UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
UFFICIO SEGRETERIA DEL DIRETTORE GENERALE
allegato al DD/2020/861 del 27/07/2020
Firmatari: D'ORIANO Francesca

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RESIDENZIALITA' UNIVERSITARIA DEGLI STUDENTI DELLA SCUOLA SUPERIORE MERIDIONALE

SSM00.2001S

Il Responsabile del Procedimento
(dott.ssa Francesca D'Oriano)

Luglio - 2020

CAPITOLATO TECNICO

SSM00.2001S

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RESIDENZIALITA' UNIVERSITARIA DEGLI STUDENTI DELLA SCUOLA SUPERIORE MERIDIONALE

CAPO I
OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1) Disposizioni generali
Art. 2) Oggetto e consistenza dell'appalto
Art. 3) Caratteristiche del servizio
Art. 4) Durata del servizio
Art. 5) Osservanza di leggi, decreti e regolamenti
Art. 6) Documenti che faranno parte del contratto
Art. 7) Condizioni generali, obblighi ed oneri del Appaltatore

CAPO II
DISPOSIZIONI PARTICOLARI E MODALITA' RIGUARDANTI L'APPALTO

Art. 8) Adempimenti in materia di immigrazione e norme di pubblica sicurezza
Art. 9) Collaborazione con l'Università
Art. 10) Responsabilità verso i terzi, responsabilità civile, risarcimento e polizza RC
Art. 11) Cauzione definitiva

CAPO III
MISURAZIONE E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12) Personale addetto
Art. 13) Norme per il personale addetto al servizio
Art. 14) Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro
Art. 15) Descrizione della struttura e delle unità di alloggio
Art. 16) Descrizione dei servizi per la gestione della residenza
Art. 17) Verifiche e accertamento della regolarità del servizio

CAPO IV
LIQUIDAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 18) Fatturazioni e modalità di pagamento
Art. 19) Interruzione delle attività - penali
Art. 20) Referente dell'Appalto e modalità di esecuzione del servizio
Art. 21) Obbligo di denuncia della persona incaricata a riscuotere
Art. 22) Domicilio legale
Art. 23) Recesso
Art. 24) Risoluzione del contratto
Art. 25) Disposizioni generali relative ai prezzi - Revisione prezzi
Art. 26) Responsabile Unico del Procedimento e Direttore dell'esecuzione del contratto
Art. 27) Obbligo di riservatezza e tutela della privacy
Art. 28) Brevetti industriali e diritti d'autore

Art. 29) Divieto di cessione contratto e disciplina relativa al subappalto
Art. 30) Rapporti contrattuali
Art. 31) Sicurezza nell'esecuzione del servizio
Art. 32) Elezione del domicilio
Art. 33) Spese contrattuali
Art. 34) Foro competente

Allegato A - Elenco per portata e categoria

Allegato B - Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche

CAPO I
OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1) DISPOSIZIONI GENERALI - Il presente capitolato stabilisce norme, prescrizioni e oneri generali nonchè determina le condizioni tecniche per il servizio di residenza universitaria comprensivo della gestione del servizio di ospitalità alberghiera e di refezione per gli studenti e docenti/ospiti della Scuola Superiore Meridionale sita in Napoli in prossimità della Sede Centrale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (corso Umberto I n.38).
Le offerte dovranno essere comprensive di tutte le prestazioni occorrenti, nessuna esclusa, per il servizio richiesto.
Nel presente Capitolato i termini sotto indicati hanno il significato di seguito specificato.

- **Amministrazione/Università:** l'Amministrazione centrale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II che indice la gara.
- **Codice dei Contratti:** decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.
- **Direttore esecutore contrattuale (o DEC)**: figura di controllo che nel rispetto delle disposizioni di servizio anche impartite dal RUP, opera in ordine alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.
- **DURC**: (Documento unico di regolarità contributiva): il documento attestante la regolarità contributiva previsto dall'art. 90, comma 9, lettera b), decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dall'allegato XVII, punto 1, lettera i), allo stesso decreto legislativo, nonché dall'art. 2 del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002, n. 266;
- **DUVRI**: Documento di valutazione dei rischi standard da interferenze ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs.81/2008;
- **Appaltatore:** l'operatore economico che risulta aggiudicatario della procedura di gara.
- **Responsabile unico del procedimento (o RUP)**: figura di controllo e coordinamento nominata dall'Amministrazione per la procedura relativa al servizio oggetto di affidamento.
- **Testo Unico Sicurezza**: decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro - Attuazione dell'art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e s.m.i.
- **Certificato di verifica della conformità/regolare esecuzione**: redatto ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., attestante il corretto svolgimento del servizio.

Art. 2) OGGETTO E CONSISTENZA DELL'APPALTO – Oggetto del presente capitolato è la gestione del servizio di alloggio, accoglienza e ristorazione per gli studenti universitari e/o docenti e/o ospiti della Scuola Superiore Meridionale. A tal fine l'Università intende procedere all'individuazione di un soggetto che metta a disposizione una struttura immobiliare (a corpo unico oppure in alternativa in più stabili purché funzionalmente collegati) da destinare all'accoglienza degli studenti ed eventualmente dei docenti oppure degli ospiti della suddetta Scuola, che ne curi l'allestimento e provveda all'erogazione dei servizi connessi con la gestione della struttura.
Il servizio consiste nel mettere a disposizione una struttura immobiliare ove trovano allocazione camere singole o doppie arredate (letto, materasso, guanciale, copri guanciale, coperta invernale e comunque quella adeguata all'alternanza stagionale, copriletto, armadio, comodino, libreria, sedia, scrivania, mensole, televisione, telefono, ecc..) per le esigenze abitative tutte complete di servizio igienico dedicato, complete dei necessari accessori, complementi e spazi comuni.
E' incluso nel servizio:

- la pulizia completa delle camere con i servizi igienici almeno tre volte a settimana (a titolo esemplificativo spolveratura a umido di superfici, punti di contatto, arredi, porte e finestre con prodotti a base di cloro e/o alcol, lavaggio del pavimento e sanificazione dei servizi igienici con prodotti adeguati alla disinfezione degli stessi);

- la fornitura di lenzuola per il letto (completa di coperte per il periodo invernale) e di biancheria per i servizi igienici con sostituzione delle lenzuola almeno DUE volte a settimana, della biancheria per i servizi igienici almeno tre volte a settimana e delle coperte almeno mensilmente; le lenzuola dovranno essere per larga percentuale in tessuti naturali (es. cotone, ecc.);
- colazione mattutina;
- pranzo e cena;
- portierato h=24;
- reception e supporto qualificato agli utenti.

Il quantitativo massimo (valore stimato), rappresentativo della sommatoria degli importi per i primi tre anni, oltre un periodo opzionale della durata massima di 2 anni da esercitarsi, anno per anno, da parte dell'Amministrazione, con comunicazione da inoltrare al soggetto affidatario fino a tre mesi prima della scadenza dell'appalto, nonché relativo quinto d'obbligo ai sensi dell'art. 106, co. 12, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. è di € **12.496.666,68** (**dodicimilioniquattrocentonovata-seimilaseicentosessantasei/68** di euro) oltre l'imposta sul valore aggiunto (IVA) di legge [tenuto conto dell'opzione di un ulteriore periodo di 2 anni, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., da esercitarsi, di anno in anno, da parte dell'Amministrazione, subordinata al buon andamento del servizio svolto nel periodo di durata contrattuale, nonchè delle opzioni di cui all'art. 106, commi 11 e 12, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., dunque: la somma dell'importo complessivo a base di gara (€ 4.983.333,34 oltre IVA), il quinto d'obbligo sull'importo a base di gara (€ 966.666,67 oltre IVA), due anni di opzione di rinnovo (€ 3.833.333,34 oltre IVA), quinto d'obbligo sui due anni di opzione (€. 766.666,67), undici mesi di proroga tecnica (€ 1.916.666,67 oltre IVA)]. La predetta stima è effettuata in ragione della previsione del fabbisogno dell'Amministrazione e non è in alcun modo impegnativa o vincolante, salvo che per stabilire il valore massimo complessivo di spesa inteso come "importo totale a base di gara".

La quantificazione in euro in funzione della previsione del numero degli iscritti è riepilogata nella seguente tabella:

n.	***Descrizione***	***Importo annuo a misura***
1	*Primo anno con 90 unità*	*1.150.000,00*
2	*Secondo anno con 150 unità*	*1.916.666,67*
3	*Terzo anno e successivi con 150 unità*	*1.916.666,67*

Trattasi di servizio contabilizzato "***a misura***" in funzione delle settimane di servizio espletato e del numero degli studenti.
L'Università si riserva la facoltà, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà opporre rifiuto o far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nell'ambito del predetto quinto d'obbligo potranno essere contabilizzati eventuali pernottamenti di docenti o di ospiti della SSM.

Art. 3) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO – Le tipologie di posti alloggio devono soddisfare esigenze abitative degli utenti sopra indicati, di diverse fasce di età, provenienze, e per diversi periodi di permanenza. A titolo esemplificativo i periodi di permanenza possono essere di lunga durata (pari ad un anno accademico) per gli studenti in iscrizione, di media durata (da 3 a 12

mesi) per gli studenti di scambio. Il servizio deve inoltre soddisfare le esigenze di alloggio temporaneo di breve durata (a titolo esemplificativo anche solo uno/due giorni per rispondere alle esigenze di alloggio dei docenti ed ospiti della SSM). Il servizio deve inoltre rispondere alle esigenze di utenti disabili prevedendo posti alloggio che devono essere compatibili con le specifiche esigenze dell'utente.
I posti alloggio sono forniti agli utenti indicati dall'Università preferibilmente in un unico immobile con capienza minima di 150 posti letto in camere al massimo doppie con bagno in camera. Sono preferibili camere singole con bagno in camera. In alternativa è consentito distribuire gli allievi in due strutture rispettivamente di 90 posti letto e 60 posti letto, tenuto conto dell'esigenza di dover favorire la socializzazione tra gli studenti appartenenti al medesimo raggruppamento (triennio e biennio).
A richiesta dell'Amministrazione l'Appaltatore dovrà garantire il pernottamento in camera singola per i docenti o gli ospiti della SSM.
Le strutture sopra indicate possono essere di proprietà o comunque in gestione dell'appaltatore stesso. L'appaltatore si impegna a garantire che la struttura (o in alternativa le strutture) oggetto del presente appalto sia situata nel Comune di Napoli in una zona del centro cittadino in prossimità di via Mezzocannone n.4 oppure in alternativa nel raggio di circa 500 metri dalle fermate della Metropolitana linea 1, tenuto conto dell'esigenza di garantire agli studenti, docenti ed ospiti l'agevole e veloce raggiungimento della sede delle lezioni e viceversa il raggiungimento della residenza anche per la pausa pranzo, con il rientro nella sede delle lezioni per i corsi pomeridiani. Fermo poi il rientro per la cena ed il prosieguo del soggiorno.
Servizi/spazi aggiuntivi che devono essere garantiti come minimali nel presente appalto:

1. sala lettura/studio (minimo 40 posti a sedere);
2. sala comune con TV, giochi da tavolo, proiettore per film, tavoli, poltrone, divanetti per la socializzazione (minimo 40 posti a sedere);
3. lavanderia dotata di lavatrici, asciugatrici e in zona separata l'area per gli stendini (gestiti in autonomia dagli utenti);
4. sala riunioni (minimo 20 posti a sedere);
5. aula computer (minimo 20 posti a sedere).

Servizi/spazi aggiuntivi eventuali:

6. palestra;
7. sala musica;
8. sala giochi (spazio separato con pingpong, biliardino, ecc.);
9. spazi comuni con terrazze, piccole zone giardino, ecc.

Tutti gli arredi e tutti gli apparati utilizzati dall'Appaltatore dovranno essere costruiti con materiali di ottima qualità e dovranno corrispondere perfettamente al servizio cui sono destinati. Gli elementi, su richiesta, dovranno essere resi fissi con opportuni sistemi che garantiscano la stabilità e la sicurezza. Gli apparati elettrici dovranno essere collegati alle reti impiantistiche tali da risultare perfettamente funzionanti.
Le parti comuni devono essere adeguatamente arredate a seconda della loro funzione d'uso.

Art. 4) DURATA DEL SERVIZIO – Il servizio ha una durata temporale massima di **3 (tre) anni**, decorrenti dalla stipula del contratto o dal verbale di esecuzione anticipata della prestazione ex art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., presumibilmente, dal 01/11/2020 al 31/07/2023, oltre un periodo opzionale della durata massima di 2 anni da esercitarsi, di anno in anno, da parte dell'Amministrazione, con comunicazione da inoltrare al soggetto affidatario fino a tre mesi prima

della scadenza dell'appalto. Tale opzione è subordinata al buon andamento del servizio svolto nel periodo di durata contrattuale.
La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata nella misura massima di undici mesi per la conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna in urgenza dell'Appalto nelle more della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.
Il contratto potrà risolversi anticipatamente, rispetto alla durata sopra indicata, a seguito di grave inadempienza da parte dell'appaltatore.

Art. 5) OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI E REGOLAMENTI - L'appalto è soggetto alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50. e s.m.i.. (Codice dei Contratti Pubblici relativi a lavori, servizi e forniture); nelle Linee Guida ANAC; nelle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136; dall'art. 19, commi 4 e 5, del Regolamento di attuazione della Legge Regionale n.3 del 27 febbraio 2007 recante "Disciplina dei lavori pubblici dei servizi e delle forniture in Campania".
L'appalto è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto e da ogni altra disposizione vigente applicabile alla fornitura in oggetto.
L'Amministrazione appaltante, in caso di accertata inadempienza dell'Appaltatore a quanto sopra riportato, si riserva il pieno diritto di sospendere in tutto o in parte i pagamenti maturati fino a quando l'Appaltatore stesso non avrà soddisfatto nella maniera più completa agli obblighi assunti.

Il servizio è espletato nel rispetto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al:

- PULIZIA PER EDIFICI - Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene (approvato con DM 24 maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012);
- RISTORAZIONE COLLETTIVA - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020);
- ILLUMINAZIONE, RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO PER EDIFICI - Affidamento servizi energetici per gli edifici, servizio di illuminazione e forza motrice, servizio di riscaldamento/raffrescamento (approvato con DM 7 marzo 2012, in G.U. n.74 del 28 marzo 2012).

Art. 6) DOCUMENTI CHE FARANNO PARTE DEL CONTRATTO - Saranno allegati al contratto e ne faranno parte integrante:

a) il presente Capitolato Speciale d'Appalto;
b) l'offerta dell'Appaltatore completa in tutte le sue parti (offerta Tecnica ed Economica);
c) gli eventuali allegati grafici redatti dall'Appaltatore in fase di offerta migliorativa;
d) eventuale documento unico di valutazione dei rischi interferenti a cura dell'appaltatore (DUVRI);
e) le disposizioni contenute nel "Protocollo di legalità" sottoscritto dall'Università e dalla Prefettura di Napoli, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it; Codici di Comportamento Nazionale e di Ateneo;
f) la Legge n. 190 del 6/11/2012 e s.m.i. sulla Prevenzione e Repressione della corruzione e dell'illegalità nella P.A;
g) Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza di Ateneo.

Si precisa che le clausole del citato Protocollo di legalità, con le precisazioni formulate da questa Università, dovranno essere sottoscritte dall'impresa in sede di stipula del contratto o subcontratto, accettandone incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Art. 7) CONDIZIONI GENERALI, OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE – Il servizio deve essere espletato nel rispetto delle seguenti condizioni generali:

- norme di sicurezza di cui al D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 "Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori";
- gli arredi devono essere conformi alle norme e devono rispondere alla funzione cui sono destinati con dimensioni adeguate allo stato dei luoghi, nonché fornire la più ampia garanzia di durata e funzionalità;
- gli arredi devono essere fissati, se richiesto dall'Amministrazione o se previsto per obblighi di legge, con opportuni sistemi di fissaggio;
- tutti i componenti che utilizzano e/o trasportano energia elettrica devono essere conformi alla vigente normativa di sicurezza elettrica, elettrostatica, elettromagnetica e di ergonomia del lavoro, con particolare riferimento al Marchio di Qualità IMQ, od equivalente a livello internazionale, ed essere in piena aderenza agli standard comunitari sull'immunità da emissione elettromagnetica con certificazione CE;
- rispetto delle Norme tecniche e di Prevenzione Incendio;
- osservare, nell'esecuzione del servizio, tutte le indicazioni operative e di indirizzo eventualmente comunicate dal DEC;
- eseguire nuovamente tutte le attività che saranno ritenute dal DEC non eseguite in maniera soddisfacente e/o conforme a quanto previsto dal contratto;
- informare tempestivamente il DEC di ogni circostanza che incida o possa incidere sulla regolare esecuzione delle attività previste per il servizio;
- sostituire il personale addetto qualora sia ritenuto inadeguato dal DEC;
- produrre la manualistica di utilizzo e/o d'uso in lingua italiana ed in lingua inglese relativamente alle attrezzature per le quali siano previste le informazioni d'uso;
- assicurare la manutenzione degli arredi e degli apparati garantendo la disponibilità ed il reperimento delle parti di ricambio, per l'eventuale sostituzione di componenti.

