



COMUNE DI PORTO VENERE
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO ANNI SCOLASTICI 2009-2011, (dal mese di settembre 2009 al 30 giugno 2011) DELLA GESTIONE DEL CENTRO UNICO DI COTTURA DI FEZZANO A SERVIZIO DELLE MENSE SCOLASTICHE COMUNALI.

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento per gli anni scolastici 2009-2010 e 2010-2011 (dal mese di settembre 2009 al 30 giugno 2011) DELLA GESTIONE DEL CENTRO UNICO DI COTTURA DI FEZZANO A SERVIZIO DELLE MENSE SCOLASTICHE COMUNALI CON LA FORNITURA DEI PASTI CRUDI, LA COTTURA DEGLI STESSI E L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E SCODELLAMENTO PRESSO LE SINGOLE SEDI SCOLASTICHE, ANCHE ATTRAVERSO INTEGRAZIONE DEL PERSONALE COMUNALE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI NONCHÉ DEL CONTROLLO DEL SISTEMA H.A.C.C.P. PRESSO IL CENTRO UNICO DI COTTURA DI FEZZANO E PRESSO LE MENSE DELL'ASILO NIDO COMUNALE, DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO UBICATE SUL TERRITORIO COMUNALE.

IL Centro unico di cottura è situato presso la scuola di Fezzano via Provinciale n° 70, mentre i punti di servizio mensa nel territorio comunale sono meglio specificati nella sottostante tabella. Detti punti di refezione potranno subire variazioni ed assestamenti nel corso della fornitura.

UBICAZIONE SCUOLA	TIPOLOGIA SCUOLA	GIORNI REFEZIONE
LE GRAZIE Via Roma, 9	MENSA PRIMARIA	Da Lunedì al Venerdì
LE GRAZIE Via Roma, 9	MENSA SECONDARIA 1° GRADO	Martedì e Giovedì
LE GRAZIE, Via Roma, 15	MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA	Da Lunedì al Venerdì
FEZZANO, Via Beveratoio, 1	MENSA ASILO NIDO	Da Lunedì al Venerdì
FEZZANO, Via Provinciale 70	MENSA SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA	Da Lunedì al Venerdì
PORTO VENERE Via del Comune, 1	MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA	Da Lunedì al Venerdì

Il numero dei pasti settimanali è di 750, ma tale indicazione ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la civica Amministrazione in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà fissato in base alle prenotazioni effettive.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta alle stesse condizioni.

ART.2 - ONERI SPETTANTI ALL'APPALTANTE

Il Comune di Porto Venere mette a disposizione dell'appaltatore i locali del centro unico di Cottura di Fezzano, con tutte le attrezzature ivi presenti perfettamente funzionanti. Mantiene l'intestazione delle forniture di acqua, gas ed energia elettrica e si assume l'onere delle relative fatturazioni.

Il Comune ha nella propria dotazione organica un Cuoco **Cat. C1 - Responsabile del Servizio Mensa** che opererà all'interno del Centro Unico di cottura espletando le

proprie funzioni lavorative mediante la preparazione dei pasti, in ciò affiancato dal personale della ditta aggiudicataria. Il cuoco alle dipendenze del Comune avrà anche mansioni di controllo e di coordinamento di tutte le operazioni relative alle forniture e svolgerà il proprio servizio per un numero massimo di 42 ore settimanali articolate su cinque giorni lavorativi.

Il Comune mantiene a proprio carico gli interventi di manutenzione straordinaria delle strutture, mentre sono a carico dell'appaltatore le manutenzioni ordinarie, anche delle attrezzature della cucina.

ART.3 - ONERI SPETTANTI ALL'APPALTATORE

L'erogazione giornaliera dei pasti avverrà di norma dal Lunedì al Venerdì incluso, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia, Primaria e secondaria di 1° grado.

Per quanto attiene l'Asilo Nido, funzionante dal 1° settembre al 30 giugno e non legato al calendario ministeriale, la struttura funzionerà dal lunedì al venerdì ed osserverà le chiusure solamente nei giorni festivi anche nel periodo natalizio, pasquale o di eventuali "ponti" e non sarà assolutamente vincolato al calendario degli altri ordini di scuole.

Per l'espletamento del servizio l'appaltatore dovrà provvedere a quanto segue:

- Individuare un rappresentante della Ditta in sede di stipula del contratto. Le comunicazioni e/o eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione appaltante al rappresentante designato dalla Ditta sono da intendere come presentate alla ditta stessa. In caso di assenza o impedimento della persona designata, la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune (Servizio Pubblica Istruzione)
- Volturare la DIA sanitaria relativa al centro unico di cottura oggetto del presente appalto
- fornitura delle materie prime, come da allegati al capitolato, e confezionamento dei pasti nel centro unico di cottura di Fezzano. Relativamente alla predisposizione di pasti la Ditta aggiudicataria dovrà fornire proprio personale che affiancherà il Responsabile del Servizio Mensa alle dipendenze del Comune di Porto Venere;
- trasporto e distribuzione dei pasti – mediante proprio personale - agli alunni frequentanti l'asilo nido comunale di Fezzano, la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado in località Le Grazie e e la Scuola dell'Infanzia in località Porto Venere;
- distribuzione – mediante proprio personale - dei pasti alle scuole materne ed elementari di Fezzano;
- fornitura di diete speciali come certificate dalla vigente normativa ai sensi della L. 675/96 e s.m.e i.
- fornitura del personale per le sostituzioni del cuoco comunale in caso di assenza, che dovrà comunque essere comunicata, al massimo, entro le ore 08,30 del giorno della sostituzione;
- pulizia e sanificazione di attrezzature e locali adibiti ai servizi mensa, compresa la fornitura dei detersivi;
- controllo del sistema H.A.C.C.P. nel centro unico di cottura e in tutti i punti di refezione delle mense scolastiche. In particolare si richiede quanto segue:
 - 1) Valutazione della situazione esistente al fine di individuare eventuali rischi potenziali per gli alimenti
 - 2) individuazione dei punti critici e conseguente proposta di adeguamento
 - 3) redazione del piano di autocontrollo con relative procedure di sorveglianza e vigilanza periodiche.
 - 4) Predisposizione del manuale di corretta prassi igienica personalizzato.
 - 5) Esecuzione in sito dei monitoraggi

- 6) Controlli microbiologici per la validazione del sistema HACCP e la verifica della corretta applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione e di igiene del personale da eseguirsi prima dell'inizio dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti.
- 7) Tamponi ambientali e personali diagnostici delle condizioni igieniche generali e dei potenziali rischi di contaminazione di alimenti da eseguirsi all'inizio dell'anno scolastico e successivamente altre due volte nel mese di gennaio e nel mese di aprile per la verifica del rispetto dei limiti critici assunti nel piano di autocontrollo.

In ogni punto sottoposto a controllo dovranno essere determinati i seguenti parametri:

- Carica mesofila totale
- Enterobatteri
- Stafilococco aureo.

I punti da sottoporre a controllo saranno determinati e concordati con l'amministrazione comunale in sede di sopralluogo preliminare. In via approssimativa sono previsti 8-10 punti per ogni centro di ristorazione scelti tra:

- Personale addetto (mani e/o vestiario)
- Piani di lavoro
- Carrelli/tavoli
- Attrezzature ed accessori
- Pareti/cappe
- Interno frigoriferi
- Superfici interne/aree di stoccaggio
- Altre eventuali

- 8) Verifica e riesame (art. 3 comma 2 lett. e D.LGS.155/97)

Ispezione da svolgere, di concerto con l'Amministrazione Comunale, prima della fine dell'anno scolastico, di ogni centro di ristorazione per la verifica ed il riesame dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza e la verifica della corretta applicazione delle procedure localizzate.

ART. 4 - PRESTAZIONI

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a garantire il servizio sulla base delle prenotazioni effettuate dalle scuole entro le ore 9 della giornata di refezione.

