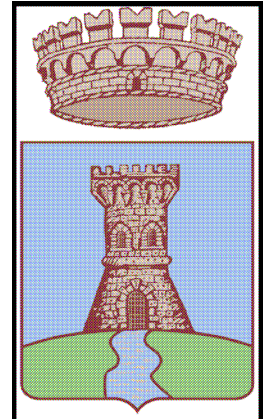




COMUNE DI BAGNI DI LUCCA
Provincia di Lucca



COMUNE DI BORGO A MOZZANO
Provincia di Lucca

“FOGLIO PATTI E CONDIZIONI”
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA - CIG. 8835939F84

Doc.Collegato N.1 “caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”
Doc.Collegato N.2 “menù”

Responsabile Unico del Procedimento:
dott. Andrea Fanani
Responsabile Area Amministrativa del Comune di Bagni di Lucca

Responsabile per il Comune di Bagni di Lucca:
Responsabile del procedimento Lena Sonia
Tel.: 0583/809940 fax 0583/809937
E-mail: istruzione@comunebagnidilucca.it

Responsabile per il Comune di Borgo a Mozzano:
Responsabile del Procedimento Morelli Ivano
Tel.: 0583/820423 fax 0583/820459
E-mail: morelli@comune.borgoamozzano.lucca.it

Art. 1 – Oggetto

Costituiscono prestazioni del presente “foglio patto e condizioni”:

- La preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura Comunale di Via Letizia n. 77 Bagni di Lucca, secondo il legame fresco-caldo;
- Il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i plessi scolastici di scuole statali dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- Le attività di riordino e pulizia della Cucina Comunale Centralizzata e dei locali annessi, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- La gestione delle refezioni scolastiche annesse alle scuole indicate nell’art.9 del capitolato speciale, comprese relative operazioni di distribuzione dei pasti e pulizia locali di sporzionamento e refezione;
- La distribuzione dei pasti agli utenti di alcune scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado con relative connesse operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie;
- La fornitura del materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone per l’espletamento di tutte le operazioni di sanificazione;

Art. 2 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale operante presso i plessi scolastici, da dipendenti comunali e da eventuali ospiti autorizzati dalle A.C. nonché da altre utenze autorizzate dalle A.C.

Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto e ubicazione plessi scolastici

La tipologia del servizio risulta così articolata:

A) Produzione di pasti presso il seguente centro cottura di proprietà comunale:

- *Centro Cottura:*
 - Via Letizia n. 77 – Bagni di Lucca;

B) Fornitura di pasti prodotti presso la cucina di cui al punto a), relativo trasporto, distribuzione e somministrazione nei seguenti plessi:

Bagni di Lucca

- *Scuole dell'infanzia*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Fabbriche – Via Fabbriche di Casabasciana;
 - San Cassiano;
- *Scuole primarie:*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Capoluogo - Via M. Crawford;
 - Scesta – c/o plesso del Capoluogo in Via M. Crawford;
 - San Cassiano;
 -
- *Scuola secondaria di primo grado:*
 - Capoluogo – Piazza S. D'Acquisto;

Borgo a Mozzano

- *Scuole dell'infanzia*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, s.n.c.;
 - Borgo a Mozzano – Piazza Garibaldi, 12;
 - Corsagna – Via Lama, 1;
 - Gioviano – Località alla Scuola, s.n.c.;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza Vittorio Veneto, 1;

- *Scuole primarie:*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, 17;
 - Corsagna - Via Lama, 1;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza San Rocco, 1;

Per gli insegnanti e personale comunale autorizzato a fruire del servizio mensa, il menù sarà lo stesso previsto dalla tabella dietetica per gli alunni.

Le Amministrazioni Comunali si riservano – nel corso dell'appalto – ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze dell'attività scolastica ed alle variazioni dell'utenza senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno. Si riserva inoltre di poter erogare il servizio anche ad altre utenze eventualmente subentranti nel corso dell'appalto.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

Le strutture di ristorazione con le relative ubicazioni sono quelle indicate nell'art. 8 del Capitolato speciale di appalto

Si precisa che il numero dei pasti indicato nello stesso articolo ha solo valore indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto e non vincola in alcun modo le A.C.

Salvo quanto previsto dalla legge, l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando le Amministrazioni Comunali da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 5 - Struttura dei menù

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o un piatto unico dove previsto dal menù)

un contorno

pane

frutta o yogurt o gelato o dessert

Utilizzo dell'acqua del rubinetto da prelevare con caraffe.