Oltre agli oneri di cui al presente Capitolato, sono a carico dell'Appaltatore gli oneri ed obblighi seguenti:

1) tutte le spese relative partecipazione alla gara, alla stipulazione e registrazione del contratto;
2) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette alle stesse e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati; ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore restandone sollevata l'Amministrazione;
3) l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi ed accordi contro gli infortuni sul lavoro, e di tutte le altre disposizioni vigenti nella fase esecutiva dell'appalto;
4) l'osservanza di tutte le norme relative all'assunzione della mano d'opera;
5) provvedere a sua cura e spese e sotto la sua completa responsabilità al ricevimento, allo scarico e al trasporto di tutti gli approvvigionamenti, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione del Contratto, nonché alla buona conservazione ed alla perfetta custodia dei materiali e dei manufatti;
6) la messa a disposizione del Direttore dell'esecuzione del Contratto degli apparecchi, degli strumenti di controllo e della necessaria manodopera per le misure e le verifiche in corso d'opera ed in fase di accertamento della regolarità del servizio;
7) il trasporto a rifiuto, presso discariche autorizzate, (compreso l'eventuale onere di discarica), dei

materiali di risulta;
8) dichiarazione di conformità per gli impianti (Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37) da rendere prima della stipula del contratto;
9) consengna al DEC della documentazione relativa alla messa in atto del sistema HACCP;
10) provvedere all'acquisizione delle eventuali licenze e/o autorizzazioni per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato e portare a conoscenza dell'Università, senza ritardi, il verificarsi di situazioni di revoca, decadenza o annullamento delle stesse;
11) dare preventiva comunicazione all'Università in caso di sciopero del personale addetto al servizio e anche di indizione di scioperi di categoria, a prescindere dall'adesione o meno del proprio personale dipendente, garantendo comunque la continuità del servizio con personale aggiuntivo;
12) provvedere entro 5 giorni dalla richiesta dell'Università alla sostituzione delle unità di personale a seguito di motivata segnalazione del RUP;
13) attenersi a tutte le disposizioni normative e regolamentari vigenti, ivi comprese quelle attinenti alla tutela della sicurezza, igiene e salute degli utenti che usufruiscono del servizio, nonché dei lavoratori a qualunque titolo anche in relazione agli alloggi offerti; l'appaltatore è comunque responsabile in via esclusiva di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui al presente appalto, esonerando pertanto l'Università da qualsiasi responsabilità per violazione delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia di tutela della sicurezza, igiene e salute;
14) provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisionali ed esonerando di conseguenza l'Università da ogni qualsiasi responsabilità;
15) comunicare nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio.

CAPO II
DISPOSIZIONI PARTICOLARI E MODALITA' RIGUARDANTI L'APPALTO

Art. 8) ADEMPIMENTI IN MATERIA DI IMMIGRAZIONE E NORME DI PUBBLICA SICUREZZA

1) Adempimenti per il rilascio, ai cittadini non dell'Unione Europea, del visto di ingresso in Italia.
L'Appaltatore deve rilasciare, agli utenti di cittadinanza non dell'Unione Europea, la dichiarazione circa la disponibilità in Italia di un idoneo alloggio, che costituisce il presupposto per il rilascio del visto di ingresso in Italia da parte delle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane nello Stato di origine o di stabile residenza. In proposito si precisa che l'Appaltatore verrà contattato dall'utente di cittadinanza non dell'Unione Europea, prima del suo arrivo in Italia. A tal fine, il Direttore dell'esecuzione del Contratto fornirà all'Appaltatore l'elenco dei beneficiari del servizio.
L'Appaltatore, dopo aver controllato che l'utente risulti in tale elenco provvederà, entro e non oltre 7 giorni dalla richiesta, all'invio all'utente della dichiarazione di cui sopra. La dichiarazione deve essere specifica con l'esatta indicazione del nominativo del beneficiario richiedente.

2) Adempimenti previsti dalle norme di pubblica sicurezza.
L'Appaltatore è l'unico e solo responsabile, ad ogni effetto di legge, del corretto adempimento degli obblighi di comunicazione all'autorità locale di pubblica sicurezza, in relazione alla cessione del godimento degli immobili, previsti all'art. 12 del D.L. 21.03.1978 n. 59, convertito con

modificazioni nella Legge 18.05.1978 n. 191

Art. 9) COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' –L'Appaltatore dovrà collaborare con gli Uffici competenti dell'Università e coordinare il servizio di alloggio/residenza.

Art. 10) RESPONSABILITA' VERSO I TERZI, RESPONSABILITÀ CIVILE, RISARCIMENTO E POLIZZA RC – L'Appaltatore è unico responsabile di tutti gli eventuali danni verso i fruitori del servizio, le Amministrazioni pubbliche o private o verso terzi che comunque derivassero dall'espletamento del servizio esonerando da ogni responsabilità civile e penale l'Amministrazione appaltante. L'opera di quest'ultima deve ritenersi limitata all'accertamento della buona esecuzione del servizio, dovendo l'Appaltatore di sua iniziativa, adottare gli adatti mezzi e prendere tutte le precauzioni per prevenire gli infortuni ed evitare danni di qualsiasi genere.
L'Appaltatore dovrà adottare ogni precauzione e ogni mezzo necessario ad evitare danni alle persone ed alle cose durante l'esecuzione del servizio ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni arrecati all'Amministrazione e/o a terzi.
L'Appaltatore ha la piena responsabilità, nei confronti dei fruitori del servizio, dell'Amministrazione, dei suoi dipendenti e dei terzi, per tutti gli infortuni e/o i danni derivanti da dolo o colpa anche lieve, che fossero causati da manchevolezze e negligenze nell'esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto.
L'accertamento degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione o da terzi sarà effettuato in contraddittorio con l'Appaltatore.
A tale scopo il Direttore dell'Esecuzione del Contratto comunicherà il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni, in modo da consentire la partecipazione dell'Appaltatore o di un suo delegato.
In caso di assenza dell'Appaltatore, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto procederà autonomamente all'accertamento alla presenza di due testimoni.
A seguito dell'accertamento verrà redatto apposito verbale per la constatazione e la quantificazione del danno.
L'Amministrazione, sulla base dell'accertamento effettuato, potrà optare alternativamente per:

a) la **reductio in pristinum**, ossia il ripristino dei luoghi e dei beni danneggiati, tramite l'esecuzione diretta delle attività necessarie da parte dell'Appaltatore ed a suo totale carico, entro un termine congruo fissato dall'Amministrazione;
b) il risarcimento del danno quantificato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto con l'ausilio del competente ufficio dell'Università a seconda della tipologia di danno.

In caso di mancato adempimento entro il termine di ripristino di cui alla lettera a) del presente articolo, l'Amministrazione potrà procedere in danno con oneri a carico dell'Appaltatore. L'Appaltatore sarà comunque obbligato al risarcimento del danno in tutti i casi in cui l'Amministrazione non opti per la *reductio in pristinum*, o nei casi in cui il ripristino risulti impossibile.
A garanzia del suddetto obbligo, all'atto della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà consegnare, in originale o in copia conforme, una polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), stipulata con primaria compagnia di assicurazione, comprensiva della responsabilità civile terzi (RCT) e della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), con esclusivo riferimento alle attività previste nell'ambito del contratto stipulato con l'Amministrazione, con un massimale **non inferiore ad Euro 2.000.000,00 per sinistro**.
La suddetta copertura assicurativa potrà essere rappresentata da una nuova polizza oppure da un'appendice a polizza preesistente, dovrà avere una durata non inferiore a quella del contratto, coprire tutti i rischi connessi con lo svolgimento del servizio, **e dovrà esplicitamente prevedere**:

a) una durata non inferiore a quella del contratto;
b) che l'Amministrazione ("*l'Università degli Studi di Napoli Federico II*"), la Direzione, gli Amministratori, i dipendenti e non, sono considerati terzi ai fini della copertura assicurativa;
c) la seguente clausola di vincolo:

"La polizza si intende vincolata a favore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II; pertanto la Società Assicuratrice si obbliga a:

- *notificare tempestivamente all'Università, a mezzo PEC, l'eventuale mancato pagamento del premio, l'eventuale mancato rinnovo della polizza e l'eventuale disdetta della polizza per qualsiasi motivo;*
- *notificare tempestivamente all'Università, a mezzo PEC, tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità dell'assicurazione;*
- *non apportare alla polizza alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto dell'Università, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle Condizioni Generali di Assicurazione e fatti salvi i diritti derivanti alla Società Assicuratrice dall'applicazione dell'Art. 1898 c.c..".*

d) per la garanzia Responsabilità civile verso Terzi (RCT), un massimale unico minimo di **Euro 2.000.000,00** per sinistro e per persona e, tra le altre condizioni, l'estensione a:
   - danni personali e materiali ai fruitori del servizio;
   - danni a cose in consegna e/o custodia;
   - danni a terzi da incendio;
   - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Appaltatore od esecutore – che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità civile personale;
   - interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali, didattiche o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

e) per la garanzia Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO), un massimale minimo di **Euro 1.500.000,00** per sinistro e di **Euro 1.000.000,00** per persona, per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta – inclusi soci lavoratori, prestatori d'opera parasubordinati, e comunque tutte le persone per le quali sussista l'obbligo di assicurazione obbligatoria INAIL, dipendenti e non, di cui l'Appaltatore si avvalga – comprese tutte le operazioni accessorie, complementari e connesse, nessuna esclusa né eccettuata.

L'Appaltatore e la Società Assicuratrice rinunciano alla rivalsa nei confronti dell'Università, dei propri Amministratori, Dirigenti e di tutto il personale, dipendente e non. Nel caso in cui l'Appaltatore e il soggetto "esecutore designato" fossero diversi, tale circostanza dovrà essere espressamente indicata nella polizza o appendice. La polizza non libererà l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto la finalità di ulteriore garanzia per l'Amministrazione. Pertanto, il massimale della polizza non rappresenterà il limite del danno da risarcire, poiché l'Appaltatore risponderà di qualsiasi danno nel suo valore complessivo. Parimenti l'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'appaltatore – o l'esecutore, se soggetto diverso – dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.
Inoltre, ogni responsabilità civile e penale connessa con gli adempimenti prescritti, sarà comunque a carico dell'appaltatore – o dell'esecutore, se soggetto diverso – restando totalmente sollevati l'Università, gli Amministratori, i Dirigenti e tutto il personale, dipendente e non. Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, direttamente od indirettamente, a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore ed in ogni caso da questi rimborsate. L'Amministrazione si riserva di vagliare la polizza o appendice di cui al presente Articolo, chiedendone l'eventuale adeguamento. La mancata consegna della polizza o appendice da parte dell'appaltatore, o il

mancato adeguamento se richiesto dall'Amministrazione, comporta la risoluzione del contratto.

Art. 11) CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli impegni assunti, prima della stipula del contratto l'Appaltatore dovrà costituire, nelle forme previste dalla normativa vigente, una cauzione definitiva, a favore dell'Amministrazione, pari al 10% del valore complessivo dello stesso contratto (ossia dell'importo complessivo massimo stimato), mediante fideiussione bancaria o assicurativa, che dovrà contenere:

a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
b. l'operatività della fideiussione entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
c. la rinuncia all'eccezione di cui all'Art. 1957, comma 2, del Codice Civile.

Alla cauzione definitiva rilasciata da Istituti di Credito, Compagnie Assicuratrici o Intermediari Finanziari autorizzati, deve essere allegata un'autodichiarazione, accompagnata da copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore oppure da autentica notarile, da cui si evinca inequivocabilmente il potere di firma o rappresentanza dell'agente che sottoscrive la cauzione.
Nel caso l'appaltatore sia un Raggruppamento Temporaneo di Imprese, un Consorzio ordinario, un'aggregazione di rete o GEIE, la cauzione deve essere unica e garantire tutte le imprese raggruppate, consorziate o aggregate, indicandole nominativamente. Nella cauzione dovrà essere indicato quale beneficiari o soggetto garantito l'Amministrazione (l'Università degli Studi di Napoli Federico II).
La garanzia opera a far data dalla sottoscrizione del contratto e per tutta la durata dello stesso.
La cauzione sarà progressivamente svincolata secondo quanto stabilito dal d. lgs. 50/2016 s.m.i.
Il garante sarà completamente liberato dalla garanzia prestata (per il 100% dell'importo garantito) al termine del contratto, previo consenso espresso in forma scritta dal RUP.
In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

CAPO III
MISURAZIONI E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO - VERIFICHE

ART. 12) PERSONALE ADDETTO –L'Appaltatore deve mettere a disposizione un adeguato numero di unità di proprio personale ed è tenuto a garantire l'organizzazione delle risorse umane, rimanendo responsabile sia del rispetto delle obbligazioni contrattuali verso l'Università che della normativa contrattuale in materia di lavoro verso i propri dipendenti. Per adempiere alle prestazioni l'appaltatore si avvarrà di proprio personale operante sotto la propria responsabilità esclusiva, regolarmente assunto, convenientemente esperto e formato, con padronanza della lingua italiana e conoscenza della lingua inglese.
L'appaltatore dovrà garantire per tutta la durata del contratto la idoneità fisica, attitudinale e professionale del personale dedicato, l'Università rimane estranea ad ogni rapporto tra il gestore ed il suo personale.
Le prestazioni da erogare saranno garantite sempre anche in assenza dal servizio del personale dell'appaltatore (ferie, maternità, infortunio, malattia ecc.). L'Appaltatore dovrà provvedere a sostituire le unità mancanti con personale proprio in possesso di identiche competenze professionali.
L'Appaltatore dovrà garantire che le risorse dedicate al servizio osservino gli obblighi di riservatezza.
L'Appaltatore dovrà garantire che il personale dedicato abbia buone doti di comunicazione, buone capacità di ascolto e di interazione con gli utenti e con le diverse figure del personale dell'Università.

L'Università potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento lesivo degli interessi dell'utenza.

Art. 13) NORME PER IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO - L'Appaltatore deve impiegare personale in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere e deve garantire un numero di addetti sufficiente all'esecuzione efficiente e continuativa di tutti i Servizi.
Gli addetti sono obbligati durante le attività presso la residenza a:

- indossare idonea ed appropriata tenuta o divisa di lavoro;
- recare esposto e ben visibile un apposito cartellino di riconoscimento, riportante la denominazione dell'Appaltatore e le generalità del dipendente, per consentire un'agevole identificazione da parte degli utenti;
- mantenere durante lo svolgimento delle attività all'interno della Residenza un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

La divisa di lavoro e il cartellino di riconoscimento sono forniti a cura e spese dell'Appaltatore.
All'avvio dell'appalto, l'appaltatore trasmette all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato nella gestione della residenza, contenente i nominativi e la relativa qualificazione professionale.
L'Appaltatore, inoltre, aggiorna costantemente l'elenco, comunicando al Direttore dell'Esecuzione del Contratto tutte le eventuali variazioni intervenute nel corso di durata del contratto, tramite PEC, entro 2 gg. lavorativi dalla variazione.
L'Appaltatore deve, senza alcuna riserva, sostituire il personale che nello svolgimento del servizio non offra garanzie di igiene, moralità e civile comportamento.
Al riguardo l'Amministrazione può ottenere in qualsiasi momento, per gravi motivi (quali comportamento negligente o inappropriato e/o inidoneità allo svolgimento delle attività previste) e a giudizio insindacabile del DEC, l'allontanamento e la sostituzione del personale addetto.
Le eventuali infrazioni agli obblighi indicati nel presente articolo sono accertate dal DEC, anche su segnalazione degli utenti o con controlli a campione, e possono essere sanzionate dall'Amministrazione (v. art. specifico relativo alle penali).

Art. 14) OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO- L'Appaltatore è tenuto a:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali, sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati CCNL e fino alla loro sostituzione;
- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa).

Tali obblighi vincolano l'appaltatore, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni sindacali stipulanti i relativi CCNL, o receda da esse, e indipendentemente dalla natura della struttura o dimensione di impresa dell'appaltatore e da ogni altra sua qualificazione giuridica,

economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.
L'Amministrazione è esplicitamente sollevata da ogni responsabilità nei confronti del personale adibito dall'appaltatore all'esecuzione delle attività connesse alla gestione della Residenza e l'erogazione dei servizi, per quanto attiene la retribuzione, i contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali, le assicurazioni contro gli infortuni ed ogni altro adempimento inerente il rapporto di lavoro, secondo le leggi e i CCNL di categoria in vigore.
A richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore deve certificare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali al personale impiegato nell'esecuzione delle attività dell'appalto.
In caso di inottemperanza agli obblighi di versamento di contributi previdenziali e assicurativi e/o di inadempienza retributiva, si applicano le disposizioni al D.Lgs 50/2016 s.m.i.
In caso di utilizzo, per l'esecuzione dei Servizi, di personale non regolarmente assunto, l'Amministrazione procede alla risoluzione del contratto, fatta salva la comunicazione dell'illecito alle autorità competenti.

Art. 15) DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA E DELLE UNITA' DI ALLOGGIO – L'Università ricerca uno o più immobili, atti ad ospitare gli studenti della Scuola Superiore Meridionale, che possiedano le caratteristiche di seguito analiticamente indicate:

1. residenza a corpo unico, ovvero composta da più unità immobiliari, funzionalmente collegate tra di loro, collocate nell'ambito del medesimo stabile (es.: una o più scale all'interno dello stesso stabile);
2. la residenza dovrà disporre di spazi comuni fruibili dagli studenti dalle 09.00 alle 23.00, da adibire, a titolo esemplificativo, a sala studio/lettura, sala ricreativa, spazio per riunioni e meeting e da utilizzare secondo quanto previsto nel regolamento di struttura;
3. la residenza dovrà essere dotata di impianto telefonico, la cui utenza sarà intestata all'appaltatore e i relativi canoni a carico dello stesso, e rete dati (WI-FI di ultima generazione e tale da consentire il collegamento di tutti gli ospiti contemporaneamente) alla quale gli studenti potranno accedere tramite concessione di una password di accesso dedicata, nonché di impianti di climatizzazione in ciascun locale;
4. le singole unità di alloggio della residenza dovranno rispettare le prescrizioni definite dalla normativa di settore riguardo alla superficie minima di ogni ambiente (Legge 14 novembre 2000, nr. 338);
5. ciascuna unità di alloggio potrà ospitare non più di due studenti, in proporzione alla disponibilità dei locali, con bagno interno arredato;
6. le singole unità di alloggio dovranno essere allestite con arredi adeguati alla destinazione d'uso della residenza, che contemperino le esigenze di studio e di alloggio degli studenti, per gli eventuali docenti ed ospiti.