La civica Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 10 (dieci) per comprovata inadempienza anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi. In tale ipotesi la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni e compensi di sorta, ai quali essa dichiara già fin d'ora di rinunciare.

In occasione di momenti di verifica l'Amministrazione si riserva la facoltà di proporre alla ditta modifiche e/o alternative, alla composizione dei menù atte a migliorarne la qualità o la gradibilità.

Il trasporto dei pasti e delle derrate dovrà essere effettuato – attraverso personale e materiali della Ditta appaltatrice – con contenitori ed automezzi idonei che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche fino alla destinazione nel pieno rispetto della normativa in materia.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati, oltre la data e l'ora di consegna, anche il quantitativo complessivo.

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

In caso di mancata consegna, totale o parziale nel giorno e nell'ora fissati, anche a causa di scioperi non tempestivamente comunicati o comunicati successivamente alle ore 10.00 del giorno precedente la fornitura, la civica Amministrazione si riserva il diritto di applicazione delle penalità di cui al successivo art. 21

ART. 5 - PERSONALE

Per assicurare il corretto espletamento delle prestazioni contrattuali, la ditta appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità, e di un dipendente del Comune di Porto Venere in possesso della qualifica C1 – Cuoco Responsabile del Servizio Mensa.

Il referente del centro unico di cottura per quanto riguarda il Comune è individuato nel dipendente qualifica C1 – Cuoco Responsabile del Servizio Mensa, che opererà nel massimo rispetto del presente Capitolato e conformemente al vigente Contratto nazionale di lavoro dei Dipendenti degli Enti Locali.

La ditta potrà indicare, oltre al Direttore responsabile della ristorazione, un ulteriore responsabile che funzionerà da referente per il Comune.

Dovrà inoltre comunicare i nominativi del personale impiegato nel servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di ottenere dalla ditta appaltatrice l'assunzione di immediati provvedimenti nei confronti di quel personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi, accertati in contraddittorio con le parti.

La ditta appaltatrice solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, e responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'Ente o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo o di ogni indennizzo.

E' onere della ditta appaltatrice provvedere annualmente alla fornitura di idonee divise di lavoro e di ogni altro indumento protettivo necessario, anche per il personale comunale.

Gli addetti al servizio di cui trattasi dovranno portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta appaltatrice, con idoneo tesserino di riconoscimento.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto e dovrà essere di assoluta fiducia e provata riservatezza.

La ditta appaltatrice si impegna a richiamare, sanzionare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, qualora ne sia data comunicazione all'Amministrazione entro le ore 10.00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta succitata. Qualora, invece la comunicazione sia fatta posteriormente alle ore 10.00 e non sia quindi possibile avvisare in tempo utile le famiglie degli alunni, l'Amministrazione applicherà al fornitore una

penalità pari al 100% del valore dei pasti prenotati da trattarsi sull'importo delle fatture ammesse al pagamento, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tali inadempienze e fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di acquistare a totale carico della ditta fornitrice gli alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Se circostanze fortuite ed imprevedibili dovute ad eventi contingenti impedissero l'effettuazione della refezione scolastica senza preavviso, l'Amministrazione potrà valutare caso per caso la possibilità di un rimborso alla ditta fornitrice di parte delle perdite subite in una misura comunque non superiore al 50%.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta appaltatrice dovrà esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi ed i libretti sanitari, qualora siano previsti dalle vigenti normative.

ART. 6 – SOPRALLUOGO AL CENTRO UNICO DI COTTURA ED ALLE SEDI SCOLASTICHE OGGETTO DELL'APPALTO

La Ditta interessata esentare offerta è tenuta ad effettuare sopralluogo- entro il 14 Agosto 2009 - presso il Centro unico di Cottura di Fezzano prendendo conoscenza della struttura e delle attrezzature in esso disponibili.

La Ditta è altresì tenuta a prendere visione dell'ubicazione degli edifici scolastici dove i pasti devono essere veicolati.

Per effettuare il sopralluogo occorre prendere appuntamento con l'Ufficio Pubblica Istruzione 0187-794890 che rilascerà attestazione relativamente allo stesso.

ART. 7 - ACQUISTO DELLE DERRATE

La ditta appaltatrice provvederà all'acquisto delle derrate per il presente capitolato ed al loro confezionamento nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al capitolato stesso, salvo diverse disposizioni espresse dall'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà esibire le schede tecniche relative ai prodotti utilizzati, nonché l'elenco delle Ditte fornitrici.

L'Amministrazione provvederà con le forme, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuni, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, e/o del prodotto finito.

In ogni caso, quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non corrispondenti ai requisiti del contratto, l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria si incontreranno per apportare un adeguato correttivo in termini sia economici che qualitativi.

Nel corso dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà integrare, secondo le necessità dell'Ente, che dovrà darne comunicazione con almeno dieci giorni di preavviso, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

ART. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO, MENU' E GRAMMATURE

I menù sono stati elaborati da una nutrizionista allo scopo incaricata dal Comune di Porto Venere e sottoposti all' U. O. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" dell'A.U.S.L. n° 5 "Spezzino" e la ditta aggiudicataria sarà obbligata ad osservarli.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert, merenda per i bambini che frequentano l'asilo Nido, acqua minerale non gasata come da menù e grammature indicate negli allegati.

Ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle

quantità previste per le grammature a crudo di cui all'allegato A e dovrà essere rispondente alle caratteristiche di cui all'allegato B

Dovrà essere disponibile ogni giorno, senza alcun onere aggiuntivo, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

Per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni impartite dall'Ente anche in materia di tutela dei dati sensibili

Nei giorni stabiliti per gite scolastiche o altre attività analoghe la ditta fornitrice dovrà – se richiesto- preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, per esigenze didattiche, si valutasse di non attivare la colazione al sacco, quel giorno la fornitura di pasti verrà sospesa.

È consentita la variazione del menù, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dall'Amministrazione comunale o dagli organi ASL competenti
- scioperi del comparto scolastico che non consentano di valutare l'effettiva frequenza.

ART. 9 - NORME REGOLANTI LA FORNITURA DEI PASTI

Tutte le derrate e i prodotti dovranno essere di prima qualità e scelta, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e sempre in regola con le disposizioni vigenti in materia. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare sale iodato o iodurato, come previsto nell'allegato B, nonché frutta e verdura e carne di origine biologica;

Non è ammessa la fornitura di prodotti congelati e surgelati ad eccezione di quelli ittici e degli ortaggi.

Non è ammesso l'uso di prodotti surgelati non riportanti la data di preparazione e quella di scadenza.

È assolutamente vietato l'uso di prodotti precotti.

Nelle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti ed in tutti i prodotti deve essere garantita l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), in conformità con quanto stabilito dalla legislazione vigente (Direttiva 2001/18/CE, Regolamenti CE n° 258/97, 49/2000, 50/2000, 1829/2003, 1830/2003).