Cestini freddi :

n. 2 panini farciti (uno con prosciutto ed uno con formaggio)

un succo di frutta in brick da 200 ml

una banana o altro frutto

una crostatina confezionata

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare

Art.6 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle linee guida per la Ristorazione Scolastica di cui alla delibera di Giunta Regionale n. 898 del 13/9/2019 al paragrafo “**2.2.1. Indicazioni per la stesura dei menù delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I°**”.

Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre, a seguito dei menù attuali stabiliti dalle A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 7 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso delle A.C., o le A.C. stesse richiedessero variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 8- Diete

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative o diete particolari per patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete etico-religiose riconosciute dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni:

- Alternativa in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare il primo piatto in bianco (pasta o riso a seconda del menù del giorno) le cui quantità saranno riportate negli ordini con la scritta “Menù 2”. L'alternativa è consentita solo per il primo piatto al quale seguirà il secondo e contorno previsto nel giorno oltre che pane e frutta. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale richiesta dell'utenza e non comportano differenze di costi per l'Amministrazione.

- Diete Speciali:

Le diete speciali, dovranno essere ordinate unicamente dagli Uffici preposti, tenendo conto delle indicazioni della U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL 2 di Lucca, la loro preparazione dovrà avvenire con la supervisione di un dietista.

Per i soggetti affetti da celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono-porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato dal Dietista dell'Impresa aggiudicataria.

- Diete etico – religiose e vegetariane:

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso ed in particolare:

- **dieta etico - religiosa:** è prevista la sostituzione dei preparati che contengono carne suina con piatti a base di legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.

- **dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata al fine di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo e i contenitori dovranno essere etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

Art. 9 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni che nei confronti del personale scolastico e rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
11. la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
15. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
16. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
17. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto;

19. distribuire la frutta o i dessert dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino;
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
21. eseguire il rigoverno delle stoviglie e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
22. raccolta rifiuti e allocazione in appositi sacchetti;
23. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Documento Collegato N. 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate alle caratteristiche merceologiche. In particolare dovrà essere rispettato quanto previsto nei "Criteri Ambientali Minimi" per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n.65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.

Le A.C. possono chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

Per i pasti di cui trattasi, non possono essere utilizzati generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per i bastoncini di pesce, le verdure che in determinati periodi dell'anno scolastico potranno anche essere surgelate (le patate, le carote e gli odori debbono essere sempre freschi) ed il pesce che dovrà essere solo surgelato. I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura. Il pesce deve in ogni caso essere fornito sempre privo di lisca, privo di pelle o altro scarto e di glassatura. A richiesta delle A.C. la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti surgelati devono possedere requisiti di cui al decreto legislativo 27.1.1992, n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima".

I prodotti devono arrivare nei Centri muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto.

CEREALI E DERIVATI

La **pasta di semola** di grano duro deve essere conforme a tutte le prescrizioni della normativa vigente in materia. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. La pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.

Il **riso** da somministrare deve essere riso del tipo "parboiled" a norma della normativa vigente; Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

CARNI

Per tutte le carni (vitellone, vitella, maiale, pollo, tacchino) la ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura delle carni al fine di

identificare gli animali e di seguirli lungo ciascuna fase della loro vita (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione). La ditta appaltatrice deve altresì garantire che gli animali non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM. Il peso complessivo di ogni confezione sottovuoto non deve superare i 10 Kg. Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Per nessun tipo di preparazione deve essere utilizzata carne pre-tagliata anche se confezionata sotto vuoto. La carne dovrà essere non congelata, né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la Legge 3.2.61 n. 4 riguardante il divieto di somministrazione d'estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Le carni impiegate devono appartenere a **vitelloni** in perfetto stato di nutrizione e d'ingrassamento, allevati e macellati in Italia, .allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino cioè i profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi, nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello. Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costole, muscolo. Per la preparazione del bollito deve in ogni caso essere utilizzata la carne di vitellone posteriore di cui sopra. I pezzi da utilizzare per la carne macinata devono provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed arrivare interi, dovendo essere macinati sul posto nella stessa giornata del consumo. La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso d'infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità. Per la carne di vitella di latte, trattata nello stesso modo di quella di vitellone, i tagli saranno i seguenti: rosetta, noce, groppa.

Per la preparazione dell'**arista di suino** devono essere utilizzate ariste nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia. Le carni devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Debbono essere non congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

I vari tipi di **pollame** utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere allevati e macellati in Italia e non devono risultare all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario. In particolare per il tacchino sarà utilizzato solo ed esclusivamente "fesa di tacchino femmina o maschio senza ala". I vari tipi di pollame devono altresì essere in stato di perfetta freschezza, la loro carne deve essere chiara, tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale o disgustoso. I petti di pollo devono essere impiegati di taglio medio, di caratteristiche ottimali (consistenza, colore, odore e sapore), privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc). Devono essere in ottimo stato di conservazione non congelati né scongelati; devono altresì provenire, come i cosci di pollo, da polli allevati "a terra" con esclusione di quelli a batteria.