Art. 16) DESCRIZIONE DEI SERVIZI PER LA GESTIONE DELLA RESIDENZA – I servizi che l'appaltatore deve garantire sono:

- servizio di portineria, sorveglianza, reception e gestione;
- servizio di pulizia ed igiene ambientale;
- servizio lavanolo;
- servizio di ristorazione.

L'appaltatore si impegna a fornire i servizi sopra elencati, meglio individuati e descritti come di seguito riportato, per la durata dell'appalto.

Il servizio è espletato nel rispetto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al:

- PULIZIA PER EDIFICI - Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene (approvato con DM 24 maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012);
- RISTORAZIONE COLLETTIVA - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020);
- ILLUMINAZIONE, RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO PER EDIFICI - Affidamento servizi energetici per gli edifici, servizio di illuminazione e forza motrice, servizio di riscaldamento/raffrescamento (approvato con DM 7 marzo 2012, in G.U. n.74 del 28 marzo 2012).

Servizio di portineria, sorveglianza, reception e gestione.

Il servizio di portineria, sorveglianza e reception deve contribuire alla realizzazione di un ambiente in cui le relazioni tra utenti/studenti siano improntate alla massima correttezza e coerenza. Il personale addetto alla Portineria-reception dovrà essere formato per le emergenze relative al D.Lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii. e in possesso degli attestati di partecipazione al corso per "Addetto antincendio" di tipo MEDIO ex D.M. 10/03/1998 del Ministero dell'Interno e al corso di "Pronto soccorso" livello B ex D.M. 388/2003 del Ministero della Salute, per provvedere alla gestione delle emergenze con le modalità contenute nel Piano d'Emergenza della residenza.

Entrambi gli attestati dovranno essere posseduti dagli addetti entro un termine massimo di 1 mese dall'assunzione del servizio.

Il servizio si articola nelle seguenti operazioni intese come attività minime che debbono essere fornite dall'appaltatore:

a. servizio di reception e accoglienza;
b. gestione del centralino e smistamento della posta;
c. gestione di eventuali guasti agli impianti ed alle strutture;
d. sorveglianza degli accessi e degli spazi comuni;
e. ricezione utenti e registrazione documenti;
f. consegna e custodia chiavi;
g. gestione delle emergenze relative alla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii. e al Piano d'Emergenza della Residenza;
h. gestione degli spazi comuni;
i. rilevazione giornaliera delle presenze degli utenti/studenti; il RUP potrà chiedere in qualunque momento la visione dei dati relativi alle permanenza degli allievi nella struttura, nonché la modifica del sistema di rilevazione; il report mensile, emesso a fine di ogni mese, dovrà essere consegnato entro i 7 giorni successivi al DEC ai fini della contabilizzazione del servizio.

Servizio di pulizia ed igiene ambientale.

Perseguire un elevato grado di pulizia ed igienizzazione in tutti gli ambienti, compresi gli altri spazi comuni e le attrezzature. Tenuto conto dell'epidemia da COVID-19, il servizio di pulizia deve essere effettuato secondo le indicazioni contenute nella circolare del Ministero della Salute del 22/02/2020 che prevede la decontaminazione degli ambienti non sanitari, con l'uso di ipoclorito sodio 0,1% dopo la normale pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio è possibile utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia è necessario la ventilazione degli ambienti. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. Per la pulizia di ambienti sanitari l'appaltatore si obbliga ad utilizzare comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0,1% - 0,5%) etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%).

In ogni caso tutti i prodotti detergenti utilizzati devono essere conformi ai CAM di cui al DM 24

maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.
Il servizio di pulizia deve essere effettuato nell'intera struttura adibita a residenza, ivi comprese le sue pertinenze e si sviluppa mediante l'espletamento delle seguenti principali attività:

a. pulizia ordinaria dei pavimenti, delle pareti e delle vetrate almeno tre volte a settimana;
b. sanificazione dei servizi igienici almeno tre volte a settimana;
c. raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti compresi rifiuti speciali e materiali d'uso nella sala computer e reception (toner, cartucce stampanti ecc.) nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore;
d. pulizia e spolveratura ad umido degli arredi e delle attrezzature presenti nei locali almeno tre volte a settimana;
e. spolveratura ad umido e disinfezione delle attrezzature e degli accessori almeno tre volte a settimana;
f. attività di monitoraggio e controllo degli animali infestanti (roditori e blatte), obbligatoria ai sensi del D.L.gs. 155/97, con derattizzazione e deblattizzazione, nonchè disifestazione da qualsiasi tipo di insetto (volante e/o strisciante) ogni tre mesi.

Servizio lavanolo.
Garantire il servizio di gestione, fornitura ed igienizzazione della biancheria per gli utenti della struttura.
Il servizio prevede sinteticamente le seguenti prestazioni:

- fornitura all'utenza di biancheria da letto e da bagno, acquisita a noleggio o fornita direttamente dall'appaltatore secondo le frequenza sopra indicate;
- igienizzazione e rifornimento con ricambio almeno due volte a settimana della biancheria;
- sostituzione dei materiali lisi o deteriorati ad integrazione della dotazione esistente fino al totale rinnovo della stessa.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a soddisfare tutte le necessità degli utenti in relazione alle prestazioni indicate, e dovrà assicurare i quantitativi e la tipologia di biancheria necessaria al buon funzionamento della residenza. Per l'opportuna valutazione si riportano di seguito la tipologia dei materiali da consegnare nel numero sufficiente e necessario a soddisfare i posti letto: lenzuola - federe – copriletto estate/inverno - coprimaterasso - copricuscini - asciugamano viso - asciugamano bidet – telo da bagno – coperta invernale.
Il noleggio dei capi di biancheria piana deve assicurare, a totale cura dell'appaltatore, la costituzione di adeguata scorta ed il relativo continuo rifornimento in modo che la struttura abbia costantemente la disponibilità di tutti gli articoli necessari, per qualità e quantità, a garantire il perfetto espletamento della propria attività.
Il lavaggio dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte, con la consegna dei capi perfettamente lavati, asciugati, stirati. Il procedimento del lavaggio dovrà garantire:

- l'eliminazione di qualsiasi sporco e di macchia compatibilmente a corrette procedure di lavaggio per tipologia di biancheria;
- un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio che possano essere responsabili di allergie, irritazioni ed altri inconvenienti;
- l'eliminazione di tutti gli odori;
- l'eliminazione di qualsiasi elemento estraneo (peli, oggetti, ecc.)

I detersivi e gli altri prodotti utilizzati dovranno essere perfettamente rispondenti alla normativa vigente in materia, ed idonei ad assicurare alla biancheria ed a tutti i capi trattati, la necessaria morbidezza e confort, nonché evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali irritazione ed allergie.

Servizio di ristorazione.
Detto servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- Colazione;
- Pranzo;
- Cena.

La composizione di detti pasti e cioè il numero e la tipologia delle portate è come di seguito descritto. Detta composizione è quella minima da capitolato che potrà essere implementata dall'appaltatore in fase di offerta.
La prima colazione è composta da:

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè);
- fette biscottate (4 fette biscottate)/cornetto + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzione di marmellata o miele;
- in alternativa, biscotti confezionati monoporzione da 80 g.

Ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) è composto da:

- un primo piatto (pasta o riso g. 100/150 a seconda del condimento o g. 80 pasta e 100 g. di legumi, semola o riso; ammessa anche la pizza);
- un secondo piatto (carne rossa 150 gr., carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
- contorno di verdura 300 gr.;
- frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione);
- 2 panini (60 gr. cad.);
- 1 lt. di acqua minerale e/o naturale pro capite.

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione.

Oltre al menù base è prevista la possibilità di introdurre senza aggravio di prezzo ulteriori alternative. Le alternative al menù base possono essere:

- un menù in cui siano previste in alternative a specifiche portate (es. primo piatto) ulteriori preparazioni gastronomiche provenienti da portate differenti (es. dessert);
- un menù che preveda nella struttura i così detti piatti unici; in conseguenza di ciò l'utente avrà diritto alla sostituzione, secondo moduli prefissati, del primo e del secondo piatto oppure del secondo piatto e del contorno rispettivamente con un piatto unico a base di cereali e prodotti di origine animale (es. pizza o polenta e formaggio) oppure un piatto unico a base di verdure e prodotti di origine animale (es. insalata mista con tonno).

L'appaltatore si impegna a garantire pasti per diete speciali (a titolo esemplificativo nel caso di intolleranze ed allergie) su richiesta degli utenti senza oneri economici aggiuntivi.
Alternative al primo e al secondo piatto possono anche essere: - Pasta o riso in bianco - Frutta o dessert - contorno - prep. di salumi (porz. ridotta) - prep. di formaggi (porz. ridotta) - tonno o carne in scatola.

L'appaltatore elabora, nel rispetto della stagionalità, il menù dettagliato, nel rispetto della struttura sopra indicata per la colazione, il pranzo e la cena, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata secondo le frequenze previste per ciascuna categoria di preparazione gastronomica. L'appaltatore nell'elaborazione del menù terrà presente le proprietà nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e/o degli alimenti nel rispetto delle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) per la popolazione italiana e dovrà, inoltre, elaborare l'analisi nutrizionale delle preparazioni gastronomiche previste nel menù da sottoporre, nel corso della durata dell'appalto, ad approvazione del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.
Si rimanda all'Allegato A per l'elenco per portata e categoria ed all'Allegato B per l'elenco delle

grammature per preparazioni gastronomiche.

Il servizio di ristorazione, inoltre, consiste nell'espletamento delle seguenti attività, a carico dell'appaltatore:

- Acquisto e stoccaggio delle derrate (di tutte le derrate necessarie allo svolgimento del servizio, dei condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente e dei materiali complementari quali ad esempio: pellicole per alimenti, carta in rotoli, spago per arrosti, ecc.), nel rispetto delle caratteristiche richieste e del menù definito nell'atto di regolamentazione del servizio.
- Preparazione e/o cottura delle derrate.
- Confezionamento del pane in pezzi singoli, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.
- Trasporto dei contenitori dalla cucina al locale di consumo; l'appaltatore dovrà garantire che tra il momento della preparazione dei pasti (si consideri il momento della preparazione delle paste o comunque dei piatti caldi) presso la cucina e il momento della distribuzione (si consideri il primo piatto pronto per essere prelevato dal commensale) non intercorrano più di dieci minuti.
- Distribuzione dei pasti.
- Pulizia, lavaggio e disinfezione delle strutture e delle stoviglie.
- Disinfestazione e derattizzazione dei locali (cucine, locali di distribuzione e consumo, ecc.) e delle relative pertinenze comunque utilizzati per il servizio.
- Raccolta dei rifiuti derivanti dall'espletamento del servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta più vicini, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate delle Amministrazioni locali competenti.
- La fornitura, a propria cura e spese, in materiale usa e getta, delle stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri.
- La dotazione per colazione comprende:
  - 1 tazza con manico.
  - 1 piatto piano.
  - posate in unica confezione (1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).
- La dotazione per ciascun pasto (pranzo e/o cena) comprende:
  - 1 piatto fondo per il primo piatto.
  - 2 piatti piani rispettivamente per il secondo e il contorno .
  - posate (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio) imbustate in unica confezione sigillata.
  - 1 bicchiere.
- La fornitura di tovagliato monouso in materiale a perdere in quantitativo necessario all'espletamento del servizio.

L'Amministrazione consente la fornitura del servizio di distribuzione pasti anche in modalità self service. Per servizio di distribuzione self service, inteso come servizio base minimo, si intende la modalità di distribuzione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche e le bevande, sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità. L'appaltatore dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del servizio secondo le modalità indicate nel presente Capitolato. Sarà a cura dell'appaltatore procedere alla consegna delle preparazioni gastronomiche. L'appaltatore dovrà esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche, che dovranno essere ritirate direttamente dagli utenti, dovranno essere protette da pellicola ad uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni confezionate all'origine. Gli utenti provvederanno direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta coprivassoio, del

tovagliolo, delle posate, del bicchiere e della bevanda. Fermo restando l'obbligo per gli utenti, terminata la consumazione, di deporre il vassoio negli appositi spazi a ciò destinati, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedano, l'appaltatore dovrà ritirare il vassoio medesimo.
I condimenti dovranno essere confezionati in contenitori multidose, collocati su ciascun tavolo e gli stuzzicadenti dovranno essere confezionati singolarmente. L'appaltatore dovrà provvedere affinché, durante il servizio, gli accessori per il condimento e per la tavola siano sempre puliti e riforniti.
Sono altresì previsti: cestini sostitutivi del pasto in occasione di ricorrenze particolari alternativi ai pasti base. I cestini sostitutivi del pasto (pranzo o cena), senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione sono così composti come di seguito riportato: n. 1 panino imbottito con carne (pane g 50, Hamburger o arrosto o cotoletta g 80); n. 1 panino con salume o formaggio (pane g 50, salume g 50 o formaggio g 70); n. 2 frutto di stagione (g 180 -200 cad); n. 1 dolce (tipo D.3); n. 1 acqua minerale.

L'appaltatore assume a suo totale carico, convenendosi che nessun onere e responsabilità potrà essere addebitato all'Amministrazione:

- la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate o avariate da questi fornite;
- nell'esecuzione del servizio, i procedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti;
- ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni e salvo l'intervento a favore dello stesso da parte di società assicuratrici, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione contraente, a terzi, cose o persone; sono da intendersi esclusi solo i danni derivanti da cause esterne non dovute alla gestione del servizio;
- ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale utilizzato durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e valutato con la presentazione dell'offerta;
- l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché in virtù di quanto previsto dall'allegato 1 al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 21 settembre 2011 n.220;
- l'obbligo di osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori;

Si precisa che l'Amministrazione contraente si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere all'affidatario la documentazione attestante gli adempimenti prescritti, riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti rilevati anche tenuto conto delle modalità di verifica individuate dai C.A.M.

Art. 17) VERIFICHE E ACCERTAMENTO DELLA REGOLARITA' DEL SERVIZIO – L'accertamento della conformità o regolarità di esecuzione, nonché la rispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente Capitolato, come integrato dalle migliorie offerte dall'aggiudicatario, sarà effettuata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto con cadenza mensile ed oggetto di verbale sottoscritto da quest'ultimo e dall'appaltatore nel quale sono riportati gli esiti della verifica. Qualora dal verbale dovessero emergere difformità e/o anomalie nell'espletamento del servizio, l'appaltatore si impegna a regolarizzare le stesse entro e non oltre tre giorni successivi alla

sottoscrizione del verbale in argomento; il ripristino sarà oggetto di ulteriore accertamento del Direttore dell'Esecuzione del Contratto. Il permanere delle difformità rilevate comporta l'applicazione della penale come disciplinata nel successivo art 19 del presente Capitolato.
Il verbale sopra citato (redatto per ogni mese) costituirà parte integrante dell'Attestato di regolare esecuzione rilasciato e firmato congiuntamente dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal Responsabile del Procedimento emesso ogni tre mesi in occasione del pagamento.
L'accertamento della regolarità del servizio non esonera l'appaltatore da eventuali responsabilità per difformità che non fossero emerse all'atto della predetta verifica e venissero accertate successivamente.
Al fine di assicurare il buon funzionamento del servizio, oltre alla verifica mensile sopraindicata, l'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento controlli e/o valutazioni sulla qualità del servizio svolto, al fine di accertare l'adempimento delle previsioni contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara nonchè nel contratto, secondo le modalità ritenute più idonee ed opportune dalla stessa Amministrazione. Quanto sopra salve le previsioni di cui all'art. 31, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. in ordine alla possibilità di procedere da parte del Responsabile del Procedimento o del Direttore dell'esecuzione del contratto ad accessi diretti - ivi comprese le verifiche a sorpresa - sul luogo dell'esecuzione del servizio. L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire agli Uffici Tecnici, verifiche in ordine alla conformità della Struttura rispetto a quanto previsto dal Capitolato, offerto dal concorrente e dalla normativa vigente in materia urbanistica, antincendio, catastale, di prestazione energetica e di sicurezza impiantistica.

