

	REPERTORIO N. 8867	
	COMUNE DI VIGEVANO	
	(Provincia di PAVIA)	Registrato a Pavia
		il 13/03/2020
	Contratto d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.	n. 4593
	REPUBBLICA ITALIANA	serie n. 1T
	L'anno duemilaventi, il giorno cinque del mese di marzo, in Vigevano, nel Palazzo	Pari ad Euro 245,00
	comunale, avanti a me, Dott. Stefano Sergio , Segretario Generale del Comune di	
	Vigevano, giusto decreto del Sindaco n. 18 del 13/03/2019, abilitato a ricevere gli	
	atti di cui è parte l'Ente ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 267/2000, IV comma, lett. c),	
	domiciliato per la carica presso la residenza municipale, sono presenti:	
	- la Dott.ssa Genzini Laura , nata a Vigevano (PV) il 14/04/1956 – C.F. GNZ LRA	
	56D54 L872W – domiciliata per la carica presso la sede municipale, che interviene	
	in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Vi-	
	gevano, di seguito denominato Stazione Appaltante, con sede in Vigevano C.so Vit-	
	torio Emanuele II n. 25, P.I. 00437580186 - C.F. 85001870188, che rappresenta in	
	qualità di Dirigente del Settore Servizi Educativi, ai sensi dell'art. 107, del TUEL,	
	D.Lgs. 18.82000, n. 267 e del decreto del Sindaco n. 30 del 14/09/2018;	
	- Dott. Pedrazzini Fabrizio , nato a Milano (MI) il 19/01/1962 – C.F. PDR FRZ	
	62A19 F205L, che interviene in questo atto nella sua qualità di Procuratore Specia-	
	le e Legale rappresentante dell'Impresa " PELLEGRINI S.P.A. ", con sede in Mila-	
	no (MI), Via Lorenteggio n. 255, Codice fiscale e Partita IVA 05066690156, iscritta	
	al R.E.A. di Milano al n. 1113561, che agisce quale impresa appaltatrice in forma	
	singola di seguito nel presente atto denominata Appaltatore , in forza di Procura	
	Speciale ad autentica Notaio Fabio Gaspare Pantè di Milano – N. Rep. 26.709 – N.	
	Racc. 14.790, allegata al presente atto;	

	comparenti della cui identità personale e capacità giuridica io Segretario comunale	
	sono personalmente certo;	
	Premesso che	
	- con determinazione dirigenziale n. 379 del 05/04/2017 veniva approvata la docu-	
	mentazione di gara da trasmettere alla Centrale Unica di Committenza Comunità	
	Montana Oltrepò Pavese (C.U.C.), necessaria per l'indizione della procedura per	
	l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica per il periodo Settembre 2017 -	
	Agosto 2022;	
	- la C.U.C. con sua determinazione n. 41 del 08/05/2017 indiceva gara d'appalto	
	per l'affidamento del servizio di cui sopra, mediante procedura aperta con il criterio	
	di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;	
	- nelle more dell'espletamento della procedura di gara, al fine di garantire la conti-	
	nuità del servizio, era disposta con determinazione dirigenziale n. 983 del	
	30/08/2017 la proroga tecnica del contratto in essere - Rep. 8658 - con la Ditta Pel-	
	legriani S.p.a. di Milano, fino al 31/12/2017;	
	- a seguito della sopra citata proroga, si modificava il periodo di decorrenza dell'ap-	
	palto del servizio di Ristorazione scolastica, ridefinendolo dal 01/01/2018 al	
	31/08/2022;	
	- con determinazione della Centrale Unica di Committenza. n. 157 del 14/12/2017	
	venivano approvati i verbali di gara e si aggiudicava il servizio in oggetto a Vivenda	
	S.p.a. con sede legale in Via F. Antolisei - Roma;	
	- con Determinazione Dirigenziale n. 1565/2017, per garantire la continuità del ser-	
	vizio, si affidava in via d'urgenza a Vivenda S.p.a., in conformità all'art. 32, comma	
	8, del D.lgs. 18/04/2016, n. 50, il Servizio di Ristorazione Scolastica per il periodo	
	dal 01/01/2018 e fino al 16/02/2018;	

	- in data 16 gennaio 2018, Sodexo Italia S.p.a. notificava ricorso davanti al T.A.R.	
	Lombardia-MI per l'annullamento, previa sospensione dell'efficacia, con tutti gli atti	
	preordinati, consequenziali e connessi, in particolare della determinazione dirigen-	
	ziale n. 157 del 14/12/2017 del dirigente della CUC resistente, recante l'aggiudica-	
	zione definitiva a favore di Vivenda S.p.a.	
	- successivamente, Pellegrini S.p.a. notificava in data 18 gennaio 2018 ricorso da-	
	vanti al T.A.R. Lombardia-MI avverso la medesima aggiudicazione definitiva, con	
	relativa istanza cautelare (RGN 144/2018);	
	- nelle more del giudizio, per garantire la continuità del servizio, con Determinazio-	
	ne Dirigenziale n. 146/2018 si procedeva ad affidare a Vivenda S.p.a., in confor-	
	mità all'art. 32, comma 8, del D.lgs. 18/04/2016, n. 50, il Servizio di Ristorazione	
	Scolastica per il periodo dal 17/02/2018 al 31/03/2018, successivamente prorogato	
	dal 01/04/2018 al 01/08/2018;	
	- con sentenza n. 1571/2018 del 21/06/2016 il T.A.R Milano ha accolto il ricorso	
	presentato dalla ditta Pellegrini S.p.a. disponendo <i>l'annullamento dei provvedimenti</i>	
	<i>impugnati, con il conseguente obbligo di rideterminarsi da parte della Stazione Ap-</i>	
	<i>paltante in senso favorevole all'aggiudicazione della gara alla ricorrente, in assen-</i>	
	<i>za di diverse condizioni ostative di legge";</i>	
	- avverso detta sentenza è stato proposto ricorso in appello dinanzi al Consiglio di	
	Stato con richiesta di sospensione cautelare della decisione dei giudici di primo gra-	
	do, discussa il 30/08 u.s.;	
	- con determinazione dirigenziale n. 894/2018 il servizio di ristorazione scolastica	
	veniva ulteriormente prorogato per il periodo dal 03/09/2018 al 31/12/2018, nelle	
	more dell'emissione della decisione di merito da parte del Consiglio di Stato;	
	- con sentenza n. 7256 del 27/12/2018 il Consiglio di Stato, in parziale accoglimen-	

	to del ricorso in appello proposto da Vivenda, ha statuito che la sentenza di primo	
	grado dovesse essere riformata nei seguenti termini: <i>“la Stazione Appaltante proce-</i>	
	<i>derà a determinare nuovamente il punteggio di Vivenda S.p.A, senza tener conto</i>	
	<i>delle prestazioni presenti in offerta per la cui esecuzione l’aggiudicataria si serva di</i>	
	<i>ditte esterne (...) “La commissione giudicatrice dovrà nuovamente esaminare l’offer-</i>	
	<i>ta tecnica di Vivenda, tenendo conto delle giustificazioni prodotte così come meglio</i>	
	<i>precisate dalle difese in atti e alla luce di esse ricalcolare anche per tale voce il pun-</i>	
	<i>teggio da assegnare”;</i>	
	- nelle more della nuova determinazione dei punteggi, per garantire la continuità	
	del servizio, è stato prorogato l’affidamento a Vivenda S.p.a. sino al 30/04/2019	
	con determinazione dirigenziale n. 1500/2018;	
	- a seguito della citata proroga si è modificato il periodo di aggiudicazione dell’ap-	
	palto del servizio di ristorazione scolastica, rimodulandolo dal 01/05/2019 al	
	30/04/2024;	
	- a seguito della sentenza del Consiglio di Stato la Commissione, ha proceduto alla	
	rideterminazione della graduatoria finale, risultante dalla somma dei punteggi con-	
	seguiti a seguito della nuova valutazione delle offerte tecniche, esprimeva proposta	
	di aggiudicazione, che veniva approvata con determinazione n. 8 del 28/03/2019, a	
	favore della società Pellegrini S.p.a. con sede legale in Milano a fronte di un pun-	
	teggio ottenuto di 88,44/100;	
	- con Determinazione dirigenziale n. 421 del 19/04/2019, il Comune di Vigevano	
	prendeva atto delle risultanze delle operazioni di gara e aggiudicava alla società	
	Pellegrini S.p.a. l’appalto del servizio di ristorazione scolastica, per il periodo	
	01/05/2019 – 30/04/2024, a fronte di un importo di 11.072.536,00 oltre IVA di legge;	
	- Vivenda S.p.a. proponeva ricorso avanti il T.A.R. per la Lombardia - registro gene-	

	rale 905 del 2019 - avverso i sopra citati atti di aggiudicazione;	
	- Il T.A.R. Lombardia, con sentenza n. 02557/2019 in data 24/10/2019, ha rigettato	
	il ricorso proposto, confermando, di conseguenza, l'aggiudicazione disposta dal Co-	
	mune di Vigevano;	
	- E' stato richiesto in data 05/09/2019 – PR_MIUTG_ingresso_0181022_ 20190905	
	- il rilascio di informazioni antimafia ai sensi dell'art. 91 del D.Lgs. 06/09/2011 n.	
	159. Non essendo alla data della sottoscrizione del presente contratto pervenuto ri-	
	scontro alla richiesta ed essendo trascorso il termine di cui all'art. 92, comma 2) del	
	medesimo D.Lgs, il presente contratto viene stipulato sotto condizione risolutiva ai	
	sensi dell'art. 92, comma 3) del citato decreto.	
	- che il termine dilatorio, previsto dall'art. 32, comma 9 del D.lgs. 50/2016, di trenta-	
	cinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudi-	
	cazione definitiva prevista dall'art. 76 comma 6 del decreto medesimo è trascorso;	
	- che sono state espletate le formalità amministrative relative alla pubblicità degli e-	
	stremi di aggiudicazione di cui all'art. 98 del D.Lgs. n. 50/16.	
	Tutto ciò premesso, le parti, come sopra costituite, mentre confermano e ra-	
	tificano la precedente narrativa che forma parte sostanziale ed integrante del	
	presente contratto, convengono e stipulano quanto segue:	
	Articolo 1. Oggetto del contratto e domicilio dell'Appaltatore.	
	1. La Stazione Appaltante, come sopra rappresentata, conferisce all'Appaltatore,	
	che, come sopra rappresentato, accetta senza riserva alcuna, l'appalto del servizio	
	di ristorazione scolastica.	
	2. L'Appaltatore si impegna all'esecuzione del servizio alle condizioni di cui al pre-	
	sente contratto ed agli atti a questo allegati o da questo richiamati.	
	3. L'Appaltatore ha eletto domicilio presso la propria sede legale, in Milano, Via Lo-	

