evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se la ditta opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo; tra la cottura e il confezionamento l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione.

I cibi per le mense scolastiche e per i centri estivi vanno confezionati in contenitori a dosi multiple, in acciaio inox per comunità con alta tenuta termica dotati di termografi per il controllo e le registrazioni della temperatura, vanno messe in atto tutte le opportune misure al fine di garantire che la temperatura ottimale sia mantenuta anche per tutto il periodo di servizio (es. carrelli termici); i cibi per la mensa dei dipendenti comunali vanno confezionati in contenitori monoporzione sigillati (sostitutivi delle stoviglie di tipo tradizionale).

Il centro di cottura della ditta deve essere ubicato in modo da garantire la consegna dei cibi entro e non oltre 60 minuti dalla loro preparazione; i cibi dovranno arrivare sulla mensa non prima di 30 minuti dall'ora fissata per l'inizio della distribuzione ad una temperatura non inferiore a 70° per i cibi caldi e non superiore a 10°C per i cibi freddi; gli automezzi utilizzati dovranno essere opportunamente allestiti ed utilizzati esclusivamente per tale trasporto e dovranno essere perfettamente idonei dal punto di vista igienico sanitario; prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà dichiarare i percorsi ed i relativi tempi di consegna.

In merito alla distribuzione, la ditta dovrà prevedere un piatto campione e/o delle procedure per codificare le porzioni da servire (es. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda delle fasce d'età dei ragazzi, ecc.).

La ditta dovrà depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e smi relativo al centro di cottura e ai locali mensa i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore e che dovrà prevedere: lo studio HACCP; il piano di campionamento per analisi microbiologiche, chimiche, fisiche con indicazione della motivazione degli stessi; il piano di detersione e sanificazione con individuazione delle modalità e delle responsabilità; il piano di verifica ispettiva interna; il piano di formazione del personale con i criteri di valutazione dell'apprendimento.

La ditta deve richiedere ai propri fornitori la certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti.

La ditta dovrà garantire, tramite un laboratorio proprio o in convenzione, il controllo analitico riferito alle materie prime, alle varie fasi di lavorazione, al prodotto finito, all'efficacia dei prodotti di sanificazione.

La ditta dovrà garantire la campionatura rappresentativa dei pasti e, a tal fine, dovrà prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a temperatura fra 0 e + 4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso ermeticamente chiusi con una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione del prodotto; il campione deve essere prelevato al termine della preparazione.

La ditta deve avere un Responsabile Alimentare e deve presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e di disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi) riguardante ambienti, macchinari, impianti, piani di lavoro e mezzi di trasporto; deve presentare inoltre gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'A.S.L.

Art. 8 –Verifiche e controlli sul servizio.

E' facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e sale che ospitano la ristorazione, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali prescritte dal presente capitolato. E' inoltre facoltà del Comune disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente C.S.O.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.;
- i Servizi Educativi e Scolastici comunali e le Amministrazioni comunali in genere;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dai Comuni.

In particolare verranno effettuate periodiche verifiche su:

- la qualità e quantità dei prodotti forniti
- la modalità di preparazione degli stessi
- temperature dei cibi serviti
- la rilevazione di eventuali inadempienze contrattuali che daranno luogo a penali e nei casi più gravi a risoluzione del contratto
- tempo di consegna (orario di arrivo dei pasti)
- modalità di consegna
- mezzi utilizzati per il trasporto
- contenitori.

Per agevolare le verifiche e i controlli è necessario che il capitolato e il menù vistato dal SIAN dell'ASL VCO siano sempre presenti in sede di produzione.

Art. 9 - Orari di servizio.

Il servizio dovrà essere effettuato entro le ore di refezione scolastica e comunque in orari che saranno determinati dal Sindaco, d'intesa con l'Istituto Comprensivo di San Maurizio d'Opaglio.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati dal lunedì al venerdì.

Nelle giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze natalizie, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali) e nel periodo del mese di agosto in cui è sospeso il centro estivo sarà attiva, a richiesta, la sola mensa per i dipendenti comunali.