CAPO IV
LIQUIDAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 18) FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO – In materia di fatturazione e pagamenti trova applicazione la disciplina di cui al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, che ha fissato la decorrenza degli obblighi di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, art.1, commi da 209 a 214.
I pagamenti saranno effettuati trimestralmente a seguito dell'emissione dell'Attestato di regolare esecuzione firmato congiuntamente dal Responsabile del Procedimento e dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto che recherà in allegato i verbali mensili di verifica redatti nel trimestre di riferimento.
Ai fini della contabilizzazione del pagamento si specifica che, per le attività "a misura" annuali i singoli mesi saranno suddivisi in 4 settimane e l'unità minima di contabilizzazione è la "settimana" e sarà contabilizzata se il servizio viene espletato per almeno un giorno della settimana. Si specifica che ogni singolo anno ha la durata di 11 mesi e va dal 01/settembre dell'anno solare corrente al 31/luglio di quello successivo, ad eccezione del primo anno che decorre, presumibilmente, dal 01/11/2020.
L'unità minima di contabilizzazione (costo settimanale per persona) sarà calcolata:

- per il primo anno partendo dall'importo annuo a misura del primo anno, riportato in tabella art.2, ridotto del ribasso unico offerto dal concorrente, diviso per 90 unità e successivamente diviso per 11 mesi ed ulteriormente diviso per 4;
- per gli anni successivi partendo dall'importo annuo a misura dell'anno di riferimento, riportato in tabella art.2, ridotto del ribasso unico offerto dal concorrente, diviso per 150 unità e successivamente diviso per 11 mesi ed ulteriormente diviso per 4.

I pernottamenti dei docenti o degli ospiti della SSM saranno contabilizzati a misura con unità minima di contabilizzazione giornaliera calcolata dividendo per sette il costo settimanale.
In caso di assenza o incompletezza della suindicata documentazione l'appaltatore non potrà

procedere all'emissione della fattura.
Pertanto, alla luce di tali disposizioni l'appaltatore:

a) dovrà emettere fattura elettronica, indicando il Codice Univoco Ufficio Identificativo riportato in contratto ed il CIG, solo dopo aver ricevuto comunicazione del positivo accertamento della regolare esecuzione delle prestazioni (accertamento effettuato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal Responsabile Unico del Procedimento); al fine di accelerare il predetto accertamento, la società potrà emettere un pro forma di fattura da inviare al predetto Direttore dell'Esecuzione del Contratto; si ricorda che la fattura elettronica sarà rifiutata da parte dell'Ateneo stesso qualora sia stata emessa dalla Società in assenza della preventiva comunicazione di cui sopra da parte del Responsabile Unico del Procedimento;
b) ricevuta la fattura elettronica emessa dalla società, la competente struttura di Ateneo provvederà all'espletamento dei consequenziali adempimenti;
c) il termine di pagamento è pari a 30 giorni, decorrenti dalla data di ricevimento della fattura da parte dei competenti uffici contabili.

I pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accreditamento in conto corrente bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
L'appaltatore intestatario di tali conti dovrà comunicare, con spese a suo carico, gli estremi identificativi di questi ultimi all'Università, nel rispetto di quanto previsto all'art. 3 della Legge n.136/2010 e succ. mod., esonerando espressamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per i pagamenti eseguiti con la predetta modalità.
Le penali saranno applicate mediante corrispondente decurtazione dal primo pagamento utile; l'Amministrazione; in caso di applicazione delle penali, si riserva comunque la facoltà di chiedere all'impresa il risarcimento del danno ulteriore.
I pagamenti, ai sensi della normativa vigente, sono condizionati alla preventiva verifica del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi.

ART. 19) INTERRUZIONE DELLE ATTIVITA' - PENALI – Non è consentito all'appaltatore interrompere le attività neppure in modo temporaneo. In caso di interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, l'appaltatore si impegna a darne tempestiva comunicazione all'Università; tali interruzioni non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.
Se una delle parti si trova in un caso di forza maggiore, ne avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte, precisando la natura, la durata possibile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Il Direttore dell'esecuzione del contratto in tal caso potrà adottare le misure ritenute opportune, sentito il Responsabile del Procedimento.
Nel caso di interruzione del servizio per cause diverse dalla forza maggiore, l'Università si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali.
Ove si verifichino inadempienze dell'appaltatore, saranno applicate le seguenti penali:

Codice	Categoria	Tipologia	Importo in euro
1.1	Ristorazione (generale)	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti	500,00
1.2		Per ogni prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sotto cottura, sovra/sotto sapidità, procedure ed attrezzature inidonee, ecc.)	500,00

1.3		Totale mancanza della somministrazione di uno dei pasti giornalieri	1.000,00
1.4		Parziale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto)	500,00
1.5		Totale mancata consegna di pane e/o frutta a pranzo o a cena	250,00
1.6		Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate	500,00
1.7		Totale mancata consegna di materiale a perdere e non quali tovaglioli, posate, bicchiere, ecc. ad uno dei tre pasti giornalieri	500,00
1.8		Parziale mancata consegna di materiale a perdere e non quali tovaglioli, posate, bicchiere, ecc. ad uno dei tre pasti giornalieri	250,00
2.1	Ristorazione (diete e menù)	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	250,00
2.2		Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave o errata redazione dieta sanitarie e menu alternativi	500,00
2.3		Totale o parziale mancata consegna delle portate destinate alle diete personalizzate	250,00
2.4		Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	250,00
2.5		Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	125,00
2.6		Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	1.000,00
2.7		Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, ecc..) non motivata e/o non concordata con l'Università	500,00
2.8		Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto	250,00
3.1	Ristorazione (Norme igienico sanitarie)	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche e norme relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e di ogni preparazione gastronomica, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni e non patogeni	1.500,00
3.2		Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	1.500,00
3.3		Mancata sanificazione, pulizia, interventi di derattizzazione, interventi di disinfestazione, ecc.	500,00
3.4		Mancata consegna al DEC della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	500,00
3.5		Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il centro cottura	500,00
3.6		Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso il centro cottura e/o nei pasti	500,00
3.7		Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso il centri cottura	500,00
3.8		Conservazione delle derrate non conforme alle norme igieniche	500,00
3.9		Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso il centro cottura	500,00
3.10		Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese	500,00
3.11		Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	350,00
3.12		Inadeguata igiene dell'automezzo adibito al trasporto	250,00
3.13		Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	250,00
3.14		Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori/apparecchiature termiche	1.000,00
3.15		Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	500,00
3.16		Ogni volta che viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità	250,00
4.1	Personale	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	500,00

4.2		Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale assente o ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione dell'Amministrazione	250,00
4.3		Per ogni giorno di assenza non giustificata del responsabile del servizio	250,00
4.4		Per assenza del responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	250,00
4.5		Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	100,00
5.1	Residenza	Mancata pulizia della camera	250,00
5.2		Mancata pulizia del WC	250,00
5.3		Mancata o parziale fornitura/sostituzione di biancheria per la camera	200,00
5.4		Mancata o parziale fornitura/sostituzione di biancheria per il WC	200,00
5.5		Assenza di personale alla reception negli orari offerti	250,00
5.6		Assenza del servizio di portierato	500,00
5.7		Indisponibilità della camera (per ogni giorno)	500,00
5.8		Mancata sostituzione/riparazione di arredi e/o attrezzature guaste oltre le 72 ore	500,00
5.9		Infrazioni agli obblighi previsti per il personale addetto nell'esecuzione delle attività operative all'interno della Residenza (mancanza della divisa, mancata esposizione del cartellino di riconoscimento, comportamenti non consoni alla funzione svolta), per ogni infrazione	250,00
5.10		Mancata pulizia o irregolare espletamento del servizio di pulizia periodica delle aree comuni	250,00
6.1	Generale	Interruzione dei Servizi per cause imputabili all'Appaltatore, per ogni giorno solare di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg. solari; oltre i 15 gg. solari l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del Contratto	500,00
6.2		Ritardo nell'avvio dell'Appalto rispetto al termine stabilito dal Contratto o dal verbale di consegna, per ogni giorno solare di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg. solari; oltre i 15 gg. solari l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del Contratto	500,00
6.3		Mancata fornitura di prestazione/bene offerto in miglioria	1.000,00
6.4		Ritardo rispetto ai termini previsti nel Capitolato per la comunicazione dell'elenco del personale impiegato nella gestione della Residenza, per ogni giorno lavorativo di ritardo, fino ad un massimo di 10 gg. lavorativi; oltre i 10 gg. lavorativi l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del Contratto	250,00

Le suddette infrazioni sono accertate dal DEC, anche a seguito di segnalazioni degli utenti dei Servizi, o con controlli a campione.
Nel caso siano riscontrate irregolarità o disfunzioni non esplicitamente previste fra quelle sopra elencate, ma tali da compromettere l'efficienza dei Servizi e/o il rispetto dei contenuti contrattuali, oppure a seguito di specifici reclami scritti da parte degli utenti dei Servizi, il DEC può richiedere al Responsabile del servizio, tramite PEC, l'adozione degli opportuni correttivi entro un termine congruo, purché la richiesta non contrasti con le disposizioni del Capitolato e/o la normativa vigente.
Decorso il suddetto termine senza che il Responsabile del servizio abbia provveduto, il DEC può applicare nei confronti dell'Appaltatore la penale di Euro 500,00 per ogni giorno solare di ritardo.
Anche il permanere delle difformità rilevate in sede di verifica di regolare esecuzione mensile oltre il termine indicato nell'art. 17 del presente Capitolato determina l'applicazione nei confronti dell'appaltatore di una penale di Euro 500,00 per ogni giorno solare di ritardo.
Le somme per le eventuali penalità sono decurtate dai corrispettivi contrattuali, anche previa emissione di apposite note di credito qualora fosse necessario.

In ogni caso l'amministrazione si riserva la facoltà si escutere la cauzione definitiva fino alla concorrenza dell'importo della penale comminato. In tal caso la cauzione deve essere reintegrata dall'appaltatore entro e non oltre il termine di l0 (dieci) giorni solari, a decorrere dalla data di comunicazione dell'avvenuta riduzione.
Il mancato reintegro della cauzione, entro il termine prescritto, è causa di risoluzione del contratto.
L'applicazione delle penali non esonera l'appaltatore dall'adempimento degli obblighi che hanno dato luogo alla sanzione, né esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere dall'appaltatore il risarcimento degli eventuali danni subiti in conseguenza degli inadempimenti.
Non si applicano le penali nel caso di ritardi dovuti a cause di forza maggiore.
Per forza maggiore si intende qualunque evento eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.
Nel caso in cui le infrazioni complessivamente contestate all'Appaltatore superino il numero di 15 (quindici) per annualità oppure la somma delle penali applicate raggiunga o superi il 10% della somma dell'importo contrattuale, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto stesso.

ART. 20) REFERENTE DELL'APPALTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - La Società aggiudicataria dovrà, entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione o, nel più breve tempo indicato dall'Amministrazione, fornire il nominativo del referente dell'appalto (definito Responsabile del servizio), che sottoscriverà insieme al Responsabile Unico del Procedimento il verbale di avvio dell'esecuzione.
Dovrà essere professionalmente preparato e in grado di coordinare tutte le attività previste dal Capitolato.
L'Appaltatore deve inoltre nominare un sostituto in grado di sopperire pienamente alle eventuali assenze del Responsabile del servizio.
I nominativi del Responsabile del servizio e del suo sostituto, nonché i rispettivi recapiti telefonici, di PEC e di posta elettronica, devono essere notificati per iscritto all'Amministrazione prima della stipula del Contratto o della consegna dell'Appalto, pena la decadenza dell'aggiudicazione.
Il Responsabile del servizio (o il suo sostituto, in caso di assenza del Responsabile del servizio) assume la funzione di coordinatore per conto dell'Appaltatore e di referente ufficiale per il DEC e per gli utenti/studenti.
Il Responsabile del servizio è responsabile dell'organizzazione, della programmazione e dell'esecuzione dell'Appalto, ha funzioni di coordinamento della Residenza e dei Servizi e deve essere sempre reperibile dal DEC e dagli utenti/studenti, tramite telefono fisso o mobile nell'arco della giornata lavorativa.
A titolo esemplificativo, il Responsabile del servizio (o il suo sostituto) provvede a:

- garantire il rispetto e l'osservanza, da parte del personale dell'Appaltatore, di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e delle normative che disciplinano l'Appalto;
- organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento e la gestione della Residenza;
- coordinare il personale addetto ai Servizi;
- informare costantemente il DEC sull'andamento dell'Appalto, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo eventuali correttivi.

Il Responsabile del servizio rappresenta l'Appaltatore a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dalle figure di controllo dell'Amministrazione s'intendono date all'Appaltatore.
Nel caso di impedimento permanente del Responsabile del servizio e/o del sostituto, oppure per propri motivi organizzativi, l'Appaltatore può nominare, nel corso di durata del Contratto, un nuovo

Responsabile del servizio e/o sostituto, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina.
L'Amministrazione, per contro, può ottenere in qualsiasi momento, previa motivata richiesta, la sostituzione del Responsabile del servizio e/o del suo sostituto senza che l'Appaltatore possa opporre eccezione alcuna. In tal caso l'Appaltatore provvede alla sostituzione entro 10 (dieci) gg. solari dalla richiesta, pena la risoluzione del Contratto.

Art. 21) OBBLIGO DELLA DENUNCIA DELLA PERSONA INCARICATA A RISCUOTERE - E' fatto obbligo al Appaltatore di comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante, l'avvenuta decadenza o cessazione a qualsiasi titolo della persona incaricata a riscuotere. Resta inteso che, in difetto di tale notizia, l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti alla persona decaduta o cessata a qualsiasi titolo.

Art. 22) DOMICILIO LEGALE - L'appaltatore si impegna a comunicare il proprio domicilio legale presso il quale l'Amministrazione Universitaria potrà inviare notificare, comunicare qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale relativo al rapporto contrattuale in corso, con espresso esonero dell'Amministrazione Universitaria da ogni addebito in ordine ad eventuali mancati recapiti ad esso non imputabile.

Art. 23) RECESSO - L'Amministrazione potrà, in caso di sopravvenute esigenze di pubblico interesse e a proprio insindacabile giudizio, recedere dal contratto di servizio, con preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni, da notificarsi all'appaltatore tramite PEC.
In caso di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione l'appaltatore non potrà comunque vantare pretese di risarcimento o indennizzo, salvo il diritto al pagamento per i servizi e le prestazioni già eseguite, purché regolarmente.
Trova applicazione l'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 24) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - Fatte salve le cause di risoluzione previste dalla legislazione vigente e nel presente Capitolato Tecnico Amministrativo, l'Università potrà procedere alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 del Codice Civile – clausola risolutiva espressa – anche nei seguenti casi:

- in caso di mancata esecuzione del servizio per causa non imputabile all'Amministrazione;
- in caso di reiterati inadempimenti che comportino applicazioni di penali in misura superiore alle percentuali richiamate nel presente capitolato;
- reiterate e gravi violazioni degli obblighi previsti dal presente capitolato in capo all'appaltatore;
- in caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli alti strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie;
- in caso di contravvenzione al divieto di cessione del contratto di cui al presente capitolato;
- in caso di violazione degli obblighi derivanti dai Codici di cui ai precedenti articoli;
- nelle ipotesi previste dal Protocollo di legalità di cui ai precedenti articoli;
- concordato preventivo senza continuità aziendale, fallimento, liquidazione, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento intervenuti a carico dell'appaltatore;
- frode o grave negligenza da parte dell'appaltatore in relazione agli obblighi stabiliti dal contratto di servizi;
- nel caso in cui, durante la vigenza contratto, vengano a mancare le condizioni richieste nell'Art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., o si dimostri che in fase di gara siano state rese false dichiarazioni;

- cessione da parte del Appaltatore contratto di servizi;
- manifesta incapacità o inidoneità nell'esecuzione del servizio;
- grave inadempienza da parte dell'appaltatore alla norme e disposizioni in materia di sicurezza nell'esecuzione delle attività previste dal contratto;
- reiterate infrazioni inerenti il rispetto della conformità agli standard minimi sociali e/o la relativa attività di monitoraggio (sono ammesse al massimo tre infrazioni nel corso di durata del contratto);
- fornitura di prodotti non conformi alle caratteristiche ambientali offerte in sede di gara;
- violazione degli obblighi previsti dal Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165.

In caso di risoluzione del contratto, si procederà all'incameramento della cauzione, fatto comunque salvo il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore. Si precisa, infine, che nel contratto eventualmente stipulato in pendenza di ricorso giurisdizionale, sarà inserita una clausola risolutiva espressa relativa all'ipotesi di annullamento del provvedimento di aggiudicazione.
Si segnala, altresì, che nel contratto sarà inserita apposita clausola *"antipantouflage"* conformemente a quanto previsto nel vigente Piano triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.
L'ente si riserva di esercitare il diritto di non procedere all'aggiudicazione del presente appalto o di recedere dal contratto stipulato con l'impresa affidataria nell'ipotesi in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. per la fornitura oggetto del presente Capitolato siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stesso e l'appaltatore non acconsenta ad una richiesta dell'Ente di modifica delle condizioni economiche tale da rispettare i prezzi stabiliti nella predetta Convenzione. Trova applicazione l'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 25) DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AI PREZZI - REVISIONE PREZZI - I prezzi riportati nell'offerta si intendono formulati dal Appaltatore in base a calcoli di propria convenienza, senza restrizione alcuna, a tutto suo rischio ed accettati dalla medesima. Essi sono remunerativi di ogni spesa generale e particolare, nessuna esclusa, e comprensivi di tutti gli oneri per dare il servizio a regola d'arte.
Non è consentita la revisione dei prezzi per tutta la durata dell'appalto e per i successivi eventuali due anni di proroga.

ART. 26) RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO - Le attività relative alle fasi della programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione del presente appalto sono effettuate dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP) al quale competono altresì tutti i compiti demandatigli dal vigente quadro normativo, nonché dalle Linee Guida ANAC n. 3 recanti *"Nomina, ruolo e compiti del Responsabile Unico del Procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni"*. Le attività di Direzione e di Controllo tecnico-contabile dell'Esecuzione del Contratto, nonché la verifica della regolare esecuzione da parte dell'impresa affidataria sono effettuate dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) al quale compete, altresì, l'espletamento di tutti i compiti demandatigli dal Decreto MIT n. 49/2018.