		renteggio n. 255.	
		Articolo 2. Documenti facenti parte del Contratto e condizioni di affidamento.	
		1. L'appalto è concesso dal Comune e accettato dall'Appaltatore sotto l'osservanza	
		piena, assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, o-	
		neri e modalità dedotte e risultanti dai seguenti documenti:	
		<i>a) Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati (Tabelle Merceologiche 2017-</i>	
		<i>Tabelle Dietetiche 2017 – Menu - Limiti di Contaminazione); b) Offerta Tecnica</i>	
		<i>dell'Appaltatore; c) Offerta Economica dell'Appaltatore.</i>	
		I suddetti documenti sono allegati al presente contratto per formarne parte inte-	
		grante e sostanziale.	
		2. In forza dell'offerta di soluzioni tecniche e migliorative presentata dall'Appaltato-	
		re in sede di gara, questi si impegna e si obbliga a svolgere, oltre alle prestazioni	
		previste dal Capitolato Speciale d'Appalto, le prestazioni di cui all'offerta tecnica,	
		dando atto che le stesse costituiranno obbligazione contrattuale al pari di ogni altra	
		prevista dal presente contratto e saranno sottoposte alla medesima disciplina, con	
		particolare riferimento a: A) Struttura organizzativa e gestionale della produzione	
		dei pasti presso il centro di cottura e le cucine degli asili nido che verranno gestiti	
		con personale dell'Appaltatore; B) Tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto	
		degli alimenti; C) Piano dei trasporti; D) Migliorie al Capitolato Merceologico: pro-	
		dotti "certificati" – rif. Titolo 0 e art. 53 del CSA; E) Riduzione del rumore presso i re-	
		fettori con maggiore affluenza; F) Valorizzazione quantitativa dal punto di vista calo-	
		rico e bromatologico dei menù proposti ed informazione agli utenti; G) Valorizzazio-	
		ne del cibo non somministrato; H) migliorie tecniche da apportare al centro cottura;	
		I) Migliore fruizione del servizio presso i centri refezionali –proposte migliorative; L)	
		Migliorie tecniche apportate alle cucine degli asili nido Gioia e Giardino; M) Siste-	

	ma informatizzato della gestione dei buoni pasto; N) Piano delle analisi; O) Piano	
	di manutenzione del Centro Cottura, dei centri refezionali e delle cucine degli Asili	
	Nido gestiti dall'Appaltatore.	
	Articolo 3. Durata dell'appalto	
	1. Il servizio di ristorazione scolastica è affidato per cinque anni scolastici a decorre-	
	re dal 01/05/2019 al 30/04/2024 .	
	2. L'esecuzione dell'appalto è iniziata nelle more della stipulazione del contratto ai	
	sensi dell'articolo 11, commi 9 e 12, del Codice dei contratti.	
	Articolo 4. Corrispettivo e rapporti economici	
	1. L'importo contrattuale ammonta ad € 11.072.536,00 (Euro undicimilioni set-	
	tantaduemilacinquecento trentasei/00) di cui:	
	a) € 10.951.664,48 (Euro diecimilioninovecentocinquantunomilaseicento ses-	
	santaquattro/48) per la gestione del servizio;	
	b) € 120.871,52 (Euro centoventimilaottocentosettantuno/52) per costi per la si-	
	curezza.	
	Il sopra indicato corrispettivo è comprensivo altresì dell'importo di € 18.720,00 (Eu-	
	ro diciottomilasettecentoventi/00) annui, pari a complessivi € 93.600,00 (Euro	
	novantatremilaseicento/00) per oneri di sicurezza afferenti il rischio derivante	
	dall'attività dell'Appaltatore.	
	2. I costi per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza sono stati valutati pari a	
	0, come da attestazione del Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione	
	del Comune di Vigevano Dr. Davide Rizzardi in data 21/02/2017 – Prot. n. 11039,	
	conservata agli atti.	
	3. L'importo contrattuale è al netto dell'I.V.A. di legge ed è fatta salva la liquidazio-	
	ne finale.	

	4. I prezzi unitari per ogni singolo pasto per diverse tipologia di utenza, IVA esclusa , come da offerta economica presentata, sono i seguenti:	
	- costo pasto crudo nido Comune €. 2,32; - costo pasto cotto €. 6,00; - costo	
	merenda tutte le utenze €. 0,48; - costo pasto scuole e SFA €. 4,30; - costo pa-	
	sto scuole dell'infanzia €. 4,39.	
	5. Ai sensi dell'art. 86 del Capitolato Speciale d'Appalto, i prezzi dei pasti sopra indi-	
	cati, potranno essere annualmente adeguati tenendo conto del valore aggiornato	
	dell'inflazione calcolata dall'ISTAT. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di co-	
	sto di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FOI con riferimen-	
	to alla colonna riportante la media annua. La richiesta di adeguamento dovrà esse-	
	re formulata entro il 31 luglio di ciascun anno. La richiesta di adeguamento dei prez-	
	zi non potrà essere in alcun caso retroattiva.	
	6. L'Appaltatore, previa autorizzazione della Stazione Appaltante espressa median-	
	te provvedimento del Dirigente competente, potrà produrre presso il Centro Cottura	
	pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base	
	di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibil-	
	mente con la capacità produttiva del Centro Cottura. In questo caso, il Appaltatore	
	sarà tenuta a versare alla Stazione Appaltante, a fronte di ciascun pasto eventual-	
	mente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente contratto, una <i>royal-</i>	
	<i>ty</i> pari al 2,00% (due/00 per cento) dell'importo di vendita ed in ogni caso, non infe-	
	riore a 0,07€ (zero virgola zero sette Euro).	
	7. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appal-	
	tante all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni al-	
	tro onere espresso o implicito nel Capitolato Speciale inerente e conseguente ai	
	servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.	

Articolo 5. Garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva

1. L'Appaltatore, a garanzia degli impegni da assumere con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, ha prestato apposita cauzione definitiva mediante polizza fideiussoria n. 5387.00.27.2799777496, in data 05/12/2019, rilasciata da SACE BT S.p.A per l'importo di **€. 442.901,44 (Euro Quattrocentoquarantaduemilanovecentouno/44)**. Tale garanzia è ridotta percentualmente rispetto all'importo calcolato ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 in quanto l'Appaltatore ha dimostrato il possesso di certificazione dei sistemi di qualità serie europea ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del medesimo decreto legislativo.

2. La garanzia sarà progressivamente svincolata ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016..

3. La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'Appaltatore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la Stazione Appaltante potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto dall'articolo 83 del Capitolato Speciale d'appalto. Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'Appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Stazione Appaltante.

Articolo 6. Pagamenti e tracciabilità

1. I pagamenti verranno effettuati dalla Stazione Appaltante in conformità a quanto previsto dagli artt. 86,87,88 e 89 del Capitolato Speciale d'Appalto.

2. Fatte salve le eventuali modifiche successive, da disporsi mediante apposita co-

	municazione scritta, i pagamenti saranno effettuati mediante accredito sul seguen-	
	te conto corrente: Unione di Banche Italiane S.C.P.A. - codice IBAN IT 51	
	H03111 01645 000000007804. Il suddetto conto corrente è individuato dall'Appalta-	
	tore come “ conto corrente dedicato ” valevole per tutti i rapporti giuridici con la	
	Stazione Appaltante correlati al presente contratto.	
	L'Appaltatore dichiara che i soggetti delegati ad operare sul conto corrente dedica-	
	to sono: Cav. Pellegrini Ernesto - C.F. PLL RST 40T14 F205S; D.ssa Pellegrini	
	Valentina Maria – C.F. PLL VNT 81P50 F205A; Dott. Cerutti Luciano - C.F.	
	CRT LCN 62P18 F952L;	
	3. L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui	
	all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.	
	4. Al fine di assicurare la funzionalità della rete di monitoraggio in relazione al pre-	
	sente appalto si riporta il numero identificativo gara CIG 706774038E.	
	5. L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appal-	
	tante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Pavia della	
	notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraen-	
	te) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.	
	6. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti ido-	
	nei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presen-	
	te appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge 136/2010, causa	
	di risoluzione del contratto.	
	Articolo 7. Penalità	
	1. Ai sensi e con le modalità di cui all'art. 83 del Capitolato Speciale d'Appalto, la	
	Stazione Appaltante, a tutela della qualità e regolarità del servizio di cui presente	
	contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:	

	1.1. € 500,00 (cinquecento/00): Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.	
	1.2. € 500,00 (cinquecento/00): Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.	
	1.3. € 500,00 (cinquecento/00): Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CSA o non in lingua italiana.	
	1.4. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00): Mancato rispetto di un valore, espresso in percentuale di peso sul totale semestrale, fra quelli previsti per i prodotti alimentari di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dall'Appaltatore, a titolo di miglioria.	
	In caso di:	
	- mancato rispetto di un valore (espresso in percentuale di peso sul totale semestrale), per oltre 4 (quattro) volte nel periodo contrattuale, fra quelli previsti per i prodotti di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dall'Appaltatore, la Stazione Appaltante, oltre alle penalità già previste, si riserva di applicare una penalità di € 4.000,00 (quattromila/00).	
	1.5. € 6.000,00 (seimila/00): Mancato rispetto di due o più valori, espressi in percentuale di peso sul totale semestrale, fra quelli previsti per i prodotti alimentari di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dall'Appaltatore a titolo di miglioria.	
	In caso di:	
	- mancato rispetto di due o più valori (espressi in percentuale di peso sul totale semestrale), per oltre 3 (tre) volte nel periodo contrattuale, fra quelli previsti per i prodotti di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dall'Appaltatore, la Stazione Appaltante, oltre alle penalità già pre-	

	viste, si riserva di applicare discrezionalmente una penalità di €. 10.000,00 (diecimila/00).	
	1.6. € 15.000,00 (quindicimila/00): Mancata presentazione entro la scadenza prevista del “rapporto semestrale” di cui agli artt. 30 e 77 del Capitolato Speciale o totale mancato rispetto dei valori, espressi in percentuale di peso sul totale semestrale, previsti per i prodotti alimentari di cui all’art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dall’Appaltatore a titolo di miglioria.	
	In caso di:	
	- mancata presentazione entro la scadenza prevista del “rapporto semestrale” di cui agli artt. 30 e 77 del Capitolato Speciale o totale mancato rispetto dei valori (espressi in percentuale di peso sul totale semestrale), per 2 (due) volte nel periodo contrattuale, previsti per i prodotti di cui all’art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal Appaltatore, la Stazione Appaltante, oltre alla penalità già prevista, applicherà quanto previsto dall’art. 84 del presente Capitolato Speciale.	
	1.7. € 1.000,00 (mille/00): Fornitura/impiego di prodotti alimentari a <i>km zero</i> , per un numero di volte inferiore all’80% (calcolato su sei mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi prodotti sono previsti dai menù (da verificarsi su tutti i servizi).	
	2) <i>Quantità</i> .	
	2.1. € 500,00 (cinquecento/00); Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.	
	2.2. € 5.000,00 (cinquemila/00): Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale o agli utenti dell’assistenza domiciliare.	
	2.3. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00): Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.	