Costituiscono requisiti essenziali ed obbligatori del servizio:

- a) L'attivazione di un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 26/05/97 n° 155 e del Regolamento CE 852/2004
- b) Il possesso e l'attivazione di un sistema di qualità basato sulle norme della serie ISO 9001 e ISO 14001

ART. 10 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI

- a) L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria 488 del 23/12/99, richiede e promuove l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali.
- b) Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalle normative comunitarie di riferimento; sulle etichette delle relative confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie per legge; non sono ammesse forniture di prodotti biologici con dicitura: in via di conversione.
- c) Per la consegna dei prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in contenitori e/o

- confezioni non originali, per frazionamento del quantitativo originario, viene chiesta la documentazione del fornitore attestante la produzione biologica e la conformità alla normativa vigente; deve essere conservata l'etichetta e/o documentazione della partita originaria;
- d) Per prodotti tipici si intendono i prodotti identificati come:
DOC (denominazione di origine controllata)
DOP (denominazione di origine protetta)
IGP (indicazione geografica protetta)
STG (specialità tradizionali garantite)
- e) 5. Per prodotto tradizionale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla legge 526/1999.
- f) 6. I prodotti biologici minimi essenziali richiesti sono i seguenti:
- Frutta: tutti i giorni, alternando le varie tipologie secondo la stagione e fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana;
 - Verdure e ortaggi freschi: ogni volta che tali derrate sono presenti nelle preparazioni riportate nel menù, ad eccezione di piselli, fagiolini, bietoline e spinaci che potranno essere sostituiti con surgelati di qualità
 - Latticini della Val di Vara ed eventualmente di altri comprensori della Provincia in grado di fornirne o comunque provenienti da zone di "filiera corta"
- g) 7. Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della Ditta essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.
- h) 8. In tal caso:
- la ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax, al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;
 - Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato, per ogni giorno:
 - del 4% nel caso di mancanza della frutta biologica;
 - del 3% nel caso di mancanza della verdura ed ortaggi freschi biologici, cumulabili in mancanza di ambo i prodotti.
 - del 5% nel caso di mancanza dei latticini della Val di Vara

ART. 11 - GARANZIE DI QUALITÀ - RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

- 1 La ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori, tenere a disposizione nonché rendere disponibili al Servizio Pubblica Istruzione secondo modalità concordate con lo stesso, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche richieste dal presente capitolato
2. Tutte le derrate alimentari utilizzate dalla ditta per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
3. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana
4. La ditta appaltatrice deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera), a norma del Regolamento CE 178/2002

Art. 12 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

- a) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
- b) La ditta, in particolare, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Effettuare lo scongelamento delle derrate tra -0-4⁰C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- Cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno;
- Non congelare mai materie prime acquistate fresche, se non in casi eccezionali, da comunicarsi al Servizio Istruzione e seguendo quanto prescritto dalle norme;
- Non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È assolutamente vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 13 PULIZIA ED IGIENE SEDI DI REFEZIONE

- a) Gli interventi di pulizia eseguiti presso i refettori devono essere effettuati in modo da garantire l'indispensabile igiene.
- b) In particolare nei refettori delle scuole le operazioni consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio e disinfezione piani e tavoli usati per la distribuzione.
- c) Qualora il servizio dovesse svolgersi in più turni, tra l'uno e l'altro, la Ditta dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.
- d) I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema HACCP di riferimento. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.
- e) Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
- f) I detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 14 VERIFICA E SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

- a) La Ditta è tenuta a collaborare con l'Amministrazione Comunale nell'attivazione e nell'attuazione di un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza.. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

Art. 15 INFORMAZIONE UTENTI E EDUCAZIONE ALIMENTARE

- b) La Ditta è tenuta ad affiggere all'ingresso delle scuole o in apposita bacheca ben visibile, il menù previsto dal presente capitolato, evidenziando il menù del giorno.
- c) La Ditta deve rendersi disponibile, su richiesta, ad incontri con le istituzioni scolastiche e rappresentanti dei genitori per fornire informazioni rispetto al servizio.
- d) La Ditta è tenuta a prestare la massima collaborazione nell'attuazione di specifiche iniziative di educazione alimentare coordinate dall'Amministrazione Comunale attraverso la propria Nutrizionista.

Art. 16 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI

1. La Ditta si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D.Lgs 196/2003. L'obbligo è tassativo: eventuali inosservanze provocheranno la rescissione del contratto.

ART. 17 - DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI C.E.

Qualora da parte delle Istituzioni Comunitarie e/o Regionali venissero avviate politiche incentivanti il consumo di particolari tipologie alimentari, l'appaltatore si impegna, sin d'ora, ad adeguare la propria fornitura in modo da garantire all'Amm.ne Comunale l'accesso a tali finanziamenti.

Nel caso in cui la ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dall'importo contrattuale.

ART. 18 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso, determinato ai sensi del combinato disposto degli artt. 81, 82 e 125 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", trattandosi di affidamento di servizio da effettuare in economia, di importo inferiore alla soglia di € 211.00,00 prevista dall'art. 125, comma 9, del citato D.Lgs. n.163/'06

ART. 19 - ASSICURAZIONE

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione dei cibi contaminati od avariati.

A tale scopo la Ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 774.685,35.

ART. 20 - ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI

L'impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio opportunamente volturate;
- b) copia del piano di autocontrollo adottato e riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) polizza assicurativa di cui al precedente punto 19;
- d) originale della documentazione attestante il versamento della cauzione definitiva;
- e) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente

ART. 21 - CONTROLLI. PENALITÀ

- a) L'Amministrazione Comunale procederà in ogni momento al controllo sull'andamento della gestione e, in particolare, alla verifica continua della correttezza di svolgimento delle fasi di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti e della gradevolezza del cibo da servire agli utenti.

Detto controllo potrà essere effettuato sia a mezzo di personale incaricato, sia avvalendosi di apposita commissione costituita, in accordo con l'Istituto Comprensivo "Giovanni di Giona", da rappresentanti dei genitori e docenti,

- b) La vigilanza compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di

durata dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità e dovrà essere condotto sotto la responsabilità della ditta la quale dovrà in ogni caso accettare i controlli che il Comune riterrà opportuno adottare anche a mezzo dell' AUSL competente o con personale convenzionato con l'Amministrazione Comunale a tal fine.

- c) il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc... e su quanto altro fa parte dell'organizzazione della fornitura al fine di garantire la osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e le altre norme di legge ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dei menù allegati al presente capitolato o alle successive modifiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.
- d) Il Comune potrà effettuare, anche a mezzo dell' AUSL competente, i controlli necessari alla verifica del rispetto del D.Lgs.155/97 sull'applicazione del sistema HACCP da parte della ditta aggiudicataria.
- e) Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e documentazione relativa.
- f) Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla ditta appaltatrice a propria cura e spesa.
- g) Il Comune inoltre si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione dei servizi.
- h) La ditta appaltatrice nell'esecuzione delle forniture/servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in materia.
- i) Se durante lo svolgimento della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:
 - Qualora le grammature, al netto degli scarti di cottura, delle derrate alimentari risultassero inferiori alle tabelle allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità pari al 20% dell'importo totale del prodotto interessato fornito in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
 - Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 3 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 20% dell'importo totale delle derrate interessate e fornite in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
 - Qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che la ditta appaltatrice avrebbe dovuto conferire e quello effettivamente fornito oltre a una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce dei menù variato.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità sopra indicate saranno

duplicate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura e i servizi connessi, L'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni (dieci) dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento del Sindaco o suo delegato.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali variazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune sono notificati alla Ditta in via amministrativa. La ditta appaltatrice conservrà per 24 ore un campione di tutte le vivande fornite. Qualora fra gli utenti del servizio si verificassero casi di intossicazione da alimenti, le vivande saranno assoggettate a controllo secondo le modalità procedurali appresso specificate.

A cura e spese della ditta appaltatrice si provvederà nel caso di intossicazione sopra esposto, ad analisi di controllo sulle derrate e sui pasti forniti: l'analisi sarà effettuata presso istituti specializzati su tre campioni all'uopo prelevati, che dovranno essere chiusi in contenitori perfettamente sigillati.

ART. 22 - IMPEGNO PREZZI

Si conviene sin d'ora che solo variazioni delle tabelle dietetiche che comportino comprovati maggiori costi per la ditta superiori al 10%, potranno condurre ad una revisione dei prezzi medesimi sulla base di un previo accordo fra le parti interessate.

ART. 23 - CONTEGGIO EROGAZIONE PASTI. FATTURAZIONE.

Alla fine di ogni mese, sulla base dei pasti consegnati giornalmente e comprovati dalle singole bolle di accompagnamento, la Ditta aggiudicataria emetterà fattura.

ART. 24- PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il pagamento dei pasti, regolarmente consegnati, controllati ed accettati, avverrà di norma su presentazione delle relative fatture mensili che dovranno essere corredate dai documenti relativi alle consegne effettivamente eseguite.