ART. 27) OBBLIGHI DI RISERVATEZZA E TUTELA DELLA PRIVACY– L'appaltatore assume l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto
L'appaltatore si impegna, altresì, a far sì che nel trattare dati, informazioni e conoscenze dell'Amministrazione di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed

idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.
Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dalla società, se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.
In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.
L'appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.
L'appaltatore si impegna altresì a trattare i dati personali e sensibili nel rispetto della normativa vigente in materia.
Per quanto compatibile, si rinvia, in ogni caso, alle norme del Codice in materia di protezione di dati personali ai sensi del D.lgs 196/2003 come integrato co D. lgs 10 agosto 2018 n.101 recante *"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2016 n.679 del parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)"*.L'appaltatore assume il ruolo di Responsabile esterno del trattamento dei dati personali effettuato nell'espletamento del servizio anche mediante i sistemi di videosorveglianza eventualmente presenti presso la sede oggetto del servizio residenziale di cui al presente appalto. A tal fine l'appaltatore si impegna a sottoscrivere formale Atto di nomina a Responsabile Esterno del Trattamento dei Dati personali, prima o contestualmente alla stipula del contratto. In virtù di quanto sopra, l'appaltatore si obbliga:
- a garantire il rispetto di quanto previsto dal D.Lgs.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", dai vigenti Regolamenti di Ateneo di attuazione del codice di protezione dei dati personali utilizzati dall'Università;
- ad adempiere alle norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità del servizio, dei dati personali, del cui trattamento è titolare l'Università;
- ad eseguire controlli periodici per verificare l'efficacia delle misure di sicurezza adottate.
L'appaltatore, in qualità di Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, si impegna, inoltre, a nominare con atto formale, tra i propri dipendenti, gli incaricati del trattamento dei dati personali effettuato in esecuzione degli obblighi nascenti dal Contratto di appalto, ad individuare l' ambito di trattamento consentito agli incaricati ed a vigilare sul rispetto delle misure di sicurezza da parte degli stessi. L'elenco recante i nominativi degli incaricati ed il relativo ambito di trattamento dovrà essere trasmesso prima della sottoscrizione del contratto. L'appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente all'Università qualunque variazione all'elenco degli incaricati di cui sopra oppure ai rispettivi ambiti di trattamento e si obbliga, infine, a segnalare qualsiasi avvenimento che, a proprio giudizio, possa compromettere la sicurezza dei dati dei cui trattamenti è nominato responsabile.
L'Università tratterà i dati relativi al presente appalto e acquisiti nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'appaltatore competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE. Titolare del trattamento dei dati è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà essere

inviata una mail a: ateneo@pec.unina.it oppure al Responsabile della Protezione dei dati rdp@unina.it; pec: rdp@pec.unina.it. Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti sono riportate sul sito di Ateneo: http//:www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.
In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando l'incameramento della cauzione definitiva e salvo il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore.

ART. 28) BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTI D'AUTORE - L'appaltatore assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di particolari soluzioni tecniche che, nell'ambito dell'esecuzione del contratto, violino diritti di brevetto o di autore e, in genere, di privativa industriale. L'Amministrazione resterà sollevata da qualsiasi responsabilità nel caso di eventuali pretese avanzate da terzi in relazione ai diritti di brevetto o privativa. Nei casi di violazioni accertate da parte dell'appaltatore ai diritti di cui sopra o nell'ipotesi di azioni giudiziarie promosse per le medesime violazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, fatta salva ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale danno subito.

ART. 29) DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA RELATIVA AL SUBAPPALTO - Il subappalto è consentito nei limiti di legge. In caso di subappalto l'affidatario resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.
L'appaltatore può subappaltare a terzi lo svolgimento delle attività connesse con l'esecuzione delle forniture e dei servizi accessori entro il limite massimo previsto dalla legge.
Il subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che l'appaltatore, in sede di offerta, abbia dichiarato di volersi avvalere del subappalto per l'esecuzione delle forniture e/o dei servizi accessori, indicando inoltre la tipologia delle prestazioni che intende subappaltare;
- che l'appaltatore trasmetta al RUP, almeno 20 giorni prima dell'inizio delle attività connesse, il nome dei contraenti subappaltatori, l'importo e l'oggetto dei subappalti, la copia dei contratti di subappalto e la documentazione attestante il possesso da parte dei subappaltatori dei corrispondenti requisiti di idoneità e qualificazione previsti dalla normativa vigente e dagli atti di gara;
- che nei contratti di subappalto stipulati dall'appaltatore sia inserita una clausola con la quale i subappaltatori assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'Art. 3 co. 9 della Legge 136/2010 e ss. mm. e ii.;
- che nei contratti di subappalto stipulati dall'appaltatore sia inserita una clausola che espressamente vieti l'ulteriore subappalto o affidamento in cottimo;
- che non sussista nei confronti dei subappaltatori alcuno dei divieti previsti dall'Art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011 n. 159 e ss. mm. e ii..

Il subappalto non comporta alcuna modificazione degli obblighi ed oneri in capo all'appaltatore, che resterà l'unico e diretto responsabile nei confronti dell'Amministrazione della corretta esecuzione, nonché del rispetto delle norme di legge e delle obbligazioni contrattuali. L'Amministrazione liquiderà i corrispettivi per le forniture direttamente ed esclusivamente al Appaltatore.
A tal fine l'appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione copia delle fatture quietanzate che documentano i pagamenti già effettuati ai subappaltatori, entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento, pena la sospensione dei corrispettivi dovuti.
Il subappalto potrà essere vietato dall'Amministrazione per sopravvenute disposizioni.
E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto.

È ammessa la cessione dei crediti alle condizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.
In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi prescritti nel presente articolo, l'Università, ferma restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.
Le violazioni delle prescrizioni di cui al presente articolo determineranno la risoluzione del contratto.

ART. 30) RAPPORTI CONTRATTUALI -Salvo diverse disposizioni, l'Amministrazione Universitaria, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche per l'esecuzione del contratto attraverso il Responsabile Unico del Procedimento ed il Direttore dell'Esecuzione del Contratto. Il nominativo del DEC sarà riportato nel medesimo contratto o nel verbale di avvio dell'esecuzione anticipata della prestazione.

ART. 31) SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO - In ottemperanza a quanto disposto dal D.lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ed ii., a seguito dell'aggiudicazione del servizio, prima della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà redigere il DVR (documento valutazione rischi) ed eventualmente il DUVRI, per valutare se ci siano rischi derivanti da interferenze e quindi informare l'Amministrazione sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza da adottare. Nel caso in cui sussistano rischi da interferenze prima dell'avvio del servizio sarà redatto a cura dell'appaltatore specifico DUVRI.
Si precisa che il DVR ed il DUVRI (laddove redatto) entrambi a cura dell'appaltatore saranno allegati al contratto.
In generale l'Appaltatore è tenuto ad osservare tutte le norme vigenti sulla prevenzione infortuni e igiene nei luoghi di lavoro, ed a fornire ogni certificazione e documentazione in merito nel caso che queste vengano espressamente richieste dall'Amministrazione.
L'appaltatore garantisce, inoltre, che il personale, nell'esecuzione delle prestazioni di cui al contratto, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri dell'attività, nonché un'adeguata formazione sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente.
L'Appaltatore garantisce, pertanto, che il personale che esegue le prestazioni venga dotato, in relazione alla tipologia delle attività da svolgere, di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi così come prescritto all'interno del proprio DVR.
Si reputano comprese tra gli oneri dell'Appaltatore anche le misure anti COVID-19 e, più in generale, tutte le misure di sicurezza per limitare al minimo il rischio epidemiologico all'interno degli ambienti destinati a ristorazione e residenza universitaria.
Le gravi violazioni dei Piani di Sicurezza da parte dell'Appaltatore sono causa di risoluzione del contratto, previa costituzione in mora. La definizione delle cause di risoluzione è disciplinata dagli artt. 108 del D.lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni.

ART. 32) ELEZIONE DEL DOMICILIO - La Società aggiudicataria s'impegna a comunicare il proprio domicilio legale presso il quale l'Università invia, notifica, comunica qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale interessante il contratto con espresso esonero dell'Università da ogni addebito in ordine ad eventuali mancati recapiti non imputabili all'Università.

ART 33) SPESE CONTRATTUALI - Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART 34) FORO COMPETENTE - In caso di controversie la competenza esclusiva è del Foro di Napoli.

Allegato A - Elenco per portata e categoria

PRIMI PIATTI

P.1 Preparazioni a base di paste speciali:

P.1.1 Cannelloni di magro
P.1.2 Lasagne al forno
P.1.3 Gnocchi di patate al ragù
P.1.4 Gnocchi alla Romana
P.1.5 Ravioli di magro al pomodoro
P.1.6 Ravioli di magro burro e salvia

P.2 Preparazioni asciutte condite:

P.2.1 Conchiglie pomodoro e ricotta
P.2.2 Risotto primavera
P.2.3 Risotto con cuori di carciofo

P.2.4 Risotto alla marinara
P.2.5 Risotto alla parmigiana
P.2.6 Risotto allo zafferano
P.2.7 Risotto agli asparagi
P.2.8 Risotto con funghi
P.2.9 Risotto alla campagnola
P.2.10 Risotto al radicchio (alla trevigiana)
P.2.11 Insalata di riso
P.2.12 Linguine all'amatriciana
P.2.13 Linguine al salmone
P.2.14 Maccheroni alla carrettiera
P.2.15 Maccheroni alla ricotta
P.2.16 Maccheroni al sugo di verdure
P.2.17 Maccheroni al sugo di cavolfiore
P.2.18 Maccheroni al ragù gratinati
P.2.19 Mezze penne prosciutto e piselli
P.2.20 Fusilli al pesto
P.2.21 Fusilli con broccoli
P.2.22 Fusilli al pesto, fagiolini, patate
P.2.23 Penne all'arrabbiata
P.2.24 Pennette alla sorrentina
P.2.25 Pennette alle olive
P.2.26 Pennette alle zucchine
P.2.27 Penne alle vongole
P.2.28 Pasta ai finocchi
P.2.29 Farfalle tonno e piselli
P.2.30 Farfalle alle melanzane
P.2.31 Farfalle alle zucchine
P.2.32 Pasta alla siracusana con acciughe
P.2.33 Sedanini al pomodoro e olive
P.2.34 Sedanini al formaggio
P.2.35 Linguine/farfalle al ragù

P.2.36 Tagliatelle al ragù
P.2.37 Tagliatelle al pomodoro
P.2.38 Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino
P.2.39 Orecchiette/gnocchetti sardi al ragù
P.2.40 Orecchiette pomodoro e basilico
P.2.41 Spaghetti alla carbonara
P.2.42 Spaghetti aglio olio e peperoncino
P.2.43 Sformato di riso
P.2.44 Polenta
P.2.45 Pizza margherita (1 trancio)
P.2.46 Pizza con prosciutto cotto (1 trancio)
P.2.47 Pizza con funghi (1 trancio)
P.2.48 Pizza napoletana (1 trancio)

P.3 Preparazioni in brodo (minestroni, zuppe , pasta ripiena in brodo, ecc)
P.3.1 Cappelletti/tortellini in brodo
P.3.2 Passatelli in brodo
P.3.3 Minestra di asparagi
P.3.4 Minestra d'orzo con riso
P.3.5 Minestra di farro con riso
P.3.6 Minestra di farro
P.3.7 Minestra di lenticchie
P.3.8 Minestra di verdure con maltagliati
P.3.9 Minestra verde estiva con riso
P.3.10 Minestrone alla milanese
P.3.11 Minestrone alla milanese con riso
P.3.12 Minestrone alla napoletana
P.3.13 Minestrone alla genovese
P.3.14 Minestrone con pasta
P.3.15 Zuppa di verdure con crostini
P.3.16 Zuppa di verdure con orzo
P.3.17 Vellutata di piselli
P.3.18 Vellutata di carciofi
P.3.19 Passato di verdure con crostini
P.3.20 Riso e piselli
P.3.21 Ravioli in brodo
P.3.22 Pastina in brodo di carne
P.3.23 Semolino in brodo vegetale

P.4 Preparazioni asciutte in bianco
P.4.1 Riso in bianco
P.4.2 Pasta in bianco

P.5 Preparazioni al pomodoro
P.5.1 Pasta al pomodoro
P.5.2 Riso al pomodoro

P.6 Preparazioni a base di formaggi
P.6.1 Mozzarella

P.6.2 Caprino
P.6.3 Crescenza
P.6.4 Certosino
P.6.5 Provolone
P.6.6 Fontina
P.6.7 Caciotta
P.6.8 Taleggio
P.6.9 Pecorino
P.6.10 Quartirolo
P.6.11 Emmenthal
P.6.12 Ricotta
P.6.13 Brie
P.6.14 Asiago

P.7 Preparazioni a base di salumi
P.7.1 Prosciutto crudo
P.7.2 Prosciutto cotto
P.7.3 Prosciutto di Praga
P.7.4 Coppa
P.7.5 Salame crudo
P.7.6 Speck
P.7.7 Bresaola
P.7.8 Mortadella

SECONDI PIATTI

S.1 Preparazioni a base di carni rosse
S.1.1 Roast – beef all'inglese
S.1.2 Bollito di manzo in salsa verde
S.1.3 Bollito misto in salsa verde
S.1.4 Brasato di manzo
S.1.5 Involtini con verdure
S.1.6 Insalata viennese con manzo
S.1.7 Scaloppine di manzo alla pizzaiola
S.1.8 Arrosto di manzo
S.1.9 Hamburger al forno
S.1.10 Polpettine al forno
S.1.11 Polpettone ripieno in salsa di funghi
S.1.12 Bistecca di manzo ai ferri
S.1.13 Cotechino

S.2 Preparazioni a base di carne di vitello
S.2.1 Paillard di vitello ai ferri
S.2.2 Arrosto di vitello
S.2.3 Spezzatino di vitello
S.2.4 Bocconcini di vitello
S.2.5 Scaloppine di vitello ai carciofi
S.2.6 Punta di vitello al forno

S.3 Preparazioni a base di carni bianche

S.3.1 Petto di tacchino ai ferri
S.3.2 Braciola di maiale ai ferri
S.3.3 Fettina di lonza suina ai ferri
S.3.4 Pollo al forno
S.3.5 Pollo alla cacciatora
S.3.6 Pollo alla diavola
S.3.7 Petto di pollo agli aromi
S.3.8 Petto di pollo al limone
S.3.9 Cotoletta di pollo (petto di pollo dorato)
S.3.10 Cotoletta di tacchino
S.3.11 Arrotolato di tacchino
S.3.12 Arrosto di tacchino
S.3.13 Arrosto di lonza
S.3.14 Petto di tacchino agli aromi
S.3.15 Coniglio alla cacciatora
S.3.16 Coniglio in umido
S.3.17 Coniglio alle olive verdi e menta
S.3.18 Scaloppine di lonza al vino bianco
S.3.19 Scaloppine di lonza al marsala
S.3.20 Scaloppine di pollo al limone
S.3.21 Saltimbocca alla romana
S.3.22 Spiedini di pollo/tacchino/suino
S.3.23 Insalata di pollo e soia
S.3.24 Pollo lesso

S.4 Preparazioni a base di pesci/molluschi

S.4.1 Platessa alla mugnaia
S.4.2 Platessa dorata al forno
S.4.3 Filetti di merluzzo gratinati
S.4.4 Filetti di nasello al forno
S.4.5 Filetti di nasello al pomodoro
S.4.6 Filetti di nasello alle olive
S.4.7 Filetti di nasello ai peperoni
S.4.8 Filetti di scorfano dorati
S.4.9 Filetti di scorfano alla mediterranea
S.4.10 Filetto di salmone al vapore
S.4.11 Cernia in umido
S.4.12 Seppioline in umido S.4.13 Trancio di spada al forno
S.4.14 Trancio di palombo in umido
S.4.15 Trancio di palombo olio e limone
S.4.16 Trancio di palombo alla griglia
S.4.17 Trota alle erbe
S.4.18 Palombo al forno
S.4.19 Palombo dorato
S.4.20 Spiedini di pesce
S.4.21 Baccalà in umido
S.4.22 Baccalà alla napoletana

S.5 Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure

S.5.1 Pomodori ripieni
S.5.2 Peperoni ripieni
S.5.3 Zucchine ripiene
S.5.4 Melanzane alla parmigiana
S.5.5 Cotoletta di melanzana
S.5.6 Frittata di prosciutto
S.5.7 Frittata con carciofi
S.5.8 Frittata con asparagi
S.5.9 Frittata con spinaci
S.5.10 Frittata alle zucchine
S.5.11 Frittata di patate
S.5.12 Frittata con germogli
S.5.13 Frittata con gamberetti
S.5.14 Omelette al formaggio
S.5.15 Sformato di carciofi
S.5.16 Sformato di ricotta
S.5.17 Sformato di zucca
S.5.18 Sformato alle erbette
S.5.19 Strudel di spinaci e fontina
S.5.20 Torta di spinaci
S.5.21 Tortino alle zucchine
S.5.22 Tortino di verdura
S.5.23 Crocchette di riso
S.5.24 Polpette di ricotta