	2.4. € 500,00 (cinquecento/00): Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.	
	2.5. € 800,00 (ottocento/00): Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.	
	2.6. * € 200,00 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;	
	* € 400,00 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;	
	Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.	
	Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dal Appaltatore, entro 30 gg. dall'inizio del servizio.	
	2.7. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00): Totale mancata consegna delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido.	
	2.8. € 500,00 (cinquecento/00): Consegna incompleta delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido.	
	2.9. € 1.000,00 (mille/00) per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso gli asili nido.	
	3) <i>Rispetto del menù.</i>	
	3.1. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche	
	3.2. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche	

	3.3. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche;	
	3.4. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno);	
	3.5 € 500,00 (cinquecento/00) Mancata elaborazione, stampa, aggiornamento, dei menù e del ricettario così come previsto dall'art. 44 del Capitolato Speciale;	
	3.6. € 1.500,00 (millecinquecento/00) Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.	
	<i>4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti</i>	
	4.1. € 500,00 (cinquecento/00) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.	
	4.2. € 500,00 (cinquecento/00) Rinvenimento di parassiti.	
	4.3. € 350,00 (trecentocinquanta/00) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.	
	4.4. € 500,00 (cinquecento/00) Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.	
	4.5. € 500,00 (cinquecento/00) Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.	
	4.6. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.	
	4.7. € 1.000,00 (mille/00) Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.	
	4.8. € 1.500,00 (millecinquecento/00) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.	
	4.9. € 800,00 (ottocento/00) Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido gestite dall'Appaltato-	

	4.20. € 800,00 (ottocento/00) Gestione inadeguata e/o non conforme ai disposti	
	dell'art. 69 del CSA, dei rifiuti e della raccolta differenziata.	
	4.21 € 2.000,00 (duemila/00) Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione	
	preventiva alla Stazione appaltante del “ritiro simulato” o “ritiro praticato” del pasto	
	in somministrazione e del pasto crudo, per ogni anno scolastico.	
	4.22 € 2.000,00 (duemila/00) Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli	
	di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la	
	messa in atto del sistema HACCP e le manutenzioni.	
	<i>5) Tempistica.</i>	
	5.1. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti	
	per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.	
	5.2. € 250,00 (duecentocinquanta/00) Mancato rispetto dell'orario di inizio del servi-	
	zio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.	
	5.3. € 1.500,00 (millecinquecento/00) Mancato rispetto del piano dei trasporti di-	
	chiarato in sede di gara e/o impiego di automezzi inadonei al servizio.	
	<i>6) Personale.</i>	
	6.1. € 500,00 (cinquecento/00) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del	
	Capitolato Speciale d'Appalto.	
	6.2. € 1.500,00 (millecinquecento/00) Mancato rispetto del monte ore e/o dell'orga-	
	nico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impie-	
	gate per il servizio.	
	<i>7) Varie</i>	
	7.1. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli	
	incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità.	
	7.2 € 500,00 (cinquecento/00) Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio,	

	della “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche”.	
	7.3 € 500,00 (cinquecento/00) Mancata fornitura di detergenti e disinfettanti aventi le caratteristiche richieste.	
	7.4 € 500,00 (cinquecento/00) Mancata fornitura di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).	
	7.5 da € 250,00 (duecentocinquanta/00) a € 5.000,00 (cinquemila/00) Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti recedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.	
	Articolo 8. Risoluzione del contratto	
	1. Nel caso in cui la Stazione Appaltante accerti la mancata ottemperanza da parte dell'Appaltatore alle obbligazioni di cui al presente contratto, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal precedente Art. 7, procederà alla contestazione dei relativi, ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016.	
	2. L'Appaltatore potrà, entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione, presentare al Responsabile Unico del Procedimento le proprie controdeduzioni. Trascorso tale termine e valutate non accoglibili le eventuali giustificazioni addotte, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto mediante dichiarazione comunicata all'Appaltatore a mezzo PEC.	
	3. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, la Stazione Appaltante potrà contestare al Appaltatore:	
	- Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti	

	dal Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara;	
	- messa in liquidazione o cessione del contratto, salva l'ipotesi di cui all'art. 18,	
	- subappalto non autorizzato e/o in violazione di quanto previsto dall'art. 18;	
	- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari	
	nonché delle norme del capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, in materia	
	igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Ap-	
	paltatore a seguito di diffida della Stazione Appaltante;	
	- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata ap-	
	plicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze	
	spettanti al personale dipendente;	
	- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza	
	del servizio;	
	- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contrat-	
	to e dagli allegati tecnici:	
	- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, sen-	
	za preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante;	
	- totale delle penali annue superiore al 0,3% del totale del contratto,	
	- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.	
	4. Qualora, al di fuori di quanto sopra previsto, l'esecuzione delle prestazioni ritardi	
	per negligenza dell'Appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il Direttore del-	
	l'esecuzione, salvo i casi d'urgenza, assegna un termine non inferiore a dieci gior-	
	ni, entro i quali il Appaltatore deve eseguire le prestazioni.	
	5. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il	
	Appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione appaltante dichiara ri-	
	solto il contratto, fermo restando il pagamento delle eventuali penali maturate.	

	La risoluzione del contratto comporta l'obbligo del Appaltatore al risarcimento dei	
	danni. A tale fine, la Stazione Appaltante potrà escutere la garanzia definitiva, sal-	
	vo il risarcimento del maggior danno.	
	Si applicano gli artt. 108 e 110 del D. Lgs. n. 50/2016.	
	Articolo 9 - Adempimenti in materia di lavoro dipendente, previdenza e assi-	
	stenza	
	1. Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente Contratto, l'Appalta-	
	tore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto	
	Collettivo di Lavoro di categoria per gli operai dipendenti/soci lavoratori e negli ac-	
	cordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nelle località in cui si svol-	
	ge il servizio. I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche se non è aderente al-	
	le associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura indu-	
	striale o artigianale dell'Appaltatore e da ogni altra sua qualificazione giuridica, eco-	
	nomica o sindacale.	
	2. L'Appaltatore è tenuto, inoltre, all'osservanza degli articoli specifici del Capitolato	
	Speciale d'Appalto in materia di personale addetto al servizio.	
	3. Ai sensi dell'art. 2 del D.M. 30/01/2015, è stata accertata la regolarità contributi-	
	va dell'Appaltatore, come risultante da documento online emesso dagli Enti prepo-	
	sti: Prot. INAIL_20278099 in data 08/02/2020 e con scadenza al 07/06/2020;	
	Articolo 10. Assicurazioni.	
	1. L'Appaltatore si assume ogni responsabilità derivante ai sensi di legge dall'ese-	
	cuzione delle prestazioni previste dal presente Contratto.	
	2. L'Appaltatore ha stipulato ai sensi dell'articolo 12 del Capitolato Speciale d'Ap-	
	palto polizza assicurativa n. 920A9926 rilasciata da Zurich Insurance Plc – Rappre-	
	sentanza Generale per l'Italia, con decorrenza dal 31/12/2019 con i seguenti massi-	

	mali: RCT/RCP Euro 20.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo; RCO Euro	
	15.000.000,00 per sinistro – Aggregato annuo Euro 40.000.000,00.	
	3. La suddetta polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata del con-	
	tratto. Ogni anno l'Appaltatore dovrà produrre alla Stazione Appaltante quietanza	
	dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.	
	Articolo 11. Cessione del contratto e subappalto	
	1. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto	
	nell'art. 116 del D.Lgs n. 163/2006.	
	2. E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del	
	presente contratto.	
	3. In sede di gara l'Appaltatore ha specificato la volontà di subappaltare i seguenti	
	servizi: a) ☐ <i>Analisi</i> ; b) <i>Disinfestazione/derattizzazione</i> ; ☐ c) <i>Manutenzione attrezza-</i>	
	<i>ture</i> d) <i>Gestione informatica prenotazione pasti</i> ; e) <i>Manutenzione locali</i> ; f) <i>Manuten-</i>	
	<i>zione impianti</i> ; g) <i>Manutenzioni antincendio</i> ; h) <i>Spurghi</i> ; i) <i>Trasporto pasti</i> ; l) <i>Pulizie</i>	
	<i>e sanificazione</i> ; m) <i>Manutenzione aree verdi e aiuole</i> .	
	Articolo 12 - Spese contrattuali	
	1. Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese del contratto e tutti gli oneri connes-	
	si alla sua stipulazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'Iva, che rima-	
	ne a carico del Comune.	
	2. L'imposta di bollo è assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Infor-	
	matico" ai sensi dell'art. 1, comma1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modifi-	
	cato dal D.M. 22/02/2007 per l'importo di € 45,00.	
	3. La ditta appaltatrice ha provveduto in data 06/12/2019 al pagamento dell'importo	
	di €. 1.088,00 per imposta di bollo relativa agli allegati al contratto mediante model-	
	lo F23.	

	4. Ai fini fiscali si dichiara che i lavori dedotti nel presente contratto sono soggetti al pagamento dell'IVA per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131.	
	Art. 13 - Disposizioni in materia di anticorruzione, trasparenza e pubblicità delle informazioni, incompatibilità ed inconferibilità	
	1. Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. N. 165/2001, l'Appaltatore, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.	
	2. Al presente contratto si applicano per quanto compatibili i principi di cui al codice di comportamento approvato con D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, e del codice integrativo del Comune di Vigevano, adottato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 3 del 10/01/2014, che costituiscono parte integrante del presente contratto.	
	3. L'Appaltatore è tenuto all'osservanza dei principi di cui D.P.R. 62/2013 e del Regolamento delle autorizzazioni allo svolgimento di incarichi extra istituzionali ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. N. 165/2001, così come modificato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 66 del 18/04/2014, che costituiscono parte integrante del presente contratto.	
	4. Nei casi di violazione grave di più principi di cui al presente articolo, il presente rapporto contrattuale potrà risolversi ai sensi dell'art. 2, comma 3, D.P.R. 62/2013 con tutte le conseguenze di legge.	
	Art. 14 - Controversie e Foro Competente	
	1. Tutte le controversie fra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore, tanto durante il corso dei lavori che dopo l'attestazione della regolare esecuzione degli stessi, che	

	non siano state definite per via amministrativa, ai sensi degli artt. 205 e 206 del	
	D.Lgs. n. 50/2016, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica,	
	nessuna esclusa, saranno deferite esclusivamente all'Autorità Giurisdizionale. E'	
	competente, in via esclusiva, il Foro di Pavia.	
	Art. 15 - Trattamento dei dati personali	
	1. L'Appaltatore dichiara di aver preso visione dell'informativa di cui agli art. 13 e	
	14 del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del	
	27/04/2016 (GDPR).	
	2. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Vigevano con sede in C.so Vitto-	
	rio Emanuele II n. 25 (PV). I dati personali saranno raccolti e trattati in funzione del-	
	la stipula ed esecuzione del contratto con i connessi adempimenti.	
	3. Il Comune di Vigevano ha nominato come Data Protection Officer (DPO) o Re-	
	sponsabile Protezione Dati (RPD) l'Avv. Federico Bergaminelli, contattabile tramite	
	mail a dpo@comune.vigevano.pv.it.	
	E richiesto, io Segretario Generale, ho ricevuto quest'atto, redatto da persona di	
	mia fiducia su supporto informatico non modificabile su numero ventitre pagine a vi-	
	deo, dandone lettura alle parti che mi dispensano espressamente dalla lettura degli	
	allegati sopra indicati, le quali lo hanno ritenuto conforme alla loro volontà, ed a	
	conferma di ciò lo sottoscrivono in modalità elettronica consistente, ai sensi dell'arti-	
	colo 52-bis della legge notarile, nella apposizione della loro firma digitale, verificata	
	nella sua regolarità ai sensi dell'art. 14 del D.P.C.M. 22 febbraio 2013, e di seguito	
	lo Segretario ho firmato il presente documento informatico mediante firma digitale.	
	PER "COMUNE DI VIGEVANO"	
	D.ssa Laura Genzini	
	PER PELLEGRINI S.P.A.	