SALUMI

Il prosciutto crudo deve essere di tipo "Parma" secondo quanto stabilito dalla legge 13.2.1990 n. 26 e relativo regolamenti di esecuzione. Il prosciutto cotto deve essere del tipo senza polifosfati, non ricomposto, di peso compreso fra i kg. 6-8, di colore roseo, senza alterazioni di sapore, odore o colore, senza iridizzazione, picchiettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato " e confezionato sotto vuoto; deve essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/2004.

FORMAGGI

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti: mozzarella del tipo "fior di latte", caciotta, crescenza o stracchino, Bel Paese, tipo Filadelfia. Le A.C. si riservano la facoltà di richiedere durante l'appalto l'utilizzo di altri tipi di formaggio di equivalente valore economico.

Per il condimento della pasta potranno essere utilizzati esclusivamente le seguenti tipologie di formaggi: Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop.

UOVA

Le uova fresche devono essere cat. A colore scuro, gr. 60/65 ed etichettate secondo il D.Lgs. 29/07/2003.

FRUTTA E VERDURA Bio

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento CEE n° 2092 del 24.6.91 (recepito dalla legislazione italiana con D.P.R. 24.5.92 n° 338) e successive modifiche ed aggiornamenti. I prodotti devono arrivare nei magazzini dei Centri cottura confezionati in cassette chiuse munite di etichetta. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, estremi di autorizzazione Ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

La frutta deve essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al proprio consumo; non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione; essere della pesatura e grammatura richieste e precisamente:

Arance	150 - 180 gr.
Mele	150 - 180 gr.
Banane	150 - 180 gr.
Pere	120 - 180 gr.
Pesche	120 - 180 gr.
Limoni	110 - 150 gr.
Kiwi	70 - 90 gr.
Clementine/mandarini	60 - 80 gr.
Susine	60 - 70 gr.
Albicocche	60 - 70 gr.

Le consegne della frutta devono essere bisettimanali, in particolare durante il periodo estivo e settimanali nel restante periodo e devono essere effettuate direttamente nei Centri cottura.

CONDIMENTI

L'olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti deve essere sempre quello extra vergine di oliva a spremitura a freddo con i requisiti di cui alla legge 13.11.60, n. 1407 e corrispondere a quanto classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11/07/1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva" e deve essere di origine italiana, aspetto limpido ed odore gradevole ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

ACQUA

L'acqua fornita per il servizio deve essere quella "del rubinetto" da servire con apposite caraffe. Nel

caso di non potabilità dell'acqua o presenza di odori derivanti dall'utilizzo di prodotti l'I.A. dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia come segue. L'acqua deve essere fornita del tipo oligominerale "naturale" con residuo di sostanze minerali disciolte 180° C. che può variare da 0,3 a 0,5 gr. per litro. Il tipo dell'acqua minerale deve essere cambiata almeno ogni 15 giorni, per ragioni di diversi valori chimici e tenuta al riparo dalla luce.

PANE

Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0". Deve essere confezionato in singole buste ed ognuna di queste deve presentare l'etichetta che attesti la certificazione di prodotto; deve essere fresco, sempre di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornata.

SALE

Le A.C. richiede l'utilizzo di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/1990 in coerenza con la campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione di pasti con dieta speciale la ditta dovrà adoperarsi per il reperimento di prodotti specifici necessari per intolleranze e allergie alimentari come per esempio "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalla normativa vigente. La ditta dovrà inoltre adoperarsi per la fornitura di pasti specifici per diete vegetariane o per diete derivanti da motivazioni religiose sulla base delle richieste pervenute e trasmesse dall'ufficio pubblica Istruzione.

Doc.Collegato N.2 "menù"

La ditta dovrà effettuare le preparazioni sulla base dei menù e piani nutrizionali validati dall'Azienda Usl in data 30/10/2019 ed inseriti in allegato al presente documento per entrambi gli Enti; I menù sono distinti, per tutte le scuole, in estivo e invernale e sono articolati su 4 settimane con rotazione settimanale a partire dalla seconda mensilità di applicazione.

La validazione, come disposto dalle linee di indirizzo regionali di cui alla delibera GRT n. 898 del 13/9/2016, ha durata quinquennale e l'I.A. dovrà rendersi disponibile a collaborare con l'Amministrazione per la preparazione della documentazione necessaria alla scadenza ovvero il 30/10/2024