S.6 Preparazioni a base di formaggi

S.6.1 Mozzarella
S.6.2 Caprino
S.6.3 Crescenza
S.6.4 Certosino
S.6.5 Provolone
S.6.6 Fontina
S.6.7 Caciotta
S.6.8 Taleggio
S.6.9 Pecorino
S.6.10 Quartirolo
S.6.11 Emmenthal
S.6.12 Ricotta
S.6.13 Brie
S.6.14 Asiago
S.6.15 Insalata caprese

S.7 Preparazioni a base di salumi

S.7.1 Prosciutto crudo e melone
S.7.2 Prosciutto crudo
S.7.3 Prosciutto cotto
S.7.4 Prosciutto di Praga
S.7.5 Coppa

S.7.6 Salame crudo
S.7.7 Speck
S.7.8 Bresaola
S.7.9 Mortadella

PIATTI UNICI

U.1 Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale

U.1.1 Gateau di riso
U.1.2 Gulasch all'ungherese con polenta
U.1.3 Brasato di manzo al vino con polenta
U.1.4 Pollo alla cacciatora con polenta
U.1.5 Spezzatino con riso
U.1.6 Salamelle in umido con polenta
U.1.7 Insalata di pollo e soia
U.1.8 Crocchette di riso e verdure alla piastra
U.1.9 Paella
U.1.10 Riso al forno con zucchine
U.1.11 Riso in insalata alla nizzarda
U.1.12 Riso in salsa piccante
U.1.13 Insalata di pasta
U.1.14 Insalata di riso
U.1.15 Arancini di riso e verdure alla piastra
U.1.16 Insalata di pollo con riso
U.1.17 Insalata fantasia con riso lessato
U.1.18 Insalata allo speck con riso
U.1.19 Pollo al curry con riso
U.1.20 Pomodori ripieni con riso

U.2 Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale

U.2.1 Insalata di carne
U.2.2 Arrosto ripieno freddo con patate
U.2.3 Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio
U.2.4 Carpaccio con rucola
U.2.5 Carpaccio con carciofi
U.2.6 Carpaccio con funghi champignons
U.2.7 Mozzarella caprese con olive
U.2.8 Torta di spinaci
U.2.9 Insalata di patate fagiolini con aringhe
U.2.10 Strudel di spinaci e praga
U.2.11 Crostata di spinaci e ricotta
U.2.12 Torta di zucchine
U.2.13 Verdure miste con formaggio
U.2.14 Torta ai carciofi
U.2.15 Torta Pasqualina
U.2.16 Vol-au-vent con spuma di prosciutto
U.2.17 Pomodori ripieni alla nizzarda
U.2.18 Pomodori ripieni con gamberetti
U.2.19 Insalata al formaggio con crostoni

U.2.20 Insalata parmigiana al formaggio e crostoni
U.2.21 Insalata alla greca e crostoni
U.2.22 Tris formaggi con verdura alla piastra
U.2.23 Piatto di salumi con verdura alla piastra
U.2.24 Pesce ai ferri con verdure
U.2.25 Carne ai ferri con verdure
U.2.26 Braciole/nodini ai ferri con verdure
U.2.27 Spiedini misti con verdure
U.2.28 Hamburger ai ferri con verdure
U.2.29 Scamorza ai ferri con verdure
U.2.30 Wurstel con crauti

CONTORNI

C.1 Contorni crudi

C.1.1 Insalata rossa
C.1.2 Insalata verde
C.1.3 Insalata verde e rossa
C.1.4 Insalata verde e germogli
C.1.5 Insalata verde e rucola
C.1.6 Insalata verde e pomodori
C.1.7 Insalata verde e ravanelli
C.1.8 Insalata verde e carote filangè
C.1.9 Insalata verde e cetrioli
C.1.10 Insalata verde e olive
C.1.11 Insalata verde pomodori e sedano
C.1.12 Insalata di stagione
C.1.13 Insalata mista
C.1.14 Insalata di pomodori
C.1.15 Insalata di pomodori e olive nere
C.1.16 Insalata di pomodori e mais
C.1.17 Insalata di pomodori e sedano
C.1.18 Barbabietole all'olio
C.1.19 Carote grattugiate
C.1.20 Finocchi in insalata

C.2 Contorni cotti

C.2.1 Insalata di fagiolini e patate
C.2.2 Patate lessate o al vapore
C.2.3 Patate arrosto
C.2.4 Patate alla pizzaiola
C.2.5 Spinaci lessati o al vapore
C.2.6 Spinaci olio e limone
C.2.7 Spinaci al burro
C.2.8 Spinaci aglio e olio
C.2.9 Bieta erbetta lessata o al vapore
C.2.10 Bieta erbetta all'olio
C.2.11 Bieta erbetta all'agro
C.2.12 Bieta erbetta al burro

C.2.13 Fagiolini lessati o al vapore
C.2.14 Fagiolini all'olio
C.2.15 Fagiolini al prezzemolo
C.2.16 Fagiolini al pomodoro
C.2.17 Piselli brasati
C.2.18 Piselli al prosciutto cotto
C.2.19 Piselli e carote al burro
C.2.20 Zucchine lessate o al vapore
C.2.21 Zucchine trifolate
C.2.22 Zucchine gratinate
C.2.23 Carote lessate o al vapore
C.2.24 Carote al burro
C.2.25 Carote brasate
C.2.26 Carciofi in umido
C.2.27 Cavolfiori lessati o al vapore
C.2.28 Cavolfiori gratinati
C.2.29 Broccoli lessati o al vapore
C.2.30 Broccoli aglio e olio
C.2.31 Melanzane al funghetto
C.2.32 Funghi champignons trifolati
C.2.33 Finocchi lessati o al vapore
C.2.34 Finocchi al vino bianco
C.2.35 Finocchi alla parmigiana
C.2.36 Lenticchie stufate
C.2.37 Lenticchie al pomodoro
C.2.38 Coste lessate o al vapore
C.2.39 Coste aglio e olio
C.2.40 Coste al formaggio
C.2.41 Coste al burro
C.2.42 Catalogna lessata o al vapore
C.2.43 Catalogna aglio e olio
C.2.44 Cipolline lessate o al vapore
C.2.45 Cipolline in agrodolce
C.2.46 Verdure cotte miste
C.2.47 Purea di patate

FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT

D.1 Frutta fresca di stagione
D.1.1 Frutta fresca di stagione

D.2 Preparazioni a base di frutta
D.2.1 Macedonia di frutta fresca di stagione
D.2.2 Frutta cotta al forno
D.2.3 Frutta sciroppata

D.3 Dessert o Dolce
D.3.1 Dessert al cucchiaio
D.3.2 Fetta di dolce

PANE o GRISSINI

F.1 Pane
F.1.1 Pane comune

F.2 Grissini
F.2.1 Grissini stirati all'acqua o conditi

BEVANDE

G.1 Bevande
G.1.1 Acqua minerale naturale o gasata

L.1 Bevande calde
L.1.1 Caffè
L.1.2 Latte con caffè o orzo
L.1.3 The

L.2 Prodotti da forno
L.2.1 Pane comune
L.2.2 Marmellata monoporzione
L.2.3 Brioche confezionata

Allegato B - Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche

PRIMI PIATTI			
P1	**PREPARAZIONI A BASE DI PASTE SPECIALI**	U.M.	n.
P.1.1	**Cannelloni di magro**		
02.02.002	Pasta all'uovo (Cannelloni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	30
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	0,3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	35
17.01.001	Farina bianca	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,03
20.02.003	Sale	g	0,1
21.04.002	Burro	g	3
P.1.2	**Lasagne al forno**		
02.02.003	Pasta secca all'uovo (Lasagne)		80
03.01.001	Pomodori pelati		25
12.09.004	Grana Padano	g	10
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	20
07.02.005	Lonza di suino refrigerata macinata	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	70
17.01.001	Farina bianca	g	6
20.03.005	Noce moscata	g	0,03
20.02.003	Sale	g	0,1
21.04.002	Burro	g	6
P.1.3	**Gnocchi di patate al ragù**		
02.04.001	Gnocchi di patate	g	200
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.1.4	**Gnocchi alla Romana**		
02.04.005	Gnocchi di semolino	g	200
12.09.004	Grana Padano	g	7
21.04.002	Burro	g	15
19.10.003	Salvia	g	0,5
P.1.5	**Ravioli di magro al pomodoro**		
02.04.003	Ravioli di magro freschi	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.1.6	**Ravioli di magro burro e salvia**		
02.04.003	Ravioli di magro freschi	g	120
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.04.002	Burro	g	6
19.10.003	Salvia	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2	**PREPARAZIONI ASCIUTTE CONDITE**		
P.2.1	**Conchiglie pomodoro e ricotta**		
02.01.004	Pasta di semola di g.d. (conchiglie)	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.2	**Risotto primavera**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
35.01.007	Carote surgelate	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5

19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.3	**Risotto con cuori di carciofo**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.005	Carciofi surgelati	g	30
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo tritato	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.4	**Risotto alla marinara**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
33.01.019	Gamberetti cong.	g	10
33.01.007	Calamari cong.	g	20
33.01.026	Seppioline cong.	g	15
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.5	**Risotto alla parmigiana**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.6	**Risotto allo zafferano**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.03.016	Zafferano	g	0,03
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1

20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.7	**Risotto agli asparagi**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	40
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.8	**Risotto con funghi**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
30.01.008	Funghi porcini secchi	g	3
37.01.001	Vino bianco secco	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.9	**Risotto alla campagnola**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	g	10
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	15
35.01.029	Zucchine surgelate	g	10
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.10	**Risotto al radicchio (alla trevisana)**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
19.05.005	Radicchio rosso	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.11	**Insalata di riso**		

02.03.004	Riso parboiled	g	70
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
14.02.004	Peperoni in falde sott'aceto	g	10
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
14.02.002	Cetriolini sott'aceto	g	5
14.02.005	Cipolline sott'aceto	g	5
12.11.002	Emmenthal	g	10
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.003	Sale	g	0,
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
P.2.12	**Linguine all'amatriciana**		
02.01.010	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
11.05.002	Pancetta affumicata	g	15
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,05
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.13	**Linguine al salmone**		
02.01.010	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
16.05.002	Salmone affumicato ritagli	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.14	**Tortiglioni alla carrettiera**		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
20.01.003	Origano secco	g	0,05
14.03.001	Capperi sotto sale	g	0,5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.15	**Tortiglioni alla ricotta**		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	40

19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.16	**Tortiglioni al sugo di verdure**		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	10
19.06.011	Zucchine fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.17	**Tortiglioni al sugo di cavolfiore**		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
35.01.007	Cavolfiore rosette surgelato	g	70
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.18	**Tortiglioni al ragù gratinati**		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
12.02.002	Latte p.s. UHT	ml	15
17.01.001	Farina bianca	g	2
21.04.002	Burro	g	2
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.003	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,08
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.19	**Mezze penne prosciutto e piselli**		
02.01.012	Pasta di semola di g.d. (mezze penne)	g	80

11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.20	**Fusilli al pesto**		
02.01.008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	20
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.21	**Fusilli con broccoli**		
02.01. 008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
35.01.004	Broccoli surgelati	g	50
11.06.001	Prosciutto cotto	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
14.03.001	Capperi sotto sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
P.2.22	**Fusilli al pesto, fagiolini, patate**		
02.01.008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	10
19.09.002	Patate fresche	g	40
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.23	**Penne all'arrabbiata**		
02.01.014	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	2
12.08.001	Pecorino Romano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.24	**Pennette alla sorrentina**		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5

20.02.003	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,05
P.2.25	**Pennette alle olive**		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
14.01.013	Olive nere denocciolate		10
P.2.26	**Pennette alle zucchine**		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
19.06.011	Zucchine fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.27	**Penne alle vongole**		
02.01.014	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
33.01.030	Vongole sgusciate surgelate	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.28	**Pennette ai finocchi**		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
19.08.003	Finocchi freschi	g	80
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	8
14.03.001	Capperi sotto sale	g	7
12.08.001	Pecorino Romano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.01.003	rigano secco	g	0,05
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.29	**Farfalle tonno e piselli**		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80

03.01.001	Pomodori pelati	g	40
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.30	**Farfalle alle melanzane**		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
19.06.003	Melanzane fresche	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.31	**Farfalle alle zucchine**		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
19.06.011	Zucchine fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.32	**Pasta alla siracusana con acciughe**		
02.01.020	Pasta di semola di g.d. (spaghetti)	g	80
17.03.001	Pane grattugiato	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
16.03.001	Acciughe sotto sale	g	1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
P.2.33	**Sedanini al pomodoro e olive**		
02.01.019	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.34	**Sedanini al formaggio**		
02.01.019	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
12.10.001	Gorgonzola	g	20
12.08.006	Fontina	g	20

21.04.002	Burro	g	3
12.09.004	Grana Padano	g	6
12.02.002	Latte P.S. UHT	ml	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.35	**Linguine/Farfalle al ragù**		
02.01.010/007	Pasta di semola di g.d. (linguine/farfalle)	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.36	**Tagliatelle al ragù**		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	3,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	3,5
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.37	**Tagliatelle al pomodoro**		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	0,5
P.2.38	**Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino**		
02.01.009	Pasta di semola di g.d. (Gnocchetti sardi)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
12.08.001	Pecorino Romano	g	8

19.04.002	Cipolla fresca	g	7
19.10.005	Basilico	g	3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.39	**Gnocchetti sardi al ragù**		
02.01.009	Pasta di semola di g.d (Gnocchetti sardi)	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.40	**Spaghetti pomodoro e basilico**		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	7
19.10.005	Basilico	g	3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.41	**Spaghetti alla carbonara**		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
11.05.002	Pancetta tesa affumicata	g	15
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.42	**Spaghetti aglio, olio e peperoncino**		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7
19.04.001	Aglio	g	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,05
20.02.003	Sale	g	2
P.2.43	**Sformato di riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
	Brodo vegetale	ml	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	10

12.08.006	Fontina	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	2
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.44	**Polenta**		
17.01.002	Farina bramata di mais	g	50
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.45	**Pizza margherita (1 trancio)**		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.46	**Pizza con prosciutto cotto (1 trancio)**		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
P.2.47	**Pizza con funghi (1 trancio)**		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
14.01.010	Funghi al naturale	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
P.2.48	**Pizza napoletana (1 trancio)**		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	00
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1

P.3	**PREPARAZIONI IN BRODO**		
P.3.1	**Tortellini in brodo**		
02.04.004	Tortellini freschi	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.2	**Passatelli in brodo**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
12.09.004	Grana Padano	g	20
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.3	**Minestra di asparagi**		
19.09.002	Patate fresche	g	50
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	60
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.4	**Minestra d'orzo con riso**		
30.01.007	Orzo perlato	g	40
02.03.004	Riso parboiled	g	30
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5

19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.5	**Minestra di farro con riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	30
30.01.005	Farro decorticato	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	40
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	8
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.6	**Minestra di farro**		
30.01.005	Farro decorticato	g	60
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.7	**Minestra di lenticchie**		
30.01.006	Lenticchie secche	g	40
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	35
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	lio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	2
P.3.8	**Minestra di verdure con pasta**		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (tagliatelle)	g	40
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	40
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	25
19.06.009	Zucca	g	20
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6

21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.005	Basilico	g	2
19.10.001	Prezzemolo	g	1
P.3.9	**Minestra verde estiva con riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	40
19.09.002	Patate fresche	g	50
35.01.029	Zucchine surgelate	g	40
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
19.04.001	Aglio	g	1
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.10	**Minestrone alla milanese**		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.11	**Minestrone alla milanese con riso**		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.03.004	Riso parboiled	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.12	**Minestrone alla napoletana**		
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	40
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
02.03.004	Riso parboiled	g	30
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6

19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.10.005	Basilico	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.13	**Minestrone alla genovese**		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	20
P.3.14	**Minestrone con pasta**		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	50
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.15	**Zuppa di verdure con crostini**		
17.02.007	Pane a fette per crostini	g	50
19.09.002	Patate fresche	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
19.04.001	Aglio	g	0.3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
12.09.004	Grana Padano	g	5
P.3.16	**Zuppa di verdure con orzo**		
30.01.007	Orzo perlato	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10

19.04.001	Aglio	g	0.3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
12.09.004	Grana Padano	g	5
P.3.17	**Vellutata di piselli**		
35.01.026	Piselli surgelati	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
12.09.004	Grana Padano	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.18	**Vellutata di carciofi**		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
12.09.004	Grana Padano	g	6
17.01.001	Farina bianca		5
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.19	**Passato di verdure con crostini**		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	100
19.09.002	Patate fresche	g	0
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	2
19.04.001	Aglio	g	0,3
20.02.003	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostini	g	50
P.3.20	**Riso e piselli**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	0,3
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2

P.3.21	**Ravioli in brodo**		
02.04.002	Ravioli di carne	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
	Acqua	ml	150
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.22	**Pastina in brodo di carne**		
02.02.011	Pastina all'uovo (stelline)	g	40
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.02	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.23	**Semolino in brodo vegetale**		
17.01.003	Semolino di grano	g	30
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	12,5
19.09.002	Patate fresche	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	7,5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.06.011	Zucchine fresche	g	2,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	7,5
19.10.002	Rosmarino	g	1,5
19.10.004	Alloro fresco	g	1
P.4	**PREPARAZIONI ASCIUTTE IN BIANCO**		
P.4.1	**Riso in bianco**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6