[illegible]

ATTO DI CONFERIMENTO DI PROCURA SPECIALE

Il sottoscritto signor:

Cav. **PELLEGRINI ERNESTO**, nato a Milano (MI) il giorno 14 dicembre 1940, domiciliato per la carica a Milano (MI), Via Lorenteggio n. 255, quale Presidente del Consiglio di Amministrazione in rappresentanza della società "**PELLEGRINI S.P.A.**" con sede legale in Milano (MI) Via Lorenteggio n. 255, col capitale sociale di Euro 12.400.000,00 (dodici milioni quattrocentomila virgola zero zero) interamente versato, iscritta nel Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi col codice fiscale e numero di iscrizione 05066690156 ed al REA col numero 1113561 (la, "**Società**"), munito degli occorrenti poteri in forza di delibera del Consiglio di Amministrazione in data 21 maggio 2019,

- **PEDRAZZINI FABRIZIO**, nato a Milano il giorno 19 gennaio 1962, domiciliato per la carica a Milano (MI) Via Lorenteggio n. 255, codice fiscale PDR FRZ 62A19 F205L;

con il presente atto

PREMESSO

- che le Sedi Operative della Pellegrini S.p.A. di Milano via Lorenteggio 255 e Roma Viale dell'Oceano Atlantico n. 222, sulla base della struttura organizzativa e delle dimensioni di Pellegrini S.p.A., costituiscono vere e proprie Unità Produttive, anche ai sensi dell'articolo 2, co. 1, lett. t) del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., essendo caratterizzate da effettiva autonomia finanziaria e tecnico-funzionale, nonché chiamate ad esplicare e concludere parte rilevante dell'attività di servizi della Società medesima;

- il Consiglio di Amministrazione della Società ha deliberato, nella riunione del 21 maggio 2019, di nominare nel ruolo e nelle funzioni di "Datore di Lavoro" ai sensi dell'art. 2, co. 1, lett. b), D.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 ("Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro") delle Sedi Operative della Pellegrini S.p.A. di Milano e Roma il Vice Direttore Generale, dott. Fabrizio Pedrazzini, conferendo al medesimo ampi ed effettivi poteri decisionali e di spesa in relazione alla complessiva organizzazione aziendale

Tanto Premesso

ARTICOLO 1)

"**PELLEGRINI S.P.A.**", come sopra rappresentata

CONFERISCE

LA SEGUENTE PROCURA SPECIALE

al Dott. **PEDRAZZINI FABRIZIO**, sopra generalizzato, affinché il medesimo:

(i) nella sua qualità di Datore di Lavoro in tema di salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi dell'art. 2, co. 1, lett. b), D.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 delle Sedi operative di Milano e Roma, abbia i poteri indicati nel documento che qui si allega sotto la lettera "A";

(ii) di conferire al dott. Fabrizio Pedrazzini, oltre a quelli già conferiti con procura in data 11 aprile 2016 al n. 19230/10239 di repertorio del Notaio Fabio Gaspare Pantè, i seguenti poteri:

di rappresentare la società e negoziare/sottoscrivere/risolvere, in nome e per conto della stessa, determinandone tutti i termini, le condizioni e le clausole ritenute opportune, contratti e convenzioni nei confronti dei clienti, associazioni, persone giuridiche private e pubbliche, pubbliche amministrazioni, enti pubblici territoriali;

di esercitare ogni più ampio potere in riferimento alla partecipazione a procedure ad evidenza pubblica, alla sottoscrizione dei relativi contratti, ivi compreso, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il potere di sottoscrivere le domande di partecipazione, le dichiarazioni, le offerte tecniche ed economiche, costituire le garanzie provvisorie e definitive, sottoscrivere proroghe e rinnovi dei contratti e degli atti menzionati nel presente capoverso, sottoscrivere atti di costituzione di raggruppamenti temporanei di imprese o joint venture, conferire nell'ambito di tali ultimi atti procure speciali per la rappresentanza della mandataria;

di presenziare alle operazioni di gara ed esprimere la volontà della società verso le commissioni di gara e le stazioni appaltanti.

Letto, approvato e sottoscritto

Milano, 7 giugno 2019

F.to ERNESTO PELLEGRINI

FABRIZIO PEDRAZZINI

REPERTORIO N. 26.709

RACCOLTA N. 14.790

AUTENTICAZIONE DI FIRME

Certifico io sottoscritto dott. Fabio Gaspare Pantè, Notaio in Milano, iscritto presso il Collegio Notarile di Milano, che i signori:

- Cav. **PELLEGRINI ERNESTO**, nato a Milano (MI) il giorno 14 dicembre 1940, domiciliato per la carica a Milano (MI), Via Lorenteggio n. 255, quale Presidente del Consiglio di Amministrazione della società "**PELLEGRINI S.P.A.**" con sede legale in Milano (MI) Via Lorenteggio n. 255,
- **PEDRAZZINI FABRIZIO**, nato a Milano il giorno 19 gennaio 1962, domiciliato per la carica a Milano (MI) Via Lorenteggio n. 255,

della cui identità personale, qualifica e poteri io Notaio sono certo, hanno firmato, alle ore 15:00, in mia presenza, in fine ed a margine alla scrittura che precede, nonchè sull'allegato "A".

L'atto è stato da me letto alle parti, omessa la lettura dell'allegato per espressa dispensa avutane dalle parti stesse.

Milano, Via Lorenteggio n. 255,

sette giugno duemiladiciannove.

F.to FABIO GASPARE PANTE'

* * * * *

Certificazione di conformità di copia redatta su supporto digitale a originale redatto su supporto analogico (art. 22, d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 - art. 68-ter, legge 16 febbraio 1913, n. 89)

Certifico io sottoscritto, dottor Fabio Gaspare Panté, notaio in Milano, iscritto nel ruolo del Distretto notarile di Milano, mediante apposizione al presente file della mia firma digitale, che la presente copia, composta di tre facciate e redatta su supporto digitale è conforme al documento originale, redatto su supporto analogico e firmato a norma di legge.

Milano, ventotto febbraio duemilaventi, nel mio studio in via Victor Hugo n.1.

[file firmato digitalmente dal notaio Fabio Gaspare Panté]



CITTA' DI VIGEVANO

SERVIZIO AMMINISTRATIVO SCOLASTICO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO DI RIFERIMENTO: A.a.S.s. 2017/2022

INDICE

Titolo 0	5
0.1 - DEFINIZIONI GENERALI	5
0.2 - INDICAZIONI GENERALI	6
0.3 - LINGUA UFFICIALE	6
Titolo I	6
INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	6
Art. 1 - Oggetto del contratto	6
Art. 2 - Durata dell'appalto	8
Art. 3 - Tipologia dell'utenza	8
Art. 4 - Tipologia del servizio richiesto	9
Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza, orari di servizio e ubicazione dei centri refezionali	10
Art. 6 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze e calendario per l'erogazione del servizio	12
Art. 7 - Sistema informatico per prenotazione dei pasti e pagamento anticipato rette	13
Art. 8 - Interruzione del servizio	14
Art. 9 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del C.A.A.	15
Art. 10 - Standard minimi di qualità del servizio	16
Titolo II	16
CONTRATTO	16
Art. 11 - Stipulazione del contratto	16
Art. 12 - Assicurazioni e garanzie	17
Art. 13 - Rinuncia all'aggiudicazione	18
Art. 14 - Recesso da parte della S.A.	18
Art. 15 - Trattamento dati personali	18
Art. 16 - Domicilio	18
Art. 17 - Spese inerenti il servizio	18
Art. 18 - Cessione del contratto e subappalto del servizio	18
Art. 19 - Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi	19
Art. 20 - Fornitura documentazione per contributi CE/A.G.E.A.	19
Titolo III	19
PERSONALE	19
Art. 21 - Personale	19
Art. 22 - Organico addetti	20
Art. 23 - Reintegro personale	20
Art. 24 - Direzione del servizio e sorveglianza igienico sanitaria del Centro Cottura	21
Art. 25 - Formazione e addestramento	21
Art. 26 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)	22
Art. 27 - Controllo della salute degli addetti	22
Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti	22
Art. 29 - Applicazioni contrattuali	22
Titolo IV	23
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	23
OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI	23
Art. 30 - Caratteristiche delle derrate alimentari	23
Art. 31 - Etichettatura delle derrate alimentari	24
Art. 32 - Garanzie di qualità, rintracciabilità e sicurezza alimentare	24
Titolo V	25
IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA	25
Art. 33 - Ricevimento delle materie prime	25
Art. 34 - Conservazione delle derrate	25
Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	26
Art. 36 - Pentolame per la cottura	27
Art. 37 - Cottura	27
Art. 38 - Preparazione piatti freddi	27
Art. 39 - Linea refrigerata	28
Art. 40 - Condimenti	28
Art. 41 - Igiene della produzione	28
Art. 42 - Servizio di ristorazione per gli Asili Nido, cucine con gestione diretta del C.A.A. e specificità delle forniture dei pasti crudi	29

Art. 43 - Riciclo	29
Art. 43.1 – Recupero igienico degli alimenti	30
Titolo VI.....	30
TABELLE DIETETICHE E MENÙ PER TUTTE LE UTENZE.....	30
Art. 44 - Indicazioni generali.....	30
Art. 45 - Quantità degli ingredienti	31
Art. 46 - Struttura dei menù per bambini delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, centri estivi, e adulti aventi diritto	31
Art. 47 - Struttura dei menù per Asili Nido - divezzi.....	31
Art. 48 - Struttura dei menù per Asili Nido - lattanti.....	32
Art. 49 - Variazione dei menù	32
Art. 50 - Diete speciali	32
Art. 51 - Dieta leggera ("Dieta in bianco").....	33
Art. 52 - Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco".....	34
Art. 53 - Utilizzo di prodotti "certificati"	34
Titolo VII.....	36
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	36
Art. 54 - Contenitori per il trasporto degli alimenti	36
Art. 55 - Mezzi di trasporto	37
Art. 56 - Orari di trasporto e consegna dei pasti.....	37
Titolo VIII.....	37
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	37
Art. 57 - Somministrazione portate.....	37
Art. 58 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione	39
Art. 59 - Informazione ai commensali.....	40
Art. 60 - Disposizioni igienico-sanitarie	41
Titolo IX.....	41
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	41
Art. 61 - Regolamenti	41
Art. 62 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione e disinfezione.....	41
Art. 63 - Scelta dei detergenti e dei sanificanti.....	42
Art. 64 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti	42
Art. 65 - Interventi ordinari e straordinari – Pest Management.....	43
Art. 66 - Divieti	44
Art. 67 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.....	44
Art. 68 - Pulizie esterne.....	44
Art. 69 - Rifiuti.....	44
Art. 70 - Servizi igienici e spogliatoi.....	44
Titolo X.....	45
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	45
Art. 71 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi	45
Art. 72 - Disposizioni in materia di sicurezza	45
Art. 73 - Referenti alla sicurezza	45
Art. 74 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	45
Art. 75 - Piano di evacuazione.....	45
Art. 76 - Divieti	45
Titolo XI.....	46
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	46
Art. 77 - Relazione sull'andamento del servizio e "rapporto semestrale"	46
Art. 78 - Diritto di controllo della S.A. – Direttore dell'esecuzione.....	46
Art. 79 - Organismi preposti al controllo	47
Art. 80 - Tipologia dei controlli	47
Art. 81 - Blocco dei prodotti alimentari	48
Art. 82 - Metodologia del Controllo Qualità	48
Titolo XII.....	48
PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	48
Art. 83 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti.....	48
Art. 84 - Risoluzione del contratto.....	52
Titolo XIII.....	53
PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI	53