Le fatture dovranno essere emesse sulla base del numero dei pasti consegnati nel corso del mese per ogni singolo plesso. Il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

I prezzi presentati si intendono I.V.A. esclusa e comprensivi di spese generali e degli utili della Ditta.

ART. 25 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di due anni scolastici con inizio presumibilmente dal 14 settembre 2009 e termine al 30 Giugno 2011.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt.1453 e segg. codice civile, nei seguenti casi:

- o interruzione della fornitura protratta per oltre un giorno;
- o grave inadempienza ed inosservanza delle norme di legge o di regolamento relative a materia di igiene e sanità;
- o inadempienze reiterate in numero superiore a tre nell'arco di sei mesi solari decorrente dalla prima contestazione formale di cui al successivo terzo comma;
- o gravi violazioni delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità della fornitura e dei servizi connessi;
- o cessione totale o parziale del contratto.

Resta inteso che in tali casi tutti i danni comunque derivanti dalla risoluzione del contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria e saranno dedotti dai suoi crediti e dalla cauzione versata.

ART.27 - CONTROVERSIE - FORO ESCLUSIVO

Per ogni eventuale controversia sorta in dipendenza dell'applicazione del presente capitolato la competenza è del Foro della Spezia.

ART.28 - RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE

Per la regolare esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria nominerà un Direttore responsabile della ristorazione, cui dovrà essere conferito l'incarico di coordinare e controllare tutte le attività oggetto del presente appalto.

Tutte le comunicazioni che l'amministrazione Comunale invierà per iscritto al Direttore si intenderanno come validamente effettuate direttamente alla ditta appaltatrice.

In caso di temporaneo impedimento del Direttore, la ditta appaltatrice comunicherà all'Amministrazione Comunale il nominativo ed il domicilio del sostituto.

ART. 29 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato.

SOMMARIO DEL CAPITOLATO

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO	1
ART.2 - ONERI SPETTANTI ALL'APPALTANTE	1
ART.3 - ONERI SPETTANTI ALL'APPALTATORE	2
ART. 4 - PRESTAZIONI	3
ART. 5 - PERSONALE	4
ART. 6 - ATTREZZATURE	5
ART. 7 - ACQUISTO DELLE DERRATE	5
ART. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO, MENU' E GRAMMATURE	5
ART. 9 - NORME REGOLANTI LA FORNITURA DEI PASTI	6
ART. 10 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI	6
ART. 11 - GARANZIE DI QUALITÀ - RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI	7
Art. 12 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI	7
Art. 13 PULIZIA ED IGIENE SEDI DI REFEZIONE	8
Art. 14 VERIFICA E SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	8
Art. 15 INFORMAZIONE UTENTI E EDUCAZIONE ALIMENTARE	8
Art. 16 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI	9
ART. 17 - DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI C.E.	9
ART. 18 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	9
ART. 19 - ASSICURAZIONE	9
ART. 20 - ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI	9
ART. 21 - CONTROLLI. PENALITÀ	9
ART. 22 - IMPEGNO PREZZI	11
ART. 23 - CONTEGGIO EROGAZIONE PASTI. FATTURAZIONE.	11
ART. 24- PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI	11
ART. 25 - DURATA DEL CONTRATTO	11
ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	11
ART.27 - CONTROVERSIE - FORO ESCLUSIVO	12
ART.28 - RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE	12
ART. 29 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI	12

CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME E DESCRIZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE

Nell'elaborare il capitolato è stato seguito il principio ispiratore comune della qualità delle materie prime in quanto solo partendo da derrate che diano una completa garanzia sotto l'aspetto igienico nutrizionale, organolettico e merceologico si può confezionare un prodotto adatto alla refezione scolastica.

Pertanto, in riferimento alla fase di acquisto, oltre ai criteri generali, ai quali i fornitori dovranno tassativamente attenersi e che di seguito verranno elencati, sono stati previsti capitolati tecnici per i singoli prodotti.

Le forniture di prodotti ortofruttili, data la maggiore sicurezza per l'uomo e per l'ambiente, devono provenire da coltivazioni biologiche secondo quanto previsto dall'art.10 del capitolato speciale di appalto.

Criteri generali di acquisto:

- a) rispondenza delle derrate a quanto previsto dai capitolato tecnico
- b) precise denominazione di vendita secondo quanto stabilito dallo Legge;
- c) corretta etichettatura con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27/1/1992 e succ. m.e i. in attuazione delle direttiva CEE n.395-396 del 1989:
- d) integrità degli imballaggi: sono da rifiutare contenitori con alterazioni manifeste come lattine bombate, arrugginite, deformate o sbeccate, cantoni lacerate;
- e) idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 777 del 23/8/1982. in attuazione della direttiva CEE n. 76/893:
- f) idoneità dei mezzi di trasporto. secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80. artt.43e 44:
- g) modalità di conservazione c/o deposito, presso il fornitore, idoneo alta derrata immagazzinata; completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- h) comprovata serietà professionale del fornitore dimostrata attraverso un curriculum.
- I) fornitura regolare e agli orari prestabiliti.

E' inoltre importante che gli indici di qualità-prezzo siano valutati in base ad alcuni parametri specifici:

- prezzo unitario
- **denominazione e composizione** del prodotto
- tipo di qualità, di **imballaggio** e di **confezionamento**
- indicazioni in etichetta
- stato di conservazione del prodotto

E' importante che almeno due volte l'anno i fornitori presentino certificati di analisi dei loro prodotti su base dei parametri stabiliti dalle normative di legge e dai capitolati.

E' opportuno che i controlli su quanto stabilito siano effettuati con scadenze periodiche, salvo i casi di emergenza, dai Servizi competenti della U.S.L. di appartenenza.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

➤ PANE COMUNE

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 7.9 e II della Legge n. 580 del 4/7/1967.

Il pane dovrà essere ben conservato e della forma richiesta. La mollica sarà soffice ed elastica in modo che, leggermente compressa, riprenda la forma primitiva. La crosta sarà uniforme e non troppo sottile. Il contenuto di acqua non dovrà superare le quantità previste dalle vigenti leggi.

PEZZATURA: panini monoporzione, oppure filoncini di pane comune tipo "toscano"

La Ditta dovrà indicare la casa produttrice, ovvero la marca, ove non sia la stessa Ditta fornitrice.

➤ PASTE ALIMENTARI: L. 580/67 e seguenti

Pasta alimentare secca di semola di grano duro, umidità massima 12,50%, ceneri da 0,70% a 0,85%, cellulosa da 0,20% a 0,45% sostanze azotate 10,50%, acidità massima 4%

Formati vari (lunga, corta, liscia, rigata ecc.), non frantumata, che non scuocia, di recente confezionatura. Confezioni da Kg 5 e Kg. 0,5

PASTE SPECIALI SECCHIE:

- Pasta all'uovo secondo le disposizioni Sanitarie: confezioni da Kg 5 e da Kg 0.5.

- Pasta agli spinaci: rif. D.M. 27 settembre 1967 e D.M. 21.3.91: confezioni da Kg 5 e da Kg 0,5.

PASTE DIETETICHE: devono essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso corrente, salvo quanto concerne le modiche a loro apportate per renderle tali. D.Lgs. 27/01/92 n° 111 e D.P.R. n° 578

PASTA FRESCA

- **GNOCCHI:** farina di grano duro e patate

- **LASAGNE AL FORNO:** fornitura di pasta fresca all'uovo per lasagne al forno. Per motivi organizzativi la pasta fresca può essere fornita anche in formati speciali adattabili alle dimensioni delle teglie in dotazione ancorché sotto forma di prodotto surgelato debitamente etichettato e conservato.

I prodotti freschi devono essere esenti da qualsiasi conservante e/o additivo nonché da qualunque esaltante di sapore.