Il calendario di cui sopra verrà comunicato tempestivamente alla ditta aggiudicataria.

Art. 10 - Personale

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, la distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente; in ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione di pasti caldi; in ogni caso dovrà essere rispettato il rapporto minimo in distribuzione di n. 1 addetto ogni 60 utenti per le scuole medie e n.1 addetto ogni 50 utenti per scuola primaria e dell'infanzia; il personale dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

La ditta dovrà assicurare nel tempo idonei interventi di aggiornamento e formazione professionale del personale mirati in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere ad una Commissione medica competente, da nominarsi con separato atto.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare, integralmente, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento di danni.

La ditta appaltatrice è soggetta all'osservanza delle leggi e decreti relativi alle assicurazioni sociali, all'osservanza delle norme sui contratti collettivi di lavoro, all'osservanza delle norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili, nonché alle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, con obbligo da parte della stessa ditta di depositare apposito piano di sicurezza e denuncia inizio attività agli enti preposti all'atto della stipula del contratto.

L'amministrazione comunale non risponde per le eventuali inadempienze della ditta appaltatrice a tutti gli obblighi sopra indicati.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di rilevare tutto il personale attualmente in forza alla ditta che sta erogando il servizio nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, dell'anzianità di servizio ivi maturata, nonché del monte ore minimo settimanale effettuato.

Art. 11 - Scioperi

In Caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 12- Modalità dell'offerta e criteri di aggiudicazione

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lvo 163/2006 e smi, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgvo 163/2006 e smi.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta sono indicati nel bando di gara.

Art. 13- Assicurazioni

La ditta appaltatrice sarà responsabile degli eventuali danni che i propri dipendenti dovessero arrecare a cose o persone e che comunque dovessero arrecare nell'esecuzione del servizio o per cause a questo inerente.

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, amministrative, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi avariati e/o contaminati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si impegna alla pronta riparazione dei danni medesimi o, in difetto, al loro risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune; a tale scopo, prima della firma del contratto dovrà presentare idonea polizza assicurativa che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati, ivi compresi quelli dipendenti dalla somministrazione del cibo anche prodotti per colpa grave, per un massimale di almeno €5.000.000,00.

Art. 14 - Subappalto

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare, in modo parziale o totale, il servizio.

Art. 15- Penali e risoluzione

Qualora l'appaltatore non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite fax o pec, e l'appaltatore è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di tre giorni dal ricevimento delle contestazioni.

Il Comune, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'appaltatore non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (3 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'appaltatore di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni violazione di quanto stabilito dai menù	€ 1.000,00
per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche	€ 2.000,00
per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dal D.D. 120/2002 - Regione Piemonte	€ 2.000,00

per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia	€. 2.000,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate	€. 2.000,00
per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	€. 1.000,00
per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale	€. 2.000,00
per la mancata ottemperanza ad ognuna delle migliorie proposte in sede di gara	€. 500,00
per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità	da €. 500,00 a €. 2.500,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Appaltatore o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'appaltatore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) quando l'appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- h) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- i) in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l'amministrazione nel comunicare l'intenzione di risolvere il contratto di appalto, si rivale direttamente sull'importo della cauzione per i danni subiti, e può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune.

Art. 16- Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione comunale e l'appaltatore, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice Ordinario.

Il foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Novara.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

Art. 17 Spese a carico dell'appaltatore

Tutte le spese inerenti il presente contratto (diritti di segreteria, bolli, ecc.) nessuna

eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assumerà inoltre a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti del Comune.

Art. 18- Costituzione di mora.

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 19 - Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede legale della ditta.