Art. 86 - <i>Prezzo del pasto e sua revisione periodica</i>	53
Art. 87 - <i>Modalità di pagamento</i>	54
Art. 88 - <i>Liquidazione</i>	54
Art. 89 – <i>Corresponsione per i pasti destinati a utenze esterne convenzionate (Royalty)</i>	54
55Titolo XIV	55
IMMOBILI	55
Art. 90 - <i>Locali per la produzione ed il consumo dei pasti</i>	55
Art. 91 - <i>Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto</i>	55
Titolo XV	55
CONTROVERSIE	55
Art. 92 - <i>Contenzioso e foro competente</i>	56
Art. 93 - <i>Rinvio</i>	56
ELENCO ALLEGATI	56

Titolo 0

0.1 - DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale d'Appalto si intende per:

- S.A.: il Comune di Vigevano, Stazione Appaltante
- Comune: il Comune di Vigevano
- C.A.A.: il Contraente Appaltatore Aggiudicatario
- CSA: Capitolato Speciale d'Appalto
- Centro Cottura: impianto di stoccaggio derrate e produzione pasti, sito in via Brigade Partigiane, Vigevano, che il Comune conferisce in uso al C.A.A., per tutto il periodo contrattuale, ai fini dell'espletamento delle attività previste dal presente capitolato Speciale d'Appalto.
- Centro refezionale: sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti del Comune, ivi incluse le *cucine office* e le zone di pertinenza.
- *Cucina office*: area del centro refezionale, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento pasti veicolati, ultimazione delle ricette, lavaggio piatti, bicchieri e posate e di tutte le attrezzature utilizzate per la somministrazione.
- Servizi di ristorazione: i servizi di ristorazione per le utenze del Comune, successivamente definite dal presente capitolato, resi mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura e le cucine degli asili nido comunali.
- Legame: si intende il modo nel quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto crudo: derrate alimentari dosate, necessarie alla preparazione dei pasti.
- Rintracciabilità di filiera: si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile,
- Rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP): rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n. 1760 e dal Reg. CE 178/2002.
- Attrezzature: si intendono tutte quelle necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto
- *packed lunch*: cestino contenente gli alimenti del "pranzo al sacco"
- prodotti "certificati": tutti i prodotti alimentari con specificità qualitative certificate ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento (biologici, produzione integrata, DOP, IGP, STG, ecc.), nonché quelli indicati all'Art. 55 del presente capitolato.
- Prodotti a *km zero* (salvo specifica indicazione più restrittiva del CSA): prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Lombardia) ove è ubicato il mercato.

Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).

Nota: ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali, si stabilisce che il CAA dovrà fornire alimenti a *km zero*, garantendo secondo la stagionalità, la somministrazione di tali prodotti a tutta l'utenza, almeno nell'80% delle volte (da calcolarsi su 6 mesi di servizio) in cui gli stessi sono previsti dal menù.

- Prodotti a *filiera corta*: prodotti alimentari nella cui filiera produttiva è previsto, al massimo, un solo passaggio intermedio tra produttore primario e C.A.A..

0.2 - INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica e asili nido, per gli utenti del Comune di Vigevano, concluso dalla S.A. e il C.A.A., conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

0.3 - LINGUA UFFICIALE

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, nonché quanto altro prodotto dal C.A.A. dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal C.A.A. alla S.A. in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1 - Oggetto del contratto

Il presente capitolato ha per oggetto l'erogazione di servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le utenze della S.A., come successivamente definite ed è ispirato alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla sicurezza alimentare, ai più recenti indirizzi in merito alla pianificazione nutrizionale, al "modello alimentare mediterraneo" e alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

In particolare prevede:

- ∞ la fornitura, mediante veicolazione dal centro cottura, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione,
- ∞ la fornitura, mediante veicolazione dal centro cottura, di pasti crudi e di prodotti alimentari per lo svezzamento, per gli asili nido gestiti direttamente dal Comune con proprio personale di cucina,
- ∞ la fornitura di personale di cucina e mediante veicolazione dal centro cottura, di pasti crudi e di prodotti alimentari per lo svezzamento, per gli asili nido in cui la gestione del servizio di ristorazione, inclusa la somministrazione, è di competenza del C.A.A.,
- ∞ la somministrazione presso i centri refezionali scolastici secondo gli orari e i turni stabiliti, che potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso il C.A.A. dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dalla S.A.,
- ∞ la fornitura e la distribuzione di frutta fresca, a metà mattina, e di merende pomeridiane per gli alunni delle scuole dell'infanzia e dei centri estivi e il rigoverno del refettorio impiegato per tale servizio,
- ∞ lo svolgimento di attività di pulizia, lavaggio e di disinfezione presso le diverse aree di competenza dei centri refezionali e presso il centro di cottura e le cucine degli asili nido gestite dal C.A.A., mediante interventi ordinari e straordinari.
- ∞ la stampa annuale dei menù da fornire a ciascun utente e da esporre presso i centri refezionali.
- ∞ la gestione e/o la nuova fornitura e l'installazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria ed il controllo igienico, presso i centri refezionali scolastici, di adeguati erogatori per la

somministrazione di acqua microfiltrata refrigerata e naturale ambiente, installati in collegamento con la rete idrica secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dal C.A.A. liberamente, purché siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione alla S.A. che rilascerà la propria autorizzazione.

Sono altresì a carico del C.A.A.:

- ∞ l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per il raggiungimento dell'oggetto del contratto.
- ∞ l'approntamento e la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo e di quelli crudi e di tutto quanto necessario al raggiungimento dell'oggetto del contratto presso i centri refezionali e presso le cucine degli asili nido comunali. Giornalmente si dovrà inoltre provvedere al recupero dei contenitori isotermitici impiegati per la veicolazione.
- ∞ quando assente, la sostituzione del personale di cucina degli asili nido ove il servizio di ristorazione è a cura del C.A.A. e se richiesto, la sostituzione del personale di cucina dell'asilo nido gestito direttamente dalla S.A..
- ∞ la gestione dei dati derivati dalla prenotazione dei pasti ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196 e s.m.i.. con particolare attenzione ai dati sensibili.
- ∞ la fornitura e l'eventuale reintegro, di contenitori per la veicolazione igienica dei pasti crudi, di quelli in legume fresco caldo in monoporzionatura ed in multiporzionatura, dei prodotti da forno freschi e della frutta, nonché il loro recupero e lavaggio.
- ∞ la fornitura e l'eventuale reintegro, di teglie, bacinelle e contenitori vari per la preparazione, la cottura, il confezionamento, la veicolazione e la somministrazione dei pasti.
- ∞ le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate del Centro Cottura, delle cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A. e delle cucine office.
- ∞ le spese per utenze (energia elettrica, metano, acqua, telefoniche/ADSL, rifiuti) relative al Centro Cottura.
- ∞ le attività e le spese relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura.
- ∞ l'imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura, delle cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A. e delle cucine office.
- ∞ l'approntamento delle strutture e degli arredi e la manutenzione ordinaria dei centri refezionali, delle attrezzature e degli arredi da cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, refettori);
- ∞ la sostituzione, ove necessario, delle lavastoviglie presenti presso i centri refezionali, impiegate per il lavaggio delle attrezzature di servizio e dei carrelli termici.
- ∞ la sostituzione, ove necessario, delle lavastoviglie e dei forni a termo convezione presenti presso le cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A..
- ∞ la fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura e nelle cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A. qualora necessari al servizio.
- ∞ la fornitura di posate in acciaio, bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, piatti in ceramica/melamina, vassoi, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli.
- ∞ la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso
 - in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente il centro refezionale, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (il C.A.A. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)
 - oppure
 - in plastica, di tipo pesante, da utilizzarsi presso alcuni centri refezionali (es. scuole secondarie di 1° grado, consumazione dei pasti in aula) e in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive.

- ∞ la fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio del C.A.A. – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente), e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,
- ∞ la fornitura, ove indicato dal CSA e quando richiesto per motivi di servizio, di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l o da 0,5l.
- ∞ la fornitura o integrazione di brocche da 1,5 litri, dotate di coperchio ed il riempimento delle stesse con acqua microfiltrata per la distribuzione ai tavoli; le brocche dovranno essere in materiale idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
- ∞ la fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali, centro cottura, cucine asili nido con servizio del C.A.A.).
- ∞ la pulizia, il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature e le aree del centro cottura, dei centri refezionali, delle cucine degli asili nido con servizio del C.A.A. e di tutto quanto utilizzato per il servizio.
- ∞ la pulizia trimestrale dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione mensile delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio dei centri refezionali e delle cucine degli asili nido con servizio del C.A.A.; il lavaggio annuale degli eventuali tendaggi presenti nelle aree di servizio.
- ∞ la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi secondo quanto previsto all'Art. 67 del presente capitolato,
- ∞ la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, ai centri refezionali, al centro cottura e alle cucine degli asili nido con servizio del C.A.A., di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale),
- ∞ la rimozione quotidiana, effettuata mediante appositi contenitori, dei rifiuti e dell'immondizia prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali, il centro di cottura e le cucine degli asili nido con servizio del C.A.A..
- ∞ l'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti dei servizi ai punti di raccolta, uniformandosi alla normativa del Comune.
- ∞ la fornitura, nei centri refezionali, nel centro cottura e nelle cucine degli asili nido con servizio del C.A.A., di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, carta *pulinto*, relativi dispenser, etc.)
- ∞ l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando la S.A. da ogni responsabilità in merito.
- ∞ tutte le spese relative a quanto successivamente indicato e non specificato nel presente articolo del capitolato.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di cinque anni scolastici, a decorrere dall'a.s. 2017/2018.

L'appalto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, potrà essere prorogato alla scadenza per un periodo di tempo strettamente necessario alla conclusione della nuova procedura di gara, necessaria per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il C.A.A. sarà tenuto all'esecuzione del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Su richiesta della S.A., il C.A.A. potrà formulare, per il solo periodo di tempo relativo alla proroga, condizioni più favorevoli per la S.A..

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da bambini degli asili nido, dagli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado, da personale insegnante operante presso i plessi scolastici e presso gli asili nido, dagli utenti dei centri estivi e da altre categorie di utenti del Comune, individuati dalla S.A..

Per l'individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione e ad eventuali accordi stipulati dalla S.A. con gli istituti scolastici.