➤ RISO

Riso Parboiled secondo Art .3, comma 3, della legge 18.03.58, n. 325: confezione da Kg 5 e da Kg 1

➤ **FARINA DOPPIO "00":** farina non trattata "00" (sottoposta esclusivamente a macinatura). Per la normativa fa fede la Legge 580/63

➤ OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La denominazione di "olio extravergine di oliva" è riservata all'olio ottenuto meccanicamente dalla prima spremitura delle olive che non abbia subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtratura e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (Legge 13 novembre 1960, n. 1407 e D.M. 31 ottobre 1987, n.509). Per l'etichettatura valgono le disposizioni di cui al D.Lvo 27.01.92 n. 109 e s.m.ei. oltre al Regolamento CE 182/2009. Confezioni: lattine da Kg. 5, bottiglie da lt. 1

PER L'UTILIZZO A CRUDO SARÀ UTILIZZATO OLIO PROVENIENTE DA COLTIVAZIONI LOCALI

➤ ACETO

Acidità totale non inferiore al 60% e alcool residuo non superiore all'1,5% in volume. Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini e vinelli provocato da microrganismi del genere Acetobacter.

➤ SALE IODATO O IODURATO

Vedi D.P.R. 1° agosto 1990, n.255.

Confezioni da g 500 e da g 1000

➤ ZUCCHERO

Zucchero di barbabietola.

Vedi Legge 31/3/1980 n. 139

- **CONSERVE DI POMODORO PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** devono rispondere ai requisiti della seguente legislazione: L. n° 96/69; D.P.R. n° 108/92; D.L. 109/92

Le conserve sono prodotti alimentari la cui conservazione viene effettuata con l'impiego combinato delle seguenti tecniche:

- a) chiusura in contenitori ermetica ai liquidi, ai gas. ai microrganismi nelle normali condizioni d'impiego e di immagazzinamento.
- b) trattamento termico in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di uccidere i microrganismi che possono alterare l'alimento.

Il D.P.R. 11 Aprile 1975 n. 428 regola la produzione e l'immissione sul mercato di tali prodotti. Sono conservati in ambiente naturale (18 gradi centigradi) senza particolari accorgimenti.

Non deve essere presente nel prodotto finito nessun genere di additivo (antifermentativi) perché è sufficiente una tecnica di confezionamento (sterilizzazione e chiusura ermetica) adeguata per la buona conservazione del prodotto. **NON DEVONO ESSERE PRESENTI SUL PRODOTTO RESIDUI DI FITOFARMACI**

1 - POMODORI PELATI

La denominazione è riservata ai pomodori tipo lungo, privati della buccia. delle varietà: San Marzano, Re Umberto, Fiaschella, Roma, Red Top e altre. La normativa prevede che i pomodori siano: maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti secondo l'art. 2 del D.P.R. 428/75.

Devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco maggiore dell'8%, in misura tale che il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 6%.

E' consentita l'aggiunta di sale, tale che contenuto di cloruri (espresso come cloruro di sodio) sul prodotto finito non superi il 20% del residuo secco.

I contenitori di banda stagnata non devono presentare difetti tipo: ammaccature. forme bombate, punti di ruggine saldati senza piombo. Commerciabile anche in contenitori di vetro.

2 - CONCENTRATI DI POMODORO

I concentrati di pomodori sono conserve ottenute per setacciatura del succo polposo a diversi gradi di concentrazione; le varietà idonee sono: Ladino, Nostrano di Parma, Genovese, Fiorentino e altre.

- **CONSERVE ANIMALI (TONNO) DI PROVENIENZA NAZIONALE**

Devono rispondere ai requisiti della seguente legislazione: R.D.L. n° 1548/27; R.D. 1427/29; D.M 21/3/73; D.Lgs n° 108/92; D.Lgs.109/92. Fornitura: confezioni sott'olio o al naturale in contenitori in banda stagnata.

- **ACQUA**

Acqua minerale naturale da tavola non gasata artificialmente (senza particolari caratteristiche terapeutiche. salvo i casi previsti dai sanitari). Fornitura: bottiglie PET da lt. 1,5

- **PRODOTTI SURGELATI: PESCE E VERDURE**

1. PESCE SURGELATO E CONGELATO DI PRIMA QUALITÀ

Fornitura di pesce congelato:

NASELLO/MERLUZZO/PLATESSA

SOGLIOLA

FILETTI DI SOGLIOLA

FILETTI DI HALIBUT

BASTONCINI DI PESCE

I prodotti ittici possono essere sia surgelati che congelati. In entrambi i casi dovranno essere prodotti in stabilimenti dotati di locali ed attrezzature conformi ai requisiti di cui agli allegati al D.Lgs n° 531/92. Gli alimenti surgelati dovranno essere prodotti conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 110/92 e dal Regolamento CE n° 37/2005. Di tutti i prodotti forniti la Ditta dovrà indicare la percentuale di glassatura. La sogliola dovrà corrispondere alla pezzatura n° 4

Il Nasello deve essere fornito in troncetti congelato privo di qualsiasi residuo, regolarmente confezionato ed etichettato.

Il fornitore deve certificare la provenienza della merce che distribuisce e il suo fornitore

La data di congelamento non deve essere superiore a 6 mese alla data di consegna.

La fornitura dei sopra citati prodotti ittici deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da mercurio.

2. VERDURA SURGELATA

Verdure per minestrone, spinaci, piselli fagiolini devono essere conformi ai requisiti previsti dalla Legge 27 gennaio 1968 n. 32 dal D.L.vo 27.01.1992 n. 10, alla legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modifiche, al regolamento di esecuzione D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 nonché ai Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109:

- Verdure per minestrone: confezioni adeguate al consumo giornaliero della singola mensa
- Bietole e spinaci in foglie: confezioni adeguate al consumo giornaliero della singola mensa
- Piselli "Fini" confezioni adeguate al consumo giornaliero della singola mensa
- Fagiolini "Medio fini" confezioni adeguate al consumo giornaliero della singola mensa

➤ PRODOTTI LATTIERO CASEARI (DPR. 54/1997

BURRO

La denominazione "Burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema del latte di vacca e dal prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici come stabilito dalla legge 23.12.56 n. 1526 e sue modifiche (legge 13 maggio 1983 n.202).

Le materie prime utilizzate per la produzione del burro di qualità devono essere sottoposte anche a pastorizzazione.

Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche, salvo quelle ammesse per produzioni lattiero casearie.

Contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

Fornitura: pani da gr. 1000 e confezioni da gr. 10 riportanti sulla confezione la data di produzione e di scadenza, nonché tutte le altre disposizioni di cui all'Art 4 della sopra menzionata legge e al D. Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Per il trasporto valgono le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

LATTE UTH INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 11/10/1978 tabella a) e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.Lgs. 109/92

YOGURTH BIOLOGICO "BIO BONTA' DELLA VAL DI VARA" O COMUNQUE PROVENIENTE DA AZIENDE "A FILIERA CORTA"

Proveniente da latte fermentato senza additivi chimici. Scadenza massima 10gg. dopo la consegna. Fornitura: confezioni da 125 g.

CREME PRONTE -DESSERT

Devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UTH ed in contenitori sigillati: le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono corrispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge

BUDINI

Devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UTH ed in contenitori sigillati: le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono corrispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge

FORMAGGIO EMMENTAL SVIZZERO

Formaggio a pasta dura (semidura) cotto prodotto con latte intero di vacca; presenta le caratteristiche occhiature sulla pasta di colore giallo, gusto dolce caratteristico, forma cilindrica di peso da 70 a 80 Kg. in più o in meno a seconda delle tecniche di produzione.

Diametro 70-90cm con altezza 13-18cm, in più o in meno a seconda delle caratteristiche di produzione.

Crosta: liscia, regolare, elastica e poco spessa; colore giallastro. Pasta: morbida, elastica, burrosa e sufficientemente occhiata. Maturazione non superiore a 6 mesi Percentuale di grasso sulla sostanza secca: 30,60 % minimo.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di vacca.

Fornitura di mozzarelle di latte di vacca confezionate singolarmente presentando su ciascuna confezione la data di produzione e di scadenza secondo quanto disposto dal D. Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Senza additivi e conservanti.