P.4.2	**Penne in bianco**		
02.02.013	Pasta di semola di grano duro (Penne)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
P.5	**PREPARAZIONI AL POMODORO**		
P.5.1	**Pasta al pomodoro**		
02.01.008	Pasta di semola g.d. (Fusilli)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.5.2	**Riso al pomodoro**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.6	**PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI (PORZIONE RIDOTTA)**		
P.6.1	**Mozzarella**		
12.05.001	grammatura ridotta	g	50
P.6.2	**Caprino**		
12.12.003	grammatura ridotta	g	40
P.6.3	**Crescenza**		
12.06.005	grammatura ridotta	g	50
P.6.4	**Certosino**		
12.05.003	grammatura ridotta	g	50
P.6.5	**Provolone**		
12.05.006	grammatura ridotta	g	40
P.6.6	**Fontina**		
12.08.006	grammatura ridotta	g	40

P.6.7	**Caciotta**		
12.07.001	grammatura ridotta	g	40
P.6.8	**Taleggio**		
12.07.005	grammatura ridotta	g	40
P.6.9	**Pecorino**		
12.08.001	grammatura ridotta	g	40
P.6.10	**Quartirolo**		
12.07.007	grammatura ridotta	g	50
P.6.11	**Emmenthal**		
12.11.002	grammatura ridotta	g	40
P.6.12	**Ricotta**		
12.12.001	grammatura ridotta	g	50
P.6.13	**Brie**		
12.07.008	grammatura ridotta	g	40
P.6.14	**Asiago**		
12.06.001	grammatura ridotta	g	40
P.7	**PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI (PORZIONE RIDOTTA)**		
P.7.1	**Prosciutto crudo**		
11.07.001	grammatura ridotta	g	40
P.7.2	**Prosciutto cotto**		
11.06.001	grammatura ridotta	g	50
P.7.3	**Prosciutto di Praga**		
11.06.002	grammatura ridotta	g	40
P.7.4	**Coppa**		
11.05.004	grammatura ridotta	g	40
P.7.5	**Salame crudo**		
11.02.001	grammatura ridotta	g	40
P.7.6	**Speck**		
11.09.001	grammatura ridotta	g	50

P.7.7	**Bresaola**		
11.01.001	Bresaola (grammatura ridotta)	g	40
21.01.001	lio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
P.7.8	**Mortadella**		
11.04.001	grammatura ridotta	g	40
	SECONDI PIATTI		
S.1	**PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE**		
S.1.1	**Roast beef all'inglese**		
04.02.013	Roast beef di B.A. refrigerato	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.002	Rosmarino	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.2	**Bollito di manzo in salsa verde**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	70
04.01.004	Spalla di Bovino Adulto refrigerata	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	15
19.08.005	Sedano fresco	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
14.03.001	Capperi sotto sale	g	3
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	1,5
20.02.002	Sale		0,1
S.1.3	**Bollito misto in salsa verde**		
04.01.004	Spalla di Bovino Adulto refrigerata	g	90
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	90
19.09.02	Patate fresche	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	15
19.08.005	Sedano fresco	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
14.03.001	Capperi sotto sale	g	3
22.01.002	Aceto bianco di vino	g	1,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.4	**Brasato di manzo**		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	40

19.09.002	Patate fresche	g	8
19.04.002	Cipolla fresca	g	8
19.08.005	Sedano fresco	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
37.01.003	Vino rosso	ml	1
	Brodo vegetale	g	30
S.1.5	**Involtini con verdure**		
06.05.002	Fesa di vitello refrigerata	g	100
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	25
19.07.001	Carote fresche	g	16
19.08.005	Sedano fresco	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	2
19.09.002	Patate fresche	g	2
19.06.011	Zucchine fresche	g	0,5
19.10.002	Rosmarino fresco	g	0,5
S.1.6	**Insalata viennese con manzo**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	60
14.02.007	Insalata capricciosa sott'aceto	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	7
14.02.004	Peperoni sott'aceto a falde	g	7
12.11.002	Emmenthal	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.7	**Scaloppine di manzo alla pizzaiola**		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.8	**Arrosto di manzo**		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	0,1
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.9	**Hamburger al forno**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.10	**Polpettine al forno**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	100
11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.11	**Polpettone ripieno in salsa di funghi**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	90
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	25
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
17.03.001	Pane grattugiato	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	7
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	5
20.02.002	Sale	g	0,3
S.1.12	**Bistecca di manzo ai ferri**		

04.02.003	Salmone di B.A. refrigerato	g	120
18.01.002	Limone fresco	g	15
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.13	**Cotechino**		
11.03.001	Cotechino	g	150
S.2	**PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DI VITELLO**		
S.2.1	**Paillard di vitello ai ferri**		
06.05.004	Noce di vitello refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.2.2	**Arrosto di vitello**		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.002	Rosmarino fresco	g	2
19.10.003	Salvia		2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.3	**Spezzatino di vitello**		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	130
19.09.002	Patate fresche	g	100
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.4	**Bocconcini di vitello**		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.003	Salvia	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.001	Farina bianca	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
S.2.5	**Scaloppine di vitello ai carciofi**		
06.05.002	Fesa di vitello refrigerato	g	120

35.01.005	Carciofi surgelati	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.6	**Punta di vitello al forno**		
06.03.002	Petto di vitello refrigerato	g	120
21.01.01	Olio extravergine di oliva	g	5
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3	**PREPARAZIONI A BASE DI CARNI BIANCHE**		
S.3.1	**Petto di tacchino ai ferri**		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.3.2	**Braciola di maiale ai ferri**		
07.03.001	Braciola di maiale (con osso) refrigerata	g	150
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,01
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.3.3	**Fettina di lonza suina ai ferri**		
07.02.005	Lonza suina refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,01
18.01.02	Limone fresco	g	15
S.3.4	**Pollo al forno**		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.5	**Pollo alla cacciatora**		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	25
20.02.002	Sale	g	0,1

S.3.6	**Pollo alla diavola**		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.003	Salvia	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
S.3.7	**Petto di pollo agli aromi**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	6
19.10.003	Salvia	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.8	**Petto di pollo al limone**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.9	**Cotoletta di pollo (petto di pollo dorato)**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.10	**Cotoletta di tacchino**		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	120
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	10
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.11	**Arrotolato di tacchino**		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1

20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.12	**Arrosto di tacchino**		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.13	**Arrosto di lonza**		
07.02.005	Lonza suina refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.14	**Petto di tacchino agli aromi**		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
22.01.004	Aceto balsamico	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
S.3.15	**Coniglio alla cacciatora**		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	25
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.16	**Coniglio in umido**		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	200
19.07.001	Carote fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1

S.3.17	**Coniglio alle olive verdi e menta**		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	180
19.09.002	Patate fresche	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	0
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.01.008	Menta tritata	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.18	**Scaloppine di lonza al vino bianco**		
07.02.005	Lonza di suino refrigerato	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.19	**Scaloppine di lonza al marsala**		
07.02.005	Lonza di suino refrigerato	g	120
38.03.001	Marsala secco	ml	0,7
	Brodo vegetale	ml	7
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.20	**Scaloppine di pollo al limone**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.21	**Saltimbocca alla romana**		
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	100
11.05.001	Pancetta tesa	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	6
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
19.10.003	Salvia	g	1
20.02.002	Sale		0,1
S.3.22	**Spiedini di pollo, tacchino e suino**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
11.05.001	Pancetta tesa	g	10

08.04.005	Salsiccia di tacchino	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.003	Salvia	g	0,1
S.3.23	**Insalata di pollo e soia**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20
19.13.001	Germogli di soia	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
14.02.001	Capperi sott'aceto	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.24	**Pollo lesso**		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4	**PREPARAZIONI A BASE DI PESCI/MOLLUSCHI**		
S.4.1	**Platessa alla mugnaia**		
33.01.015	Filetti di platessa congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	2
20.02.002	Sale	g	2
S.4.2	**Platessa dorata al forno**		
33.01.015	Filetti di platessa congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
S.4.3	**Filetti di merluzzo gratinati**		
33.01.012	Filetti di merluzzo congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	2
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1

S.4.4	**Filetti di nasello al forno**		
33.01.031	Filetti di nasello congelati	g	180
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
	Brodo vegetale	ml	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.5	**Filetti di nasello al pomodoro**		
33.01.31	Filetti di nasello congelati	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	0
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	2
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.6	**Filetti di nasello alle olive**		
33.01.031	Filetti di nasello congelati	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
19.06.008	Pomodoro fresco	g	15
20.01.003	Origano secco	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.7	**Filetti di nasello ai peperoni**		
33.01.008	Filetti di nasello congelati	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	15
20.01.003	Origano secco	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.8	**Filetti di scorfano dorati**		
33.01.032	Filetti di scorfano congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
S.4.9	**Filetti di scorfano alla mediterranea**		
33.01.032	Filetti di scorfano congelati	g	140
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	15
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	15
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
20.01.003	Origano secco	g	0,1

19.04.001	Aglio	g	0,1
21.01.001	lio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.10	**Salmone al vapore**		
33.01.033	Trancio di salmone congelato	g	180
S.4.11	**Cernia in umido**		
33.01.034	Filetti di cernia congelati	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	2
19.10.001	Prezzemolo	g	2
20.02.002	Sale	g	2
S.4.12	**Seppioline in umido**		
33.01.026	Seppioline cong.	g	200
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,1
20.02.02	Sale	g	0,1
S.4.13	**Trancio di spada al forno**		
33.01.028	Trancio di pesce spada congelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.14	**Trancio di palombo in umido**		
33.01.035	Trancio di palombo congelato	g	160
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.15	**Trancio di palombo olio e limone**		
33.01.035	Trancio di palombo congelato	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	8
20.02.002	Sale	g	0,1

S.4.16	**Trancio di palombo alla griglia**		
33.01.035	Trancio di palombo congelato	g	180
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.17	**Trota alle erbe**		
33.01.011	Trota congelata	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,5
20.01.002	Maggiorana	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.18	**Palombo al forno**		
33.01.035	Trancio di palombo congelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
16.03.001	Acciughe sotto sale	g	1
19.10.003	Salvia	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.01.007	Timo	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.19	**Palombo dorato**		
33.01.035	Trancio di palombo congelato	g	160
17.01.001	Farina bianca	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.20	**Spiedini di pesce**		
33.01.026	Seppioline cong.	g	80
33.01.018	Gamberi congelati	g	60
33.01.007	Calamari cong.	g	60
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.004	Alloro fresco	g	0,25
20.01.007	Timo		0,25
S.4.21	**Baccalà in umido**		

16.03.002	Baccalà sotto sale	g	75
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.22	**Baccalà alla napoletana**		
16.03.002	Baccalà sotto sale	g	75
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	30
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	17
17.01.001	Farina bianca	g	10
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
19.10.001	Prezzemolo	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5	**PREPARAZIONI A BASE DI UOVA E/O FORMAGGI E/O VERDURE**		
S.5.1	**Pomodori ripieni**		
19.06.008	Pomodori freschi	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	35
17.03.001	Pane grattugiato	g	7
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.2	**Peperoni ripieni**		
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	1
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	7

13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.3	**Zucchine ripiene**		
19.06.011	Zucchine fresche	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	35
17.03.001	Pane grattugiato	g	7
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,2
S.5.4	**Melanzane alla parmigiana**		
19.06.003	Melanzane fresche	g	200
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	60
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.5	**Cotoletta di melanzana**		
19.06.003	Melanzane fresche	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	4
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.6	**Frittata di prosciutto**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
17.01.001	Farina bianca	g	4
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	8
12.09.004	Grana Padano	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1

S.5.7	**Frittata con carciofi**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	50
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.8	**Frittata con asparagi**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	40
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.9	**Frittata con spinaci**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
35.01.028	Spinaci surgelati	g	50
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.001	Farina bianca	g	1
S.5.10	**Frittata alle zucchine**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.09.004	Grana Padano	g	6
35.01.029	Zucchine surgelate	g	80
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
S.5.11	**Frittata di patate**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.09.002	Patate fresche	g	60
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5

S.5.12	**Frittata con germogli**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
19.13.001	Germogli di soia	g	60
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.13	**Frittata con gamberetti**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
33.01.019	Gamberetti cong.	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.14	**Omelette al formaggio**		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.05.004	Provolone	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.15	**Sformato di carciofi**		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	160
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
S.5.16	**Sformato di ricotta**		
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	50
19.09.002	Patate fresche	g	50
12.09.004	Grana Padano	g	8

17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
S.5.17	**Sformato di zucca**		
19.06.009	Zucca	g	180
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	50
12.09.004	Grana Padano	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
S.5.18	**Sformato alle erbette**		
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	160
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
S.5.19	**Strudel di spinaci e fontina**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.028	Spinaci surgelati	g	80
12.08.006	Fontina	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.20	**Torta di spinaci**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.028	Spinaci surgelati	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3

17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.21	**Tortino alle zucchine**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	80
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.22	**Tortino di verdura**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.23	**Crocchette di riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	100
12.08.006	Fontina	g	13
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	13
17.03.001	Pane grattugiato	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	7
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.24	**Polpette di ricotta**		
12.12.001	Ricotta fresca	g	60
11.06.001	Prosciutto cotto	g	60
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
31.01.003	Pistacchi sgusciati	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
17.03.001	Pane grattugiato	g	4
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1

S.6	**PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI**		
S.6.1	**Mozzarella**		
12.05.001	grammatura intera	g	100
S.6.2	**Caprino**		
12.12.003	grammatura intera	g	80
S.6.3	**Crescenza**		
12.06.005	grammatura intera	g	100
S.6.4	**Certosino**		
12.12.003	grammatura intera	g	100
S.6.5	**Provolone**		
12.05.006	grammatura intera	g	80
S.6.6	**Fontina**		
12.08.006	grammatura intera	g	80
S.6.7	**Caciotta**		
12.07.001	grammatura intera	g	80
S.6.8	**Taleggio**		
12.07.005	grammatura intera	g	80
S.6.9	**Pecorino**		
12.08.001	grammatura intera	g	80
S.6.10	**Quartirolo**		
12.07.007	grammatura intera	g	100
S.6.11	**Emmenthal**		
12.11.002	grammatura intera	g	80
S.6.12	**Ricotta**		
12.12.001	grammtura intera	g	100
S.6.13	**Brie**		
12.07.008	grammatura intera	g	80
S.6.14	**Asiago**		
12.06.001	grammatura intera	g	80
S.6.15	**Insalata caprese**		

12.05.001	Mozzarella	g	100
19.06.008	Pomodoro fresco	g	100
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	2
19.10.005	Basilico	g	1
20.01.003	Origano secco	g	1
S.7	**PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI**		
S.7.1	**Prosciutto crudo e melone**		
11.07.001	Prosciutto crudo	g	60
18.05.006	Melone	g	150
S.7.2	**Prosciutto crudo**		
11.07.01	grammatura intera	g	80
S.7.3	**Prosciutto cotto**		
11.06.001	grammatura intera	g	100
S.7.4	**Prosciutto di Praga**		
11.06.002	grammatura intera	g	80
S.7.5	**Coppa**		
11.05.004	grammatura intera	g	80
S.7.6	**Salame crudo**		
11.02.001	grammatura intera	g	80
S.7.7	**Speck**		
11.09.001	grammatura intera	g	100
S.7.8	**Bresaola**		
11.01.001	Bresaola	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,2
S.7.9	**Mortadella**		
11.04.001	Mortadella	g	80
PIATTI UNICI			
U.1	**PIATTI UNICI A BASE DI CEREALI E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**		
U.1.1	**Gateau di riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
	Brodo vegetale	ml	220
35.01.026	Piselli surgelati	g	10

03.01.001	Pomodori pelati	g	40
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
12.08.006	Fontina	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	9
20.02.002	Sale	g	0,05
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	2,5
17.01.001	Farina bianca	g	2
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.2	**Goulasch all'ungherese con polenta**		
04.01.004	Spalla di B.A. refrigerato	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
37.01.003	Vino rosso	ml	1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.008	Paprika	g	0,03
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
17.01.001	Farina bianca	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.3	**Brasato di manzo al vino con polenta**		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
03.02.001	Doppio concentrato di pomodoro	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	5
37.01.003	Vino rosso	ml	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.4	**Pollo alla cacciatora con polenta**		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10

21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	30
19.10.001	Prezzemolo	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.5	**Spezzatino con riso**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	160
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
02.03.004	Riso parboiled	g	80
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
U.1.6	**Salamelle in umido con polenta**		
07.03.004	Salamelle di puro suino refrigerate	g	150
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.7	**Insalata di pollo e soia**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
12.08.006	Fontina	g	25
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20
19.13.001	Germogli di soia	g	20
14.03.001	Capperi sotto sale	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.8	**Crocchette di riso e verdure alla piastra**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.08.006	Fontina	g	60
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70

35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
U.1.9	**Paella**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	100
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
07.03.003	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	20
33.01.007	Calamari cong.	g	30
33.01.018	Gamberi congelati	g	20
33.01.010	Cozze sgusciate congelate	g	120
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
02.03.004	Riso parboiled	g	70
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
20.03.016	Zafferano	g	0,030
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
U.1.10	**Riso al forno con zucchine**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	150
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	4
21.04.002	Burro	g	10
12.11.002	Emmenthal	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	10
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1-1
U.1.11	**Riso in insalata alla nizzarda**		
02.03.004	Riso parboiled	g	70
14.01.019	Peperoni al naturale	g	60
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	40
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	25
16.02.01	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	25
21.01.0 01	Olio extravergine d'oliva	g	3