Art. 4 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio prevede la preparazione e la somministrazione di pasti, nonché la fornitura di personale di cucina, secondo le seguenti modalità:

- a) **bambini frequentanti gli asili nido comunali e personale operante presso gli stessi** → fornitura pasto crudo e prodotti per lo svezzamento, per l'infanzia.

Le derrate alimentari fornite (pasto crudo) dovranno corrispondere alle specifiche di qualità e quantità descritte nelle tabelle di cui agli Allegati 1 e 2 del presente capitolato; dovranno inoltre essere forniti i prodotti dietetici, per lo svezzamento e per la prima infanzia, nonché tutte le derrate necessarie alle preparazioni delle diete speciali, delle diete leggere e delle diete per motivi etico-religiosi.

Le consegne avverranno almeno due volte alla settimana (indicativamente lunedì e mercoledì), al mattino, tra le ore 7.30 e le ore 9.00, ad esclusione del pane, da consegnarsi tutti i giorni.

Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate, così come non verranno accettati quantitativi di derrate superiori a quelli richiesti o superiori alle esigenze di menù.

Le derrate saranno controllate e verificate anche successivamente al momento della consegna. Il C.A.A. sarà tenuto a ritirare e sostituire la merce anche se la stessa è stata manomessa per i controlli di rito. La stessa merce respinta, non sarà comunque contabilizzata e pagata in nessun caso.

- b) **asili nido comunali con servizio di ristorazione gestito dal C.A.A.** → oltre quanto già indicato nel presente articolo al comma a), dovrà essere prevista la fornitura di idoneo personale di cucina per le attività di preparazione dei pasti quotidiani. Il personale descritto dovrà farsi carico di tutte le attività inerenti il servizio di ristorazione, incluse quelle di apparecchiatura, somministrazione, rigoverno e pulizia delle attrezzature e delle aree impiegate.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, secondo quanto previsto dai calendari scolastici annualmente aggiornati.

Si specifica che il servizio

- per l'Asilo Nido Gusberti, è terminato in data 31/08/2016,
- per l'Asilo Nido Trottole, è terminato in data 31/08/2016,
- per l'Asilo Nido Arcobaleno, terminerà in data 31/08/2018.

Ciò in quanto il servizio è stato sospeso o non viene gestito direttamente dalla S.A..

- c) **alunni e personale docente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado** → pasto in legume fresco caldo in multiporzione e in monoporzione (dieta).

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, secondo quanto previsto dai calendari scolastici annualmente aggiornati.

Presso ogni centro refezionale, secondo le modalità e gli orari di servizio successivamente indicati; sono previste attività di somministrazione a carico del C.A.A..

I pasti dovranno essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo massimo, sull'orario di somministrazione, di 30 minuti.

Per le Scuole dell'Infanzia, il servizio prevede altresì la consegna della frutta, già lavata, presso i refettori entro le ore 9.30 e la distribuzione delle merende entro le ore 15.30.

Per le prime classi delle scuole Primarie il servizio prevede la porzionatura e lo sbucciamento della frutta.

Si specifica che il servizio

- n. 1 sezione scuola dell'infanzia Cararola terminerà 31.08.2017
- per la "Sezione Primavera" presso Scuola Infanzia Cocconi Cervi, terminerà in data 31/08/2017.

- d) **utenti dei centri estivi** → pasto in legame fresco caldo in multiporzione e in monoporzione (dieta).

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, secondo gli orari di servizio indicati annualmente; sono previste attività di somministrazione a carico del C.A.A.

I pasti dovranno essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo massimo, sull'orario di somministrazione, di 30 minuti.

Il servizio prevede altresì la consegna della frutta, già lavata, entro le ore 9.30 e la distribuzione delle merende entro le ore 15.30.

In particolari situazioni e a richiesta della S.A., potrà essere richiesta la fornitura di ulteriori pasti in monoporzione e/o di cestini freddi per pranzi al sacco.

Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza, orari di servizio e ubicazione dei centri refezionali

1. Come dati puramente indicativi, si riporta la dimensione complessiva dell'utenza, per l'anno scolastico 2015/2016.

UTENZE	N. PASTI a.s. 2015/16	N. MERENDE a.s. 2015/16	Pasti Sett-Dic 2015	Pasti Genn-Luglio 2016	Merende Sett-Dic. 2015	Merende Genn-Luglio 2016
ASILI NIDO	52.844	16.648	19.608	33.236	5.450	11.198
CENTRO GIOCO	0	2.082	0	0	857	1.225
SCUOLE DELL'INFANZIA	156.745	104.993	60.810	95.935	40.979	64.014
SCUOLE PRIMARIE	311.336	0	127.587	183.749	0	0
SCUOLE SEC. DI PRIMO GRADO	4.616	0	1.754	2.862	0	0
FAD	2.397	0	944	1.453	0	0
Totali	527.938	123.723	210.703	317.235	47.286	76.437

Si specifica inoltre che dal:

**31/08/2016
SERVIZI SOSPESI**

UTENZE	Pasti .a.s. 2015/2016	Merende a.s. 2015/2016	Pasti Sett-Dic 2015	Pasti Genn-Luglio 2016	TOTALE PASTI	Merende Sett-Dic 2015	Merende Genn-Luglio 2016	TOTALE MERENDE
NIDO TROTTOLA	10.969	4.146	4.190	6.779	10.969	1.436	2.710	4.146
NIDO GUSBERTI	6153	0	2.646	3.507	6.153	0	0	0
SEZIONE RACCORDO NIDI	2263	0	875	1.388	2.263	0	0	0
CENTRO GIOCO	0	2.082				857	1.225	2.082

**31/08/2017
SERVIZI SOSPESI**

UTENZE	Pasti a.s. 2015/2016	Merende a.s. 2015/2016	Pasti Sett- Dic 2015	Pasti Genn- Luglio 2016	TOTALE PASTI	Merende Sett-Dic 2015	Merende Genn- Luglio 2016	TOTALE MERENDE
SEZIONE PRIMAVERA SC. INFANZIA COCCONI C.	2.021	0	724	1.297	2.021	0	0	0

**31/08/2018
SERVIZI SOSPESI**

UTENZE	Pasti a.s. 2015/2016	Merende a.s. 2015/2016	Pasti Sett- Dic 2015	Pasti Genn- Luglio 2016	TOTALE PASTI	Merende Sett-Dic 2015	Merende Genn- Luglio 2016	TOTALE MERENDE
NIDO ARCOBALENO	4.883	1.509	2.010	2.873	4.883	544	965	1.509

2. I giorni di servizio, per ogni anno scolastico, sempre in riferimento all'a.s. 2015/2016, sono indicativamente i seguenti:

SCUOLE	N° MEDIO GIORNI DI SERVIZIO
Asili Nido con apertura a luglio	215
Scuole dell'infanzia comunali con apertura luglio	211
Scuole dell'infanzia statali	189
Scuole primarie	164
Scuole secondarie 1°grado	152
SFA	202

3. Gli orari di inizio dei vari servizi sono i seguenti:

	Asilo nido	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di primo grado
Spuntino di ½ mattina	8.30	//	//	//
Frutta fresca di ½ mattina	//	9.30	//	//
Pranzo	11.30	12.00	12.30	13.30
Merenda pomeridiana	16.00	14.30	//	//

Si precisa che:

- la somministrazione dei pasti per le utenze scolastiche deve essere ultimata in circa 45 minuti,
- l'intervallo entro cui deve essere distribuito il primo piatto è stabilito in 15 minuti,
- l'intervallo entro cui deve essere distribuito il secondo piatto e il contorno è stabilito in 20 minuti.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate.

4. I pasti dal Centro Cottura devono essere trasportati presso:

ASILI NIDO	
Cucina Asilo Nido Gioia + Sezione Piccoli e Grandi (fornitura pasti crudi)	Via Togliatti, 54
Cucina Asilo Nido Giardino (fornitura pasti crudi e personale di cucina)	Via Treves, 14

Cucina Asilo Nido Arcobaleno (fornitura pasti crudi e personale di cucina - sino al 31.08.2018)	Viale Sforza, 1
--	-----------------

Fornitura pasti in legame fresco-caldo	
Scuole dell'Infanzia Comunali	
Cararola	Via Cararola, 2
Cocconi Cervi + Sezione Primavera (termine servizio 31.08.2017)	Viale Beatrice d'Este, 11
Deomini	Viale Sforza, 5
Scuole dell'Infanzia Statali	
Cesare Corsico	Viale Libertà, 44
S. Maria delle Vigne	Via S. Maria, 56
Boschetti Alberti	Via Arona, 17
Don Milani	Via Mondetti, 5
R. Bianchi	Via Togliatti, 54
Pistoia Mastronardi	Via Gravellona, 96
Scuole Primarie	
V. Ramella	Via Anna Botto, 2
Regina Margherita	P.zza Vitt. Veneto, 17
A. Negri	Vicolo Scuole, 2
Vidari	Via Diaz, 5
Don Milani	Via Mondetti, 5
G.B. Ricci	Via Beccaria, 2
De Amicis	Viale Libertà, 46
Marazzani	Via Gramsci, 13
A. Botto	Via S. Maria, 5
Scuole Secondarie di Primo Grado	
Bramante	Via Valletta Fogliano, 59
Bussi	Piazzale Decembrio, 14

- Il numero complessivo dei pasti da produrre, da fornire (pasto crudo) e da distribuire nel corso di ogni anno scolastico compreso nella durata dell'appalto, da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, e tenuto conto dei servizi sospesi, è quantificabile in circa 502.626.
- La S.A. si riserva il diritto di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di somministrazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o deliberazioni comunali concordando comunque le possibili variazioni con il C.A.A., rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva del Centro Cottura.

Art. 6 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze e calendario per l'erogazione del servizio

Il C.A.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal mese di settembre 2017, in data che verrà indicata dalla S.A..

L'erogazione del servizio avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dal Comune per gli asili nido e i servizi estivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Scuole	Inizio	Termine
Asili Nido	2 ^a settimana di Settembre	Giugno

		Luglio riduzione presenze dal 40% al 50%
Scuole dell'Infanzia comunali	2 ^a settimana di Settembre	Giugno Luglio riduzione presenze dal 40% al 50%
Scuole dell'Infanzia statali	Metà Settembre	Fine Giugno
Scuole Primarie	20 Settembre (circa)	Giugno (inizio mese)
Scuole secondarie di 1° grado	20 Settembre (circa)	Giugno (inizio mese)
Centri estivi (solo se vengono organizzati)	metà giugno	Metà/fine luglio

Art. 7 – Sistema informatico per prenotazione dei pasti e pagamento anticipato rette

Il C.A.A. dovrà provvedere all'acquisto, avvio, utilizzo (canone) e manutenzione di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato. Attualmente, per la gestione del servizio, l'appaltatore ha in uso un sistema informatico della ditta ACME ITALIA SRL, GRS WEB, gestione ristorazione scolastica.

Il processo che il C.A.A. intenderà applicare dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, di sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed inoltre l'apparato del sistema dovrà essere interamente *web based*. In ogni caso, ogni attività necessaria al trasferimento di dati e/o di qualsiasi altro documento, dal sistema attualmente in uso e sopra indicato al nuovo sistema offerto, sarà a carico del C.A.A..