Percentuale di grasso sulla sostanza secca: 16-20%.

Devono essere consegnate fresche non oltre le 48 ore dalla data di produzione.

Fornitura: confezioni di peso netto da 100 gr. a 125 gr. circa.

Per il trasporto valgono le disposizioni di cui al D.P.R. 327/80.

STRACCHINO PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Formaggio a pasta molle confezionato secondo il D. Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Senza conservanti.

Fornitura: a porzioni di 100 gr. confezionate singolarmente.

Per il trasporto valgono le disposizioni di cui al D.P.R. n° 327/80.

RICOTTA CONVENZIONALE DELLA VAL DI VARA O COMUNQUE PROVENIENTE DA AZIENDE "A FILIERA CORTA"

Fornitura di ricotta prodotta con siero di latte di pecora o di mucca.

Latticino derivato dal siero di latte di pecora o di mucca, confezionato secondo le vigenti norme sanitarie (D. Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109). Senza additivi e conservanti.

Per il trasporto valgono le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Zona di produzione secondo il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e sue modifiche (D.P.R. 09 Febbraio 1990).

Fornitura di Parmigiano Reggiano da tavola: deve possedere una maturazione non inferiore a 12 mesi.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da grattugia: deve possedere una maturazione non inferiore 24 mesi.

Le forme devono essere marchiate "Parmigiano Reggiano" e riportare la data di fabbricazione impressa sulla forma.

➤ **CARNI BOVINE E SUINE FRESCHE, AVICUNICOLE, SALUMI, UOVA**

CARNI BOVINE DI ORIGINE BIOLOGICA E NAZIONALE

Carne bovina e suina: condizioni generali.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti, in particolare legge 30 aprile 1962, n. 283; D.lgs. 286/94; D.P.R. 327/80; D.lgs. 109/92 e D.lgs. 155/97.

Le carni bovine devono provenire da allevamento della Comunità Europea, con preferenza per allevamenti nazionali, e da stabilimenti provvisti del bollo CEE; appartenenti alle categorie di classificazione corrispondenti alla griglia CEE del D.M. 298/98: A o E (vitellone maschio e femmina rispettivamente) con classe di qualità corrispondente alle categorie: E o U e stato di ingrassamento: 2° 3.

Il sistema muscolare deve corrispondere ad una buona conformazione, di grana fine, colorito brillante, roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, ben disposta fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato (marezzatura media), prive di odori anormali.

Devono essere conferite refrigerate in confezioni perfettamente sottovuoto nei tagli anatomici di fesa e di sottospalla, etichettate in conformità del D.lgs. 109/92 riportando:

denominazione di vendita; peso netto, data di scadenza; il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore; la sede dello stabilimento; il lotto; le modalità di conservazione; devono inoltre comparire: la denominazione del taglio anatomico, le categorie di appartenenza viste sopra oltretutto la riproduzione della bollatura sanitaria dello stabilimento CEE riconosciuto.

Per quanto disposto dai Reg. 1760/2000 e 1825/2000 CEE in tema di etichettatura della carne bovina: in particolare dovranno comparire indicazioni circa lo Stato membro dello stabilimento di macellazione e di sezionamento, un numero di riferimento o un codice che assicuri il nesso fra le carni e l'animale o il gruppo di animali corrispondenti; è preferibile la dichiarazione circa l'età degli animali da cui la carne conferita è derivata e la data di macellazione.

Il confezionamento sottovuoto deve essere stato effettuato in maniera ottimale non prima del 3° giorno e non oltre il 7° giorno dalla data di macellazione.

Le carni devono essere trasportate secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche, con temperature durante il trasporto comprese tra i 0° e +7° C.

All'apertura delle confezioni, il tessuto muscolare dovrà risultare con caratteristiche tipiche di specie e di freschezza con il colore e l'aspetto come descritte sopra, dotate di lucentezza, di consistenza soda e compatta, potrà esservi sierosità di colore rosato limpido che non dovrà comunque superare il 2% del peso del pezzo; assenza di corpi estranei.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche; come riferimento si considerano: carica batterica totale <300.000 UFC; escherichia coli <10UFC; stafilococco coagulasi positivo <100 UFC; coliformi fec. inferiori a 1.000; salmonella assente in 25 g.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle Direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e prive di qualsiasi materiale specifico a rischio per BSE (mucca pazza) previsti da ultimo dal Reg. 270/2002 CEE:

Le carni consegnate già sezionate e pronte per la cottura dovranno pervenire dai seguenti tagli

anatomici:

- Fesa e noce di vitello per arrosto e scaloppine
- Sottofesa, muscoli di spalla, magatello per cotolette alla milanese
- Fesa, noce per arrosto
- Spalla per macinato per hamburger (prodotto con muscolo intero e non con ritagli, con non più del 10% di grasso)
- Biancostato, reale, spalla, punta di petto, pesce per macinato da ragù
- Campanello, muscolo di gamba per bollito da brodo
- Magatello, muscoli, spalla per cotolette alla pizzaiola
- Tutti i tagli di carne dovranno essere forniti in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata, essere etichettati correttamente e portare una data di scadenza non superiore a 20gg. dalla data del confezionamento al momento della consegna.

Non è ammessa la fornitura di carne già macinata. Per la predisposizione di piatti in cui necessiti il macinato, sarà il personale a provvedere direttamente presso il Centro unico di Cottura.

CARNI SUINE DI ORIGINE BIOLOGICA E NAZIONALE

Carni di provenienza nazionale, di animali "magri", peso morto da 110 a 130 Kg. Con bollatura sanitaria italiana, macellati da non più di 7 gg dalla consegna, presentando quindi tutte le caratteristiche della freschezza

Tagli:

Lombata disossata per arista al forno

POLLAME BIOLOGICO

La fornitura di pollame deve provenire da allevamenti nazionali a terra, consegnati in "canale" (non insudiciati), pronti per la cottura.

Dovranno essere macellati in impianti idonei ai sensi dei D.P.R. 8.6.82 n. 503 e sue modifiche ed integrazioni D.P.R. 17 maggio 1998 n. 193; devono essere completamente spennati, senza borsa presternale, privi della testa, del collo (reciso 3' vertebra cervicale), delle zampe (taglio livello articolazione tibio-tarsica), totalmente sviscerati (in canale).

I polli dovranno provenire da animali di 1° scelta sani e di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi; pelle elastica ben pulita di ottima consistenza, macellati da non più di 72 ore dalla consegna, privi di odori e sapori anomali, con carne bianco rosea tendente al giallino, tenera, profumata.

Fornitura: polli in canale, da gr. 950 a gr. 1100. Le carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

E' ammessa la fornitura di ali di pollo, di cosce e anche la fornitura di petti di pollo di peso da gr. 200 a gr. 240 rispondenti ai requisiti dell'allegato 1 capitolo VIII e IX del D.P.R. 8.6.82 n. 503.

Per il trasporto del pollame valgono le disposizioni del Decreto 2 ottobre 1989 n.450 nonché dell'Allegato I capitolo XIV del D.P.R. 8.6.82 n. 503 e il D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

Per i prodotti confezionati (petti di pollo e di tacchino), la data di scadenza non deve essere inferiore a 4gg. al momento della consegna e provenire da un laboratorio di sezionamento italiano

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto di coscia deve provenire da suini nazionali, quindi sottoposto a lavorazione secondo le norme di igiene previste dalle disposizioni sanitarie (D.Lvo 30.12.92 n. 537); deve essere senza polifosfati; per l'etichettatura, conservazione e trasporto valgono le disposizioni di cui al D.Lvo 30.12.92 n. 537 fatte salve le disposizioni di cui al D.L. 27 gennaio 92, n. 109.

In particolare, considerando l'elevato numero di alunni frequentanti la refezione, che presentano particolari forme di intolleranza alimentare, il prosciutto cotto deve essere somministrabile a che è intollerante al lattosio ed ai bambini celiaci. Le caratteristiche devono essere comprovate dall'etichettatura.