Le comunicazioni saranno effettuate a mezzo di telefono, fax, lettera, e-mail e ogni altro modo consentito, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art. 20 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgvo 196/2003 si informa che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione dei lavori. In particolare ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 della sopra citata legge si comunica quanto segue:

Finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- Il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque autorizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.
- I dati verranno trattati per le finalità connesse all'espletamento di tutte le fasi relative all'appalto in questione.
- Il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantirne la sicurezza.
- La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria. A tal fine nel modello allegato B) è stata inserita apposita dichiarazione di presa d'atto dell'informativa e di espressione di consenso.
- Conseguenze dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: impossibilità di ammissione alla gara d'appalto.
- I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere Comunale, al Ministero dell'Economia e delle Finanze, all'I.N.P.S., all'I.N.A.I.L., all'U.S.L. 14, all'Ispettorato Provinciale del Lavoro, alla Prefettura, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della legge 241/90 e s.m.i, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.
- Codesta ditta ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti dall'art. 7 del D.lgvo 196/2003. Per l'esercizio dei propri diritti codesta ditta potrà rivolgersi all'Ufficio Segreteria dell'Ente.
- Il titolare di questo Ente è il Sindaco, il responsabile del trattamento è il Segretario comunale.

Art. 21 - Rinvio normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore, ivi comprese le Linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte.

Allegati:

- all. 1 tabelle grammature;
- all. 2 calendario frutta fresca;
- all. 3 calendario degli ortaggi e dei legumi freschi.

mg/

TABELLA DELLE GRAMMATURE (3–6 anni)
Scuola Dell'infanzia



	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	50-60
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	20-30
Gnocchi di patate	140-150
Farina di mais per polenta	50-60
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80-90
Ravioli, tortellini freschi in brodo	30-40
Patate per contorno	100-120
Patate per purea	100
Patate per minestrone/passati	30
Patate per creme	40-50
Pane	40-50
Crostini/Fette biscottate/Crackers	20-25
Pizza pomodoro e mozzarella	130-160
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	15-20
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5
Legumi freschi/surgelati per minestrone	15-20
Legumi secchi per minestrone	5
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	45-50
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	15
Legumi freschi come secondo piatto	80-90
Legumi secchi come secondo piatto	25-30
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	60-70
Coscia di pollo (carne con osso)	80-90
Carne per polpette/ripieni	50-60
Carne per ragù	15
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	70-80
Pesce surgelato	90-100
Uova	n°1
Uova per preparazioni	1x8

Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	50-60
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	30-40
Ricotta	70-80
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	40-50
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	40-50
Prosciutto per preparazioni	10
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (Insalate)	30-40
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	60-80
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	100-130
Verdure surgelate da consumare cotte	150
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	80-100
Verdura per primi asciutti	30-40
Verdura per sfornati/focacce/polpette	30-40
Frutta fresca	130-150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	3-4(*)
Olio per primo in bianco/insalate	5-6
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3-5
Latte e derivati	
Latte intero	150
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	80-100
Dolci, dessert, merende	
Zucchero o miele per dolcificare	5
Dolce (tipo Torta)	50-60
Gelato	50-80
Focaccia	50
Biscotti	30

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

TABELLA DELLE GRAMMATURE (6-11 anni)
Scuola Primaria



	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	60-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30
Gnocchi di patate	160-180
Farina di mais per polenta	60-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	100-120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	50
Patate per contorno	150
Patate per purea	130
Patate per minestrone/passati	30-40
Patate per creme	60-80
Pane	50-60
Crostini/Fette biscottate/Crackers	25-30
Pizza pomodoro e mozzarella	160-200
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	20-30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5-10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100-120
Legumi secchi come secondo piatto	35-40
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	80-90
Coscia di pollo (carne con osso)	100-120
Carne per polpette/ripieni	60-70
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	90-100
Pesce surgelato	100-120
Uova	n° 1
Uova per preparazioni	1x6

Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	70-80
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50
Ricotta	100
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10-20
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	60-70
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	50-60
Prosciutto per preparazioni	10-20
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	80-100
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150-200
Verdure surgelate da consumare cotte	200
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	100-130
Verdura per primi asciutti	40-50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	40-50
Frutta fresca	150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5(*)
Olio per primo in bianco/insalate	6-8
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5
Latte e derivati	
Latte intero	200
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero o miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato alla frutta	80-100
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-60

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli (6-7 anni) e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi (8-10 anni).