18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.12	**Riso in insalata piccante**		
02.03.004	Riso parboiled	g	70
14.01.019	Peperoni al naturale	g	60
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	0
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	25
14.03.001	Capperi sotto sale	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
U.1.13	**Insalata di pasta**		
02.01.013	Pasta di semola di g.d.	g	80
19.06.008	Pomodoro fresco	g	20
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
14.01.019	Peperoni al naturale	g	25
12.08.006	Fontina	g	25
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	25
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.14	**Insalata di riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
14.01.019	Peperoni al naturale	g	15
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
14.02.002	Cetriolini sott'aceto	g	5
14.02.005	Cipolline sott'aceto	g	5
12.08.002	Fontal	g	15
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	8
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	15
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10

11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.15	**Arancini di riso e verdure alla piastra**		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.026	Piselli surgelati	g	5
08.02.006	Fegatini di pollo refrigerati	g	10
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	0
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.16	**Insalata di pollo con riso**		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	100
35.01.026	Piselli surgelati	g	50
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
12.05.004	Provolone	g	25
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20
19.05.008	Lattuga romana fresca	g	20
19.06.008	Pomodoro fresco	g	20
23.01.001	Maionese	g	20
14.03.001	Capperi sotto sale	g	10
14.02.003	Sedano di Verona sott'aceto	g	10
02.03.004	Riso parboiled	g	60
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.17	**Insalata fantasia con riso lessato**		

02.03.004	Riso parboiled	g	60
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
14.02.003	Sedano di Verona sott'aceto	g	30
14.01.019	Peperoni al naturale	g	30
19.05.010	Indivia Scarola fresca	g	30
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	40
12.08.0 08	Gruviera	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	15
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	10
20.02.002	Sale	g	0,1
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
U.1.18	**Insalata allo speck con riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	60
12.08.008	Gruviera	g	40
19.05.011	Rucola fresca	g	40
19.05.008	Lattuga romana fresca	g	20
11.09.001	Speck	g	10
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.08.003	Finocchi freschi	g	20
20.03.02	Pepe nero macinato	g	,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.19	**Pollo al curry con riso**		
02.03.004	Riso parboiled	g	90
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
20.03.004	Curry	g	
19.07.001	Carote fresche	g	40
17.01.001	Farina bianca	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1

U.1.20	**Pomodori ripieni con riso**		
19.06.008	Pomodoro fresco	n	2
02.03.004	Riso parboiled	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
12.09.004	Grana Padano	g	20
U.2	**PIATTI UNICI A BASE DI VERDURE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**		
U.2.1	**Insalata di carne**		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	100
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	30
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,5
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.2	**Arrosto ripieno freddo con patate**		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150
11.10.003	Wurstel	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
05.05.001	Lingua salmistrata	g	10
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	5
21.04.002	Burro	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.003	Salvia	g	3
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	1
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
19.09.002	Patate fresche	g	150

U.2.3	**Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio**		
11.06.001	Prosciutto cotto	g	70
35.01.020	Misto per insalata russa surgelato	g	20
23.01.002	Maionese	g	30
12.11.002	Emmenthal	g	0
19.09.002	Patate fresche	g	60
U.2.4	**Carpaccio con rucola**		
04.02.01	Noce di B.A, refrigerata	g	80
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
19.05.011	Rucola	g	30
12.09.004	Grana Padano	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.5	**Carpaccio con carciofi**		
04.02.001	Noce di B.A, refrigerata	g	80
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
35.01.006	Carciofi surgelati	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.6	**Carpaccio con funghi champignons**		
04.02.001	Noce di B.A, refrigerata	g	80
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	30
12.09.004	Grana Padano	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
19.08.005	Sedano fresco	g	10
U.2.7	**Mozzarella caprese con olive**		
12.05.001	Mozzarella	g	120

19.06.008	Pomodoro fresco	g	00
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
19.10.005	Basilico	g	5
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
20.01.003	Origano secco	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
.2.8	**Torta di spinaci**		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	130
12.12.001	Ricotta fresca	g	45
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,05
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.9	**Insalata di patate fagiolini con sgombro**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	100
16.02.003	Sgombro sott'olio di oliva	g	60
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	60
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.02	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.10	**Strudel di spinaci e praga**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.028	Spinaci surgelati	g	100
11.06.002	Prosciutto di Praga	g	40
21.04.002	Burro	g	7
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	60
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7

17.01.001	Farina bianca	g	6
U.2.11	**Crostata di spinaci e ricotta**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.028	Spinaci surgelati	g	100
12.12.001	Ricotta fresca	g	55
21.04.002	Burro	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	,1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	20
U.2.12	**Torta di zucchine**		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	100
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.13	**Verdure miste con formaggio**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	200
02.03.004	Riso parboiled	g	60
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
19.10.005	Basilico	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	0
12.07.005	Taleggio	g	100
U.2.14	**Torta ai carciofi**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	100
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	40
13.01.001			30

	Uovo intero pastorizzato	g	
21.04.002	Burro	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	10
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	2,5
19.04.001	Aglio	g	2,5
U.2.15	**Torta Pasqualina**		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	100
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
17.01.001	Farina bianca	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
12.09.004	Grana Padano	g	20
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.04.002	Burro	g	5
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.16	**Vol-au-vent con spuma di prosciutto**		
17.04.004	Vol-au-vent grandi	n	2
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	10
21.04.002	Burro	g	10
U.2.17	**Pomodori ripieni alla nizzarda**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	200
19.09.002	Patate fresche	g	70
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	35
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.18	**Pomodori ripieni con gamberetti**		
19.06.008	Pomodoro fresco	n	2
33.01.019	Gamberetti cong.	g	80

23.01.001	Maionese	g	30
U.2.19	**Insalata al formaggio con crostoni**		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	25
19.05.009	Indivia riccia fresca	g	25
19.08.003	Finocchi freschi	g	25
12.05.008	Scamorza affumicata	g	40
12.05.001	Mozzarella	g	50
12.10.001	Gorgonzola	g	20
31.01.001	Gherigli di noce	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	70
U.2.20	**Insalata parmigiana al formaggio e crostoni**		
12.11.002	Emmenthal	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	100
19.05.008	Lattuga romana fresca	g	50
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	30
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	70
U.2.21	**Insalata alla greca e crostoni**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
19.06.001	Cetrioli freschi	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	20
12.08.001	Pecorino a tocchetti	g	70
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10

18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.01.003	Origano secco	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	60
U.2.22	**Tris formaggi con verdura alla piastra**		
12.05.001	Mozzarella	g	60
12.07.008	Brie	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	30
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
U.2.23	**Piatto di salumi con verdura alla piastra**		
11.06.001	Prosciutto cotto	g	50
11.05.004	Coppa	g	50
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	60
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	200
U.2.24	**Pesce ai ferri con verdure**		
33.01.012	Filetto di merluzzo (o altro pesce tra quelli previsti)	g	200
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.25	**Carne ai ferri con verdure**		
04.02.007	Fettina di bovino (o suino/pollo/tacchino)	g	150
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.26	**Braciole ai ferri con verdure**		
07.03.001	Braciole di suino refrigerate	g	180
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.08	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.04	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.27	**Spiedini misti con verdure**		
07.02.005	Lonza di suino refrigerata (a cubetti)	g	50
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	40
07.03.003	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	50
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	50
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.28	**Hamburger ai ferri con verdure**		
04.02.005	Polpa di B.A. macinata refrigerata	g	150
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	15
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	60
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	60
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	60
U.2.29	**Scamorza ai ferri con verdure**		
12.05.008	Scamorza affumicata	g	130
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70

35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.03	Aromi tritati per arrosti	g	1
U.2.30	**Wurstel con crauti**		
11.10.001	Wurstel	g	180
14.01.006	Crauti	g	150
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.02	Pepe nero macinato	g	0,1
17.02.0 07	Pane a fette	g	60
CONTORNI			C
C.1	**CONTORNI CRUDI**		
C.1.1	**Insalata rossa**		
19.05.005	Radicchio trevisano fresco (o altra insalata rossa)	g	90
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.2	**Insalata verde**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	90
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.3	**Insalata verde e rossa**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	45
19.05.005	Radicchio trevisano fresco (o altra insalata rossa)	g	45
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.4	**Insalata verde e germogli**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata	g	60

	verde)		
19.13.001	Germogli di soia	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.5	**Insalata verde e rucola**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.05.011	Rucola	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.6	**Insalata verde e pomodori**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.7	**Insalata verde e ravanelli**		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.07.002	Ravanelli freschi	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.8	**Insalata verde e carote filangè**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.07.001	Carote fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.9	**Insalata verde e cetrioli**		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60

19.06.001	Cetrioli freschi	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.10	**Insalata verde e olive**		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.11	**Insalata verde, pomodori e sedano**		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	80
19.08.005	Sedano fresco	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.12	**Insalata di rucola**		
19.05.011	Rucola fresca	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.13	**Insalata mista**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	80
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.14	**Insalata di pomodori**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	150

19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.15	**Insalata di pomodori e olive nere**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	140
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
19.10.005	Basilico	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.16	**Insalata di pomodori e mais**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	140
14.01.012	Mais in grani al naturale	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.17	**Insalata di pomodori e sedano**		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
19.08.005	Sedano fresco	g	40
20.01.003	Origano secco	g	4
14.02.001	Capperi sott'aceto	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.18	**Barbabietole all'olio**		
14.01.001	Barbabietole cotte	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.1.19	**Carote grattugiate**		
19.07.001	Carote fresche	g	150

19.10.001	Prezzemolo	g	0,4
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	1
C.1.20	**Finocchi in insalata**		
19.08.003	Finocchi freschi	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2	**CONTORNI COTTI**		
C.2.1	**Insalata di fagiolini e patate**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	60
19.09.002	Patate fresche	g	60
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.2	**Patate lessate o al vapore**		
19.09.002	Patate fresche	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.3	**Patate arrosto**		
19.09.002	Patate fresche	g	250
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.4	**Patate alla pizzaiola**		
19.09.002	Patate fresche	g	200
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.01.003	Origano secco	g	4
20.02.002	Sale	g	0,5

C.2.5	**Spinaci lessati o al vapore**		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.6	**Spinaci olio e limone**		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.02	Sale	g	0,5
C.2.7	**Spinaci al burro**		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.04.002	Burro	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.8	**Spinaci aglio e olio**		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.9	**Bieta erbetta lessata o al vapore**		
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.10	**Bieta erbetta all'olio**		
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.11	**Bieta erbetta all'agro**		
35.01.003	Bieta erbetta surgelata	g	180
21.01.001			8

	Olio extravergine di oliva	g	
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.12	**Bieta erbetta al burro**		
35.01.003	Bieta erbetta surgelata	g	180
21.04.002	Burro	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.13	**Fagiolini lessati o al vapore**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.14	**Fagiolini all'olio**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.15	**Fagiolini al prezzemolo**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.16	**Fagiolini al pomodoro**		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.17	**Piselli brasati**		
35.01.026	Piselli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002			1

	Sale	g	
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
03.01.001	Pomodori pelati	g	15
C.2.18	**Piselli al prosciutto cotto**		
35.01.026	Piselli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
11.06.001	Prosciutto cotto	g	10
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.19	**Piselli e carote al burro**		
35.01.026	Piselli surgelati	g	90
35.01.007	Carote surgelate	g	90
21.04.002	Burro	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.20	**Zucchine lessate o al vapore**		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	180
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.21	**Zucchine trifolate**		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.22	**Zucchine gratinate**		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.002	Sale	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,1
C.2.23	**Carote lessate o al vapore**		
35.01.007	Carote surgelate	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5

C.2.24	**Carote al burro**		
35.01.007	Carote surgelate	g	200
21.04.002	Burro	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.25	**Carote brasate**		
35.01.007	Carote surgelate	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.001	Prezzemolo	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
C.2.26	**Carciofi in umido**		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.27	**Cavolfiori lessati o al vapore**		
35.01.009	Cavolfiore rosette surgelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.28	**Cavolfiori gratinati**		
35.01.009	Cavolfiore rosette surgelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.29	**Broccoli lessati o al vapore**		
35.01.004	Broccoli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1

C.2.30	**Broccoli aglio e olio**		
35.01.004	Broccoli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.31	**Melanzane al funghetto**		
19.06.003	Melanzane fresche	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.32	**Funghi champignons trifolati**		
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	160
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.001	Prezzemolo	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
C.2.33	**Finocchi lessati o al vapore**		
19.08.003	Finocchi freschi	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.34	**Finocchi al vino bianco**		
19.08.003	Finocchi freschi	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.35	**Finocchi alla parmigiana**		
19.08.003	Finocchi freschi	g	150
21.04.002	Burro	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5

C.2.36	**Lenticchie stufate**		
30.01.006	Lenticchie secche	g	60
19.04.001	Aglio	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.004	Alloro fresco	g	0,1
	Brodo vegetale	ml	50
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.37	**Lenticchie al pomodoro**		
30.01.006	Lenticchie secche	g	60
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.07.01	Carote fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	5
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.004	Alloro fresco	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
	Brodo vegetale	ml	50
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.38	**Coste lessate o al vapore**		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.39	**Coste aglio e olio**		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.40	**Coste al formaggio**		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.41	**Coste al burro**		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.04.002	Burro	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5

C.2.42	**Catalogna lessata o al vapore**		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.43	**Catalogna aglio e olio**		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.44	**Cipolline lessate o al vapore**		
19.04.002	Cipolla fresca	g	180
20.02.002	sale	g	0,5
C.2.45	**Cipolline in agrodolce**		
19.04.002	Cipolla fresca	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	5
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	15
26.01.002	Zucchero semolato	g	10
20.02.002	Sale	g	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
C.2.46	**Verdure cotte miste**		
19.09.002	Patate fresche	g	150
35.01.007	Carote surgelate	g	50
35.01.026	Piselli surgelati	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,2
C.2.47	**Purea di patate**		
19.09.002	Patate fresche	g	200
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	30
21.04.002	Burro	g	10
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	1
FRUTTA / DOLCI / DESSERT			
D.1	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**		
D.1.1	**Frutta fresca di stagione**	g	180-200

D.2	**PREPARAZIONI A BASE DI FRUTTA**		
D.2.1	**Macedonia di frutta fresca di stagione** (a scelta: mele, pere, arance, clementine/mandarini, uva bianca/nera, banane, kiwi, pesche, albicocche, fragole, ciliegie)		
	Frutta fresca	g	180
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
	Acqua	ml	20
D.2.2	**Frutta cotta al forno**		
18.04.002	Mele (o pere o prugne)	g	180
20.03.001	Cannella	g	0,2
26.01.002	Zucchero semolato	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
D.2.3	**Frutta sciroppata**		
29.01.003	Frutta sciroppata	g	120
	Sciroppo	ml	20
D.3	**DESSERT O DOLCE**		
D.3.1	**Yogurt intero o alla frutta**	g	125
12.04.003	Yogurt intero o alla frutta		
D.3.2	**Dessert al cucchiaio**	g	125
27.01.003	Budino (o altro dolce al cucchiaio)		
D.3.3	**Fetta di dolce** (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)		
24.03.012	Crostata	g	100
PANE O GRISSINI			
F.1	**PANE**		
F.1.1	**Pane comune (1 panino)**		
17.02.001	Pane comune	g	50
F.2	**GRISSINI**		
F.2.1	**Grissini**		
17.04.003	Grissini torinesi	g	30
BEVANDE			

G.1	**BEVANDE**		
G.1.1	**Acqua minerale naturale o gasata**		
36.01.	Acqua minerale naturale o gasata	ml	50
COLAZIONE			
L.1	**BEVANDE CALDE**		
L.1.1	**Caffè**		
25.01.004	Caffè in polvere	g	6
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
L.1.2	**Latte con caffè o orzo**		
12.01.002	Latte fresco parz. scremato	ml	200
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
25.01.004	Caffè in polvere	g	6
25.02.003	Oppure Orzo solubile	g	10
L.1.3	**The**		
25.03.002	The in bustina (1/2 bustine)	g	1
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
	Acqua	ml	20
L.2	**PRODOTTI DA FORNO**		
L.2.1	**Pane comune**		
17.02.001	Pane comune	g	50
L.2.2	**Marmellata monoporzione**		
27.06.001	Marmellata monoporzione	g	25
L.2.3	**Brioche confezionata**		
24.03.003	Brioche confezionata	g	70
CESTINO SOSTITUTIVO DEL PASTO			
K.1	**CESTINO 1**		
K.1.1	**Panini imbottiti (n. 2)**		
	Pane comune	g	100
	Hamburger o arrosto o cotoletta di pollo	g	80
	Salumi affettati	g	50
	Formaggio stagionato affettato	g	70
K.1.2	**Frutti di stagione (n. 2)**	g	180 – 200 cad
K.1.3	**Dolce (tipo D.3)**		

K.1.4	**Acqua minerale naturale o gasata**	cl	50

Variazioni in peso degli alimenti con la cottura - Tabella: Variazione peso crudo /peso cotto
(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Cereali e derivati	Pasta di semola corta Pasta all'uovo secca Riso parboiled Tortellini freschi	200 300 235 190
Legumi freschi	Fagiolini Piselli	95 90
Legumi secchi	Ceci Fagioli Lenticchie	290 240 250
Verdure ortaggi	Bieta Carciofi Carote Cavolo verza Cipolle Finocchi Patate con buccia Patate pelate Spinaci Zucchine	85 75 90 100 70 85 100 90 85 90
Carni	Bovino adulto, carne magra Pollo (petto) Tacchino (petto)	65 90 98
Pesci surgelati	Merluzzo	80

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Carni	Bovino adulto, fettina panata Pollo, petto impanato	90 80
Varie	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Carni	Bovino adulto, carne magra Pollo, petto Tacchino, petto	55 70 70
Pesci surgelati **Varie**	Merluzzo, nasello, platessa Melanzane Peperoni	70 40 95