Il prosciutto cotto fornito non deve presentare nessun difetto, sia dovuto alla lavorazione che alla sua conservazione.

PROSCIUTTO DI PARMA

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca dei suini nazionali adulti pesanti (carni mature) alimentati nell'ultimo periodo prima della macellazione (finissaggio) con sostanze ad alto contenuto proteico e macellati in perfette condizioni sanitarie e perfettamente dissanguati in impianti CEE e lavorati in stabilimenti riconosciuti secondo il D.Lvo 30.12.92 n. 537.

La legge 13 febbraio 1990 n. 26 ed il suo regolamento di esecuzione, D.M. 15.02.93 n. 253, indica le caratteristiche merceologiche che deve possedere l'oggetto della fornitura:

Forma esteriore tondeggiante, privo del piede, privo di imperfezioni di peso compreso fra

gli Otto e i dieci Kg. colore rosa-rosso inframmezzato dal bianco del grasso puro. carni di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante caratteristico.

Non deve presentare difetti profondi come per esempio “Difetto di gambo”, “Difetto di vena”, “Difetto di noce” ecc.. né colorazioni. né sapori ed odori anormali. né presentare ammuffimento delle parti grasse.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs n° 65/93

Devono essere state trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamenti riconosciuto dal Ministero della sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

L’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 65/93 e dal D. Lgs 109/92

➤ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere freschi, non coltivati in serra, di produzione comunitaria e provenienti da coltivazioni condotte con metodo biologico ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CEE n° 2092 del 24.06.91 e come tali appositamente certificati.

Gli ortaggi debbono:

1. presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste
2. essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco
3. essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente
4. essere asciutti, privi di terrosità, sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti estranei
5. essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie e cultivar
6. essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla conservazione del corpo vegetale reciso
7. essere indenni da difetti che possano alterare, a giudizio insindacabile dell’Ufficio preposto, i caratteri organolettici dei prodotti stessi
8. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati né trattati con radiazioni gamma né ottenuti da processi biotecnologici
9. le verdure dovranno essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, la qualità, il calibro, con una tolleranza di pezzi diversi non superiore al 10%
10. i tuberi debbono essere selezionati per qualità e grammature e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar
11. le patate devono essere di 1° qualità, quelle di pasta gialla, tipo “spunta” non devono essere state trattate con antigerminanti. La fornitura di patate dovrà seguire il seguente andamento stagionale:
 - dal 1° settembre al 30 marzo patate autunnali
 - dal 1° aprile al 3° giugno luglio patate nuove (primaverili)le patate devono essere di morfologia uniforme, di pezzatura media. con esclusione di patate con peso inferiore a g 60 e superiore a g. 270; la fornitura deve essere con calibri tassativamente omogenei per consentire l’idonea pelatura a macchina.
I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite devono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpale, germogliazione incipiente ecc., incrostazioni terrose o sabbiose, ferite generiche a pete o superate. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti da malattie che avversano il tubero della patata e soggetto ad alterazioni varie. Le patate devono essere confezionate negli imballaggi classici e tradizionali in uso nei mercati interni.
12. non presentare tracce di appassimento e/o alterazione incipiente, fermentazione;
13. non aver subito trattamenti tecnici per accelerarne o ritardarne la maturazione, favorirne la colorazione ecc.

Le frutta deve essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull’epicarpo ed in particolare:

1. presentare le peculiari caratteristiche della specie e della cultivar richieste con regolare ordinazione;
2. avere calibratura e grammatura richieste;

3. avere raggiunto la maturità fisiologica che le rende adatte al proprio consumo o essere ben avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere nel deposito
4. essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotto della stessa specie botanica, della medesima cultivar e zona di produzione
5. essere turgide, non bagnate artificialmente, né sgrondanti di acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né portare abrasioni ecc.
6. l'uva deve essere costituita dalla totalità di grappoli aventi bacche asciutte e mature; i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar e devono essere privi di ammaccature, muffe, ecc
7. i limoni, arance ecc. debbono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, ricchi di olii essenziali ed indenni da alterazioni o quant'altro possa pregiudicare la qualità del prodotto.

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che:

- abbiano seguito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, pregiudicandone le doti organolettiche;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature, ecc
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali presentino spacchi derivati da ticchiolatura, ecc
- presentino morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo ecc.

**GRAMMATURE DI MASSIMA PER LE MENSE DELL'ASILO NIDO, DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI AL PRANZO:

	Nido	Materne	Elementari	Medie/Adulti
Pasta o riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 90
Parmigiano	gr. 5	gr. 10	gr. 10	gr. 10
Carne (o sue sostituzioni)	gr. 60	gr. 70	gr. 90	gr. 120
Prosciutto crudo	gr. 30	gr. 40	gr. 60	gr. 80
FORMAGGIO FRESCO				
Stracchino/mozzarella/ricotta	gr. 60	gr. 70	gr. 80	gr. 100
Pesce	gr. 70	gr. 80	gr. 90	gr. 110
BASTONCINI DI PESCE				
Verdura	N° 2	N° 2	N° 3	N° 4
Frutta	gr. 100	gr. 150	gr. 150	gr. 150
	gr. 150	gr. 150	gr. 150	gr. 200
Olio extra-vergine d'oliva	gr. 15	gr. 15	gr. 15	gr. 15
Pane bianco o integrale	gr. 50	gr. 50	gr. 70	gr. 100

ESEMPLIFICAZIONE DI RICETTE BASE "TIPO"

MINISTRONE DI VERDURA

	Nido	Materne	Elementari	Medie/Adulti
Pasta o riso	gr. 25	gr. 30	gr. 40	gr. 50
Parmigiano	gr. 5	gr. 10	gr. 10	gr. 10
Verdure surgelate secondo ricetta base				
Olio	gr. 5	gr. 10	gr. 10	gr. 10
Sale iodato				

TORTA/CROCCHETTE DI PATATE

Patate	gr. 90	gr. 100	gr. 130	gr. 150
Uovo	gr. 15	gr. 20	gr. 30	gr. 30
Mortadella e/o prosciutto	gr. 20	gr. 30	gr. 40	gr. 50
Parmigiano	gr. 5	gr. 5	gr. 10	gr. 10
Olio	gr. 5	gr. 5	gr. 10	gr. 10
aromi				
sale iodato				

TORTA DI VERDURA (verdura a seconda della stagione)

	BAMBINI	MEDIE/ADULTI
verdura	gr.150	gr.200
Parmigiano	gr.5	gr.10
Ricotta	gr.20	gr.30
uovo	gr.20	gr.30
Prezzemolo	gr.5	gr.10
aglio	gr.0,5	gr.1
Olio	gr.5	gr.10
Sale iodato		

POLLO ARROSTO

Coscia di pollo per persona	1 coscia	1 coscia	¼ di pollo (o 2 cosce)	¼ di pollo (o 2 cosce)
Olio, salvia e rosmarino, aglio, sale iodato				

PASTA E FAGIOLI E/O CECI

Pasta	gr.30	gr.45	gr.60	gr.70
Fagioli e/o ceci	gr. 25	gr.30	gr.40	gr.45
Carote	gr.10	gr.10	gr.10	gr.15
Sedano	gr.5	gr.5	gr.5	gr.7
Patate	gr.15	gr.20	gr.25	gr.25
Cavolo nero o verza	gr.10	gr.10	gr.15	gr.15
Prezzemolo q.b.				
Pomodoro pelati	gr.15	gr.20	gr.20	gr.25
Olio	gr.5	gr.5	gr.10	gr.10
Parmigiano	gr.5	gr.5	gr.10	gr.10
sale iodato				

BESCIAMELLA SECONDO LE SEGUENTI PROPORZIONI ;

LATTE 1 LITRO
 FARINA 70 GR
 BURRO 70 GR
 SALE IODATO
 AROMI NATURALI

RAGÙ DI CARNE

Carne	gr. 15	gr.20	gr.30	gr.40
Pelati	gr.35	gr.40	gr.50	g.70
Odori q.b				
Olio	gr.5	gr.5	gr.10	
	gr.10			

PESTO

Il pesto si intende preparato direttamente, secondo la ricetta tradizionale ligure , presso il centro unico di cottura mediante la fornitura di basilico fresco nell'arco di tutto il periodo di refezione scolastica

Basilico	gr.25	gr.30	gr.40	gr.40
Olio	gr.5	gr.5	gr.10	gr.10
Parmigiano	gr.10	gr.10	gr.15	gr.15
Pinoli	gr.5	gr.5	gr.5	gr.5
Aglio q.b..				