TABELLA DELLE GRAMMATURE Scuole Medie



	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	80-90
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	40
Gnocchi di patate	200-220
Farina di mais per polenta	80-90
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	120
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	60
Pizza pomodoro e mozzarella	200-230
Patate per contorno	180-200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati	40-50
Patate per creme	80
Pane	60
Crostini di pane	30-40
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	40-50
Carne, Pesce e Uova	
Carne bianca o rossa	100-110
Carne con osso (coscia di pollo)	130
Carne per polpette/ripieni	70-80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	110-130
Pesce surgelato	130-150
Uova	n° 1-1 ½
Uova per preparazioni	n° 1x6

Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	80-100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50-60
Ricotta – Fiocchi di latte	120-150
Formaggio per preparazioni	20-30
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	70-80
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	60-70
Prosciutto cotto per preparazioni	10-20
Verdura e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	120-150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Ortaggi freschi/surgelati per minestrone/passati	130-150
Ortaggi freschi/surgelati per primi asciutti	40-50
Ortaggi freschi/surgelati per sfornati, polpette, ecc.	40-50
Frutta fresca	
Frutta fresca	150-200
Succo di frutta	125-150
Condimenti	
Olio per pietanza	5-6 (*)
Olio per primo in bianco/insalate	8-10
Formaggio grattugiato per pietanza	5
Latte e derivati	
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100-125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero – miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80-100
Gelato alla frutta	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-80

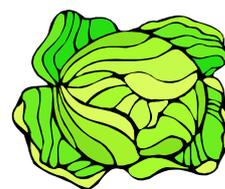
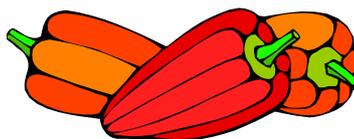
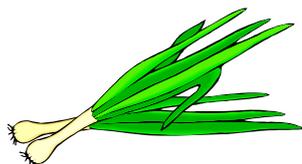
(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

Il peso degli alimenti si riferisce al **crudo** e al **netto** degli scarti.



IL CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA

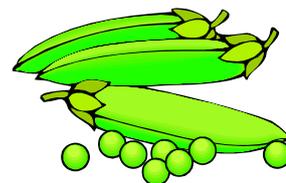
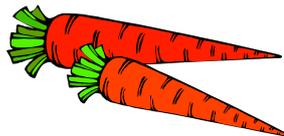
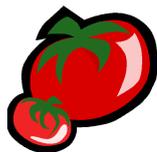
Gennaio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Meloni invernali, Pere, Pompelmi.
Febbraio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Mele, Meloni invernali, Pere.
Marzo	Arance, Banane, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere.
Aprile	Arance, Banane, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere.
Maggio	Arance, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mele, Nespole.
Giugno	Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole, Limoni, Nespole, Mirtilli, Pesche, Prugne.
Luglio	Albicocche, Anguria, Banane, Ciliegie, Fichi, Lamponi, Limoni, Mirtilli, Meloni, Pere, Pesche, Prugne, Ribes.
Agosto	Albicocche, Anguria, Banane, Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, More, Pere, Pesche, Prugne, Ribes, Uva.
Settembre	Banane, Fichi, Fichi d'India, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Uva.
Ottobre	Banane, Cachi, Castagne, Limoni, Melagrane, Mele, Pere, Uva.
Novembre	Arance, Banane, Cachi, Castagne, Kiwi, Limoni, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Pere.
Dicembre	Arance, Banane, Cachi, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Melone invernale, Pere, Pompelmi.



IL CALENDARIO DEGLI ORTAGGI E DEI LEGUMI FRESCHI

- Gennaio** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.
- Febbraio** Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Radici amare, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.
- Marzo** Asparagi, Broccoli, Carciofi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze.
- Aprile** Asparagi, Carciofi, Carote, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Erbette, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Verze.
- Maggio** Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Taccole, Verze.
- Giugno** Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine.





Luglio

Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbe, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine.

Agosto

Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbe, Fagioli, Fagiolini, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucca, Zucchine.

Settembre

Broccoli, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbe, Fagioli, Fagiolini, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca, Zucchine.

Ottobre

Carote, Catalogna, Carciofi, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Coste, Erbe, Finocchi, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca.

Novembre

Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Coste, Erbe, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.

Dicembre

Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbe, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Scarola, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.