FILETTI DI PESCE AL FORNO

Filetti di pesce	gr.70	gr.80	gr.90	gr.110
Aglione, Prezzemolo, limone Q.B.				
Olio	gr.5	gr.5	gr.10	gr.10
sole iodato				

PATATE ARROSTO

patate	gr.80	gr.100	gr.130	gr.150
Olio	gr.5	gr.10		
Salvia, aglio, rosmarino q.b.				
Sale iodato				

PIZZA (Per Il Nido ridotta del 20% rispetto alla materna)

Pasta di pane (farina, lievito, acqua, sale)	gr. 100	gr. 130	gr.150
Pomodori	gr.50	gr.60	gr 60
Mozzarella	gr.30	gr.40	gr.50
Olio	gr.5	gr.10	
Origano			
Sale iodato			

SPEZZATINO DI CARNE CON PISELLI E PATATE

Carne	gr.50	gr.60	gr.70	gr.90
Piselli	gr.50	gr.60	gr.70	gr.70
Patate	gr.80	gr.100	gr.100	gr.100
pomodoro	q.b.			
Aromi	q.b.			

POLPETTONE DI CARNE

Carne	gr.50	gr.60	gr.70	gr.90
Uovo	gr.15	gr.20	gr.30	gr.40
Olio	gr.5	gr.5	gr.10	gr.10
Parmigiano	gr.5	gr.5	gr.10.	gr.10
Latte	q.b.			
Pane	q.b.			
Aromi	q.b.			

LASAGNE AL FORNO

Pasta fresca per lasagne	gr.70	gr.80	gr.90	gr.100
Ragù di carne o pesto q.b.				
Besciamella q.b.				
Parmigiano	gr.5	gr.10		
sale iodato				

PER MANTENERE UNA TRADIZIONE CONSOLIDATA NEGLI ANNI, LA FORNITURA DELL'ULTIMO GIORNO DI SCUOLA PRIMA DELLE VACANZE NATALIZIE E PASQUALI ED IL MARTEDÌ GRASSO DOVRÀ PREVEDERE, INDIPENDENTEMENTE DAL GIORNO DI MENU:

LASAGNE AL FORNO

ARROSTO CON PATATE AL FORNO

UNA FETTA DI PANDORO (Natale)

CHIACCHIERE (Carnevale)

COLOMBA (Pasqua).

PROSPETTO DELLE ALTERNATIVE**RISO IN BIANCO (alternativa)**

	NIDO	MATERNE	ELEMENTARI ADULTI	
Riso	gr.50	gr.60	gr.70	gr.90
Olio o burro	gr.5	gr.10		
Parmigiano	gr.5	gr.10		
Sale iodato				

MOZZARELLA (alternativa)

Mozzarella	gr.60	gr.70	gr.80	gr.100
------------	-------	-------	-------	--------

PATATE LESSATE (alternativa)

Patate	gr.80	gr.100	gr.120	gr.150
Olio	gr.5	gr.10		
Sale iodato				

PETTO DI POLLO AI FERRI (alternativa)

Petto di pollo	gr.60	gr.80	gr.90	gr.110
Olio	gr.5	gr.10		
Sale iodato				

PARMIGIANO (alternativa)

Parmigiano	gr.40	gr.50	gr.60	gr.70
------------	-------	-------	-------	-------

CAROTE GRATTUGIATE (alternativa)

Carote	gr.60	gr.80	gr.100	gr.120
Olio	gr.5	gr.10		
Limone (succo)	gr.3	gr.5		
Sale iodato				

FETTINA DI CARNE AI FERRI (alternativa)

Manzo	gr.60	gr.70	gr.80	gr.100
Olio	gr.5	gr.10		
sale iodato				

MENU PRIMAVERILE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA dal 1° aprile

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA AL POMODORO SVIZZERA AL FORNO FINOCCHI E/O POMODORI GRATINATI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA ALL'OLIO E GRANA HAMBURGER INSALATA MISTA MOUSSE DI FRUTTA PANE	PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LASAGNE AL PESTO PROSCIUTTO COTTO CAROTE E FINOCCHI FRESCHI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA BUDINO	LASAGNE AL POMODORO BRESAOLA (con olio e limone) FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO PLATESSA ALLA MUGNAIA FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	(PIZZA PER LE SCUOLE MEDIE) (per gli altri: PASTA AI PISELLI E PROSCIUTTO COTTO O AL TONNO FORMAGGIO BIOLOGICO) SPINACI AL VAPORE CIOCCOLATO EQUO- SOLIDALE PANE
MERCOLEDI'	PASTA AL RAGU' DI CARNE OMELETTE CON PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE CON RISO SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COSCE DI POLLO ARROSTO SPINACI AL VAPORE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI LEGUMI SPEZZATINO DI POLLO O VITELLO CON PATATE, CAROTE E PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	RISOTTO AGLI ZUCCHINI POLPETTE AL POMODORO ERBETTI AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	INSALATA DI RISO CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO YOGHURT BIOLOGICO PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE ARISTA AL FORNO CAROTE FRESCHE BUDINO PANE	PASTA ALL'OLIO E GRANA COTOLETTA AL FORNO PATATE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
VENERDI'	PASTA AL PESTO FILETTO DI HALIBUT AL POMODORO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE BASTONCINI DI PESCE AL FORNO PATATE E CAROTE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO POLPETTONE DI PATATE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO TORTA DI VERDURE FINOCCHI CRUDI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA PANE

MENU INVERNALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA dal 1° Ottobre al 31 marzo

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA ALL'OLIO E GRANA POLPETTE DI CARNE AL POMODORO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE HAMBURGER PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO CON LA ZUCCA O CON LE VERDURE POLPETTONE DI PATATE INSALATA MISTA MOUSSE DI FRUTTA PANE	PASTA AL RAGU' DI CARNE HALIBUT AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	(PIZZA PER LE MEDIE) (altri: RISOTTO ALLO ZAFFERANO FORMAGGIO BIOLOGICO) SPINACI AL VAPORE BUDINO PANE	LASAGNE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO CAROTE E PATATE LESSE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE CON RISO COTOLETTE AL FORNO PATATE LESSE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA OLIO E GRANA OMELETTE CON PROSCIUTTO COTTO BIETOLINE AL VAPORE CIOCCOLATO EQUO- SOLIDALE PANE
MERCOLEDI'	CREMA DI LEGUMI PIZZA MARGHERITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI FAGIOLI E CECI SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	POLENTA AL POMODORO PLATESSA ALLA MUGNAIA CAROTE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO SPEZZATINO DI POLLO CON PATATE, PISELLI E CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	PASTA AL POMODORO ARISTA DI MAIALE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BASTONCINI DI PESCE AL FORNO CAROTE CRUDE YOGHURT PANE	(PIZZA PER LE MEDIE) (altri: PASTA AL BURRO COSCE DI POLLO ARROSTO) SPINACI GRATINATI BUDINO PANE	LASAGNE AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO O BRESAOLA AL LIMONE CAROTE CRUDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
VENERDI'	MINISTRONE CON PASTA CROCCHETTE DI PATATE CAROTE AL VAPORE MOUSSE DI FRUTTA PANE	PASTA AL PESTO FRITTATA DI VERDURA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MINISTRONE CON RISO MOZZARELLA PURE' DI PATATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE