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 e dovrà permettere la gestione contemporanea di altri servizi a pagamento individuati dalla S.A.:

- ∞ rette asili nido
- ∞ rette scuole dell'infanzia comunali
- ∞ rette per servizi pre e post scuola
- ∞ rette per servizio formazione autonomia

Il programma dovrà consentire i pagamenti attraverso borsellini separati per servizio.

Il sistema dovrà essere aggiornato al "nodo dei pagamenti" PagoPA e la C.A.A. dovrà farsi carico dei costi di attivazione, manutenzione, aggiornamento e canone annuale.

Il sistema dovrà inoltre gestire:

- ∞ la rendicontazione/fatturazione delle cedole librarie;
- ∞ il modulo per la trasmissione dei dati all'INPS relativi alle prestazioni sociali agevolate.

Il C.A.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196.

Resta di competenza del C.A.A. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Il sistema informatico dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche:

- ∞ essere nativo *web* e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- ∞ al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso *server farm* certificata ISO 27001;
- ∞ essere in grado di permettere di effettuare le iscrizioni *on line* con l'indicazione di entrambi i genitori obbligati ai pagamenti.
- ∞ fino all'attivazione del sistema PagoPA, essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno 10 punti di ricarica convenzionati con il C.A.A. presso esercenti individuati nel territorio comunale. In tali punti dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti che con *PagoBancomat*. Dovrà

inoltre essere possibile effettuare le ricariche anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (SDD) ed *on line*, con carta di credito.

- ∞ essere in grado di permettere lo storno (attività a carico del C.A.A.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- ∞ essere in grado di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita dalla S.A..
- ∞ essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza (refezione scolastica, rette asili nido , rette scuole infanzia comunali).
- ∞ generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa consegna.

Il C.A.A. dovrà inoltre garantire:

- ∞ l'invio di SMS (costo a carico del C.A.A.), e-mail e/o PEC al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 3 pasti in debito.
- ∞ la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo n. 1 invio con lettere scritte generate dal Sistema.
- ∞ la collaborazione con la S.A. per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione attualmente in uso.
- ∞ la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno n. 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. A tali momenti formativi potranno partecipare rappresentanti della S.A..

Tutti i costi per i servizi, comprensivi di canone, manutenzioni e aggiornamenti richiesti per legge sono a carico della C.A.A.

Al termine dell'appalto il C.A.A., dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per la S.A., la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 8 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (il C.A.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità). I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del C.A.A..

In caso di sciopero dei dipendenti del C.A.A., il Comune deve essere avvisato con congruo anticipo e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il C.A.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati al C.A.A. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione al C.A.A. con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconosce al C.A.A. un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura media giornaliera calcolata sul mese precedente a quello in cui si è verificato l'evento.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il C.A.A. e il Comune, in

via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro Cottura

1. In questo caso, il C.A.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura d'emergenza.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del C.A.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

Art. 9 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del C.A.A.

1. Sono a carico del C.A.A. gli oneri connessi alle:

∞manutenzioni ordinarie e straordinarie, così come rispettivamente definite all'art. 3, comma 1, lett. a) e lett. b) del D.P.R. n. 380/2001 ("interventi di manutenzione ordinaria: gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti" - "interventi di manutenzione straordinaria: le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso"), nonché dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro Cottura, delle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A..

I macchinari, le attrezzature e gli arredi, eventualmente sostituiti in caso di rotture o qualora se ne verificasse la necessità, rimarranno di proprietà della S.A..

∞manutenzioni ordinarie così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 delle strutture di servizio (si intendono i centri refezionali ove il C.A.A. effettua la somministrazione dei pasti) e per gli impianti tecnologici interessati dalle attività dell'appalto.

Sono inoltre a carico del C.A.A.,

∞presso i centri refezionali ove lo stesso effettua anche la somministrazione:

- le manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi per la distribuzione e il lavaggio;
- la sostituzione delle lavastoviglie e dei dispenser di acqua microfiltrata presenti qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili e dei carrelli termici.

∞presso le cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A.:

- la sostituzione e/o l'integrazione, ove necessario, delle lavastoviglie, degli impianti frigoriferi (presso ogni cucina dovrà essere garantita la presenza, il funzionamento e l'utilizzo, di due frigoriferi o di un frigorifero a due vani fisicamente separati, per lo stoccaggio refrigerato delle derrate fresche e di almeno un impianto frigorifero per lo stoccaggio dei prodotti surgelati), dei forni a termo convezione, dei frullatori a bicchiere e dei mixer ad immersione presenti.

Oltre a ciò, al C.A.A. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

Si specifica che il C.A.A., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:

- ∞ apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.

- ∞ apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.
2. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dal C.A.A. in sede di offerta sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al centro cottura e alle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A..
- Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta della S.A. e/o di suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, corredati del timbro e della firma del manutentore, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture (non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione). Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale della S.A. preposto alle verifiche ed ai controlli.
3. La S.A. si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, il C.A.A. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio della S.A..
4. Il C.A.A. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.
5. Il C.A.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.
6. Alla fine dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dal C.A.A. alla presenza dei rappresentanti della S.A.. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese del C.A.A..

Art. 10 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Titolo II

CONTRATTO

Art. 11 - Stipulazione del contratto

Il C.A.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dalla S.A. con apposita nota. Nel caso in cui il C.A.A. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, la S.A. porrà a carico del C.A.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. La S.A. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il C.A.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dalla S.A., dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la S.A. è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal C.A.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la S.A. potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'Art. 84 del presente Capitolato.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, il C.A.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla S.A..

L'affidamento oggetto del presente appalto sarà efficace per la S.A. finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente il C.A.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

La S.A. potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, la S.A. avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - al C.A.A. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

Il C.A.A. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art. 12 - Assicurazioni e garanzie

Il C.A.A. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo il C.A.A. si impegna a consegnare alla S.A. una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che la S.A. è considerata "terza" a tutti gli effetti. La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. Il C.A.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare la S.A. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal C.A.A.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata alla S.A. almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno il C.A.A. dovrà produrre alla S.A. quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

Art. 13 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora il C.A.A. non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. La S.A. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 14 - Recesso da parte della S.A.

La S.A. può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, ai sensi e secondo le modalità dell'art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 15 - Trattamento dati personali

Il C.A.A. ha l'obbligo di custodire e di non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e la S.A. di cui possa venire in possesso, secondo le previsioni di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Art. 16 - Domicilio

Il C.A.A. deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio nel territorio del Comune di Vigevano. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata anticipata via fax presso il suddetto domicilio o mediante PEC. Qualsiasi comunicazione fatta al C.A.A. dalla S.A. si considererà fatta personalmente al legale rappresentante del C.A.A.. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

Art. 17 - Spese inerenti il servizio

Oltre a quanto già indicato nel presente capitolato, sono interamente a carico del C.A.A.:

- ∞ tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione e alla fornitura al Centro Cottura di energia elettrica, acqua, gas e rete telefonica/ADSL, nonché il canone di utilizzo del Centro di Cottura, di cui all'art. 90.
- ∞ il pagamento di imposte e tasse relative al centro cottura, così come le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio e/o da qualsiasi operazione riguardante le manutenzioni;
- ∞ gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 9 del presente capitolato.

Infine sono a carico del C.A.A. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

Art. 18 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di

- ∞ manutenzione,
- ∞ *pest management*,
- ∞ prenotazione informatizzata,
- ∞ trasporto dei pasti,
- ∞ attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature del Centro Cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri refezionali.
- ∞ formazione del personale.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, deve necessariamente essere autorizzato dalla S.A. a pena di nullità. Il C.A.A. dovrà, in sede di domanda di autorizzazione al subappalto, indicare uno degli operatori economici presenti nella terna di subappaltatori indicata dallo stesso C.A.A. in sede di partecipazione alla procedura di gara.

Si applica quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016

Art. 19 - Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi

Il C.A.A. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, il C.A.A. è tenuto ad espletare - relativamente al centro cottura, alle cucine degli asili nido gestite con proprio personale e ai centri refezionali - quanto previsto dalla procedura di denuncia di inizio attività.

Il C.A.A. deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'appalto per la tutela materiale dei lavoratori. Il C.A.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 20 - Fornitura documentazione per contributi CE/A.G.E.A.

Per tutta la durata del servizio, Il C.A.A. è tenuto a fornire, con le modalità e nei tempi indicati dalla S.A., ogni documento necessario per l'applicazione della normativa comunitaria - Reg. (CE) 657/2008, come modificato dal Reg. (CE) 966/2009 – che prevede la concessione di un aiuto finalizzato a favorire, tra i ragazzi in età scolare, il consumo di prodotti lattiero caseari.

Titolo III

PERSONALE

Art. 21 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze del C.A.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- ∞ mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento dei servizi,
- ∞ essere adeguatamente formato,
- ∞ possedere adeguate professionalità,
- ∞ conoscere le norme di igiene delle produzioni alimentari e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e comunicare, al responsabile del servizio, eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dal C.A.A..

Art. 22 - Organico addetti

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal C.A.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta; eventuali variazioni dovranno essere comunicate alla S.A. entro 24 ore.

La S.A. si riserva inoltre il diritto di chiedere al C.A.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso il C.A.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

1. Il C.A.A. deve individuare e comunicare alla S.A., preventivamente rispetto all'inizio del servizio, il Direttore del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. Presso ogni cucina gestita direttamente dal C.A.A. dovrà essere individuato:
 - ∞ un Cuoco Responsabile del Servizio
 - e almeno
 - ∞ un Aiuto Cuoco/ASM.

Le due o più figure professionali dovranno possedere adeguata esperienza nella gestione di servizi simili, adeguata formazione professionale e idoneo livello di inquadramento contrattuale al fine di espletare le attività loro assegnate.

3. Presso ogni centro refezionale ove il C.A.A. effettua la somministrazione dei pasti, per la somministrazione degli stessi (come successivamente descritto all'art. 57) e per la pulizia delle aree di servizio e dell'attrezzatura, il personale di servizio dovrà essere commisurato al numero di aule/refettorio ed alla quantità di utenti, garantendo, comunque, un rapporto minimo di
 - Scuole dell'Infanzia
n. 1 A.S.M. in servizio ogni 40 utenti (un addetto ogni quaranta utenti), con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento) oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.
 - Altri servizi
n. 1 A.S.M. in servizio ogni 40 utenti (un addetto ogni quaranta utenti), con un arrotondamento massimo del 30% (trenta per cento) oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Per i servizi in cui il numero di utenti è pari o inferiore a 10 (dieci), il C.A.A. potrà astenersi dall'impiegare un addetto alla somministrazione; in questo caso il C.A.A. dovrà fornire pasti in monoporzione per facilitare l'effettuazione del servizio.

Nel caso in cui tale personale non risultasse sufficiente, la S.A. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Uno degli addetti alla somministrazione, per indicazione del C.A.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con la S.A., l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Art. 23 - Reintegro personale

Il personale addetto alla somministrazione del pasto deve essere costantemente presente (dall'inizio alla fine della somministrazione di tutte le portate previste dal menù) nel numero prestabilito per ogni Centro Refezionale; qualora il numero delle assenze di predetto personale dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard dichiarato in fase di offerta, il C.A.A. deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere comunicate alla S.A. secondo quanto indicato all'articolo precedente.

Nei limiti previsti o consentiti dalle norme contrattuali del lavoro di categoria, sarà data precedenza di assunzione alle unità lavoratrici già operanti nei precedenti anni scolastici presso i centri refezionali, cucine asili nido ed il centro cottura, stante capacità ed esperienza possedute dalle stesse, elementi indispensabili al buon funzionamento del servizio nel contesto sociale locale.

Art. 24 - Direzione del servizio e sorveglianza igienico sanitaria del Centro Cottura

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un

- ∞ Tecnologo Alimentare che abbia maturato una esperienza almeno quinquennale o di altra figura
- ∞ con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno decennale

nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili a quella oggetto del servizio.

Il Direttore, per l'intera durata dell'appalto, deve mantenere un contatto continuo con la S.A., nei confronti della quale rappresenterà, ad ogni effetto, il C.A.A.. Per tale figura, viene richiesto un impegno continuativo e a tempo pieno.

Rientrano tra le mansioni del Direttore del servizio anche le seguenti attività:

- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto, incluso il coordinamento dietetico nutrizionale;
- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i centri refezionali e le cucine degli asili nido;
- verifica della qualità percepita dagli utenti
- la verifica e la dichiarazione di rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato;
- mantenere quotidiani rapporti con la S.A. e con le Autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati della S.A.;
- dirigere e coordinare le attività di formazione del personale.

2. Il C.A.A. deve inoltre

- . affidare la gestione delle diete
- . affidare/essere coadiuvato per la sorveglianza igienico sanitaria del servizio

ad almeno un/una Dietista laureato che abbia maturato una esperienza almeno triennale, in attività simili, presso un Centro di Cottura con produzione giornaliera media di almeno 2.000 pasti. Tale dietista dovrà garantire la propria presenza, presso il Centro Cottura, per almeno sei ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, per tutto il periodo di servizio.

Rientrano tra le mansioni del/della dietista anche le seguenti attività:

- sopralluoghi periodici presso tutti i centri refezionali;
- sopralluoghi periodici presso tutte le cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A.,
- formazione del personale.

In caso di assenza o impedimento del Direttore del servizio e/o del/della dietista (ferie, malattia, ecc.), il C.A.A. deve provvedere alla loro/sua sostituzione con un altro Direttore del servizio/dietista e darne immediata comunicazione alla S.A..

Art. 25 - Formazione e addestramento

Il C.A.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa il sistema di gestione ambientale messo in atto e le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla S.A.. A tali corsi potrà partecipare anche la S.A. attraverso propri incaricati; a tale scopo il C.A.A. informerà la S.A. circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione il C.A.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;

- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando,
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

Art. 26 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Il C.A.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, se necessario anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei contenitori isotermitici e delle derrate crude, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di lavaggio, pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

Art. 27 - Controllo della salute degli addetti

L'ATS competente per territorio può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti

Il C.A.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla S.A..

Il C.A.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il C.A.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 29 - Applicazioni contrattuali

Il C.A.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il C.A.A. è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano il C.A.A. anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La S.A. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del C.A.A..

Art. 29-bis – Clausola Sociale

Il C.A.A. sarà tenuto prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dal C.A.A..

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 30 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 1.

In particolare è vietato l'uso di:

- ∞ materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- ∞ preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- ∞ semilavorati di IV gamma.
- ∞ semilavorati di V gamma.
- ∞ frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- ∞ semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
 - pesce impanato pre-fritto,
 - pesce con carni ricomposte,
 - hamburger,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
- ∞ (*) basi di pasta precotta/preformata, confezionate, fresche e/o confezionate in ATP, per pizza e focaccia.
- ∞ (*) pizza e focaccia precotta/preformata, fresca e/o confezionata in ATP, a lunga conservazione (non sono inclusi i prodotti necessari alla realizzazione di diete speciali).
- ∞ carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- ∞ grassi idrogenati e polifosfati.
- ∞ formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

In relazione ai precedenti punti in cui sono riportati alimenti contrassegnati con (*), il C.A.A. può venire autorizzato all'uso del semilavorato solo nel momento in cui la S.A. accerti, anche su richiesta del C.A.A., la necessità per motivi igienico-sanitari/organizzativi (es. pizza con formulazione particolare), di introdurre il semilavorato stesso.

Le derrate alimentari utilizzate per la S.A., presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura e delle cucine degli asili nido, devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'Allegato 1". Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazioni di altri servizi di ristorazione non destinati alla S.A., dovranno essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

Il C.A.A. dovrà fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Ove previsto dal contratto (riferimento art. 53), per alcuni prodotti specificatamente richiesti e/o offerti in sede di gara, il C.A.A. è tenuto a presentare alla S.A. un **rapporto semestrale** nel quale dovranno essere elencati

- tipi,
- quantitativi impiegati,
- metodi di produzione,
- origine

dei prodotti acquistati ed utilizzati per il servizio.

Tale rapporto oltre a contenere documentazione appropriata attestante le specifiche sopra riportate, dovrà contenere

- per i prodotti specificatamente richiesti
una dichiarazione con l'indicazione dei quantitativi utilizzati nell'erogazione del servizio, espressi in percentuale di peso sul totale utilizzato nell'ultimo semestre,
- per tutti i prodotti utilizzati per la produzione dei pasti
una dichiarazione con l'indicazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati dall'utenza nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 31 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 32 - Garanzie di qualità, rintracciabilità e sicurezza alimentare

Il C.A.A. dovrà dimostrare di:

1. adottare criteri di qualità per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
2. aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.
3. di applicare la Norma ISO 22005 "*Traceability in the feed and food chain*".
4. aver predisposto e l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.
Relativamente ai pasti in somministrazione e alla fornitura del pasto crudo, si dovrà garantire (dandone comunicazione alla S.A.) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico.
5. aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo
 - delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del centro di cottura e delle cucine degli asili nido gestite con personale proprio,
 - dell'acqua microfiltrata somministrata presso i centri refezionali,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti, si fa riferimento allo specifico Allegato n. 4 al CSA e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;

- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 33 - Ricevimento delle materie prime

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- αsiano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti anche ai fini della redazione del “rapporto semestrale” e delle dichiarazioni da produrre alla S.A.,
- αsiano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- αsia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
- αvengano adottate misure atte a ridurre al minimo il volume degli imballaggi.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Art. 34 - Conservazione delle derrate

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire nell'apposita anticella ed in ogni caso ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. l'utilizzo di mascherine e guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prodotti del salumificio affettati, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte (abbattute termicamente e da sottoporre a successivo riscaldamento), quali arrosti e brasati.

2. la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente prodotta presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

5. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa data di consumo. Le singole confezioni inviate ai centri refezionali dovranno obbligatoriamente riportare, in modo chiaramente visibile, la data di lavorazione del prodotto contenuto.

Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;

6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo, il lavaggio delle verdure per il minestrone, nel caso in cui vengano usate verdure fresche.

Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla S.A., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C/+4°C) in contenitori chiusi e con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.

7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (Art. 39), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti.

Particolare attenzione dovrà essere posta al numero di affettatrici utilizzate (in rapporto al numero di porzioni da lavorare) e all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.

9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche (Allegato n. 1), le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi.

10. legumi secchi, salvo diversa modalità d'uso indicata in etichetta dal produttore: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in specifica cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

Art. 36 - Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox.

Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

Per quanto sopra, il C.A.A. si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A..

Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti, devono essere cotti in caldaia/cuoci pasta in acciaio inox.

Art. 37 - Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- ∞ tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle indicate all'Art. 39 "linea refrigerata".
- ∞ le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ∞ ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
- ∞ le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- ∞ la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 39), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- ∞ dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- ∞ qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- ∞ tutti i sughi a base di pomodori pelati o passata di pomodoro devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità eccessiva.

Tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

Art. 38 - Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 39 - Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti.

Il C.A.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 37).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 40 - Condimenti

- ∞ Le paste e il riso in bianco (ed eventuali altri cereali cotti, da aggiungere alle minestre in brodo) devono essere trasportati ai centri refezionali, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
- ∞ Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- ∞ Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- ∞ Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
Presso i centri refezionali ove il servizio può avvenire senza l'ausilio di personale addetto alla somministrazione (es. servizi con numero di utenti pari o inferiore a 10), per particolari diete speciali ed in ogni caso, qualora richiesto dalla S.A., il C.A.A. dovrà fornire condimenti e formaggio grattugiato in monoporzione.
- ∞ Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

Art. 41 - Igiene della produzione

La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I guanti monouso (ben aderenti alle mani degli operatori, di colore blu e preferibilmente in nitrile), ove previsto l'uso, devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato preferibilmente in strato singolo ed in ogni caso, non oltre il doppio strato; in questo ultimo caso, tra i due strati, dovrà essere interposto un foglio di carta oleata/da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 42 – Servizio di ristorazione per gli Asili Nido, cucine con gestione diretta del C.A.A. e specificità delle forniture dei pasti crudi

1. Presso tutte le cucine degli asili nido, ogni lavorazione e ogni cottura di alimenti per la produzione del pasto, deve essere obbligatoriamente effettuata nella stessa giornata in cui il pasto viene consumato.
- ∞ Presso ogni cucina gestita direttamente dal C.A.A. il personale dovrà essere quello previsto all'art. 24 del CSA e dichiarato in sede di gara.
4. Quanto previsto all'Art. 32 del presente capitolato dovrà essere specificatamente applicato anche presso le cucine degli asili nido gestite dal C.A.A..
5. Relativamente alla fornitura del pasto crudo si specifica che:
 - ∞ le operazioni di trasporto e consegna delle derrate dovranno avvenire secondo la normativa vigente, nazionale e comunitaria e secondo quanto indicato agli artt. 56 e 57 del presente capitolato.
 - ∞ nei documenti di accompagnamento devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.
 - ∞ le consegne avverranno almeno due volte alla settimana (indicativamente lunedì e mercoledì), al mattino, tra le ore 7.30 e le ore 9.00, ad esclusione del pane, da consegnarsi tutti i giorni.
Le forniture delle derrate fresche dovranno essere obbligatoriamente effettuate nella giornata di consegna programmata immediatamente antecedente la giornata di utilizzo dei prodotti (rif. menù corrente), così da evitare il sovraccarico e l'eventuale promiscuità dello stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi. Per tali derrate fresche, così come per quelle a lunga conservazione, saranno preferibilmente da evitare forniture in confezioni aperte/non originali, al fine di ridurre al minimo la possibilità di cross-contaminazioni e di favorire l'applicazione e la gestione del sistema di rintracciabilità dei vari ingredienti componenti il pasto.
 - ∞ le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate, così come non verranno accettati quantitativi di derrate superiori a quelli richiesti o superiori alle esigenze di menù.
 - ∞ le consegne dovranno essere effettuate in modo tale che, nei fine settimana e nei giorni di sospensione del servizio, non siano conservati negli impianti frigoriferi delle cucine rilevanti quantità di alimenti deperibili.
 - ∞ tutte le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate e ove previsto, recare in modo visibile la data di confezionamento e di scadenza; il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche.
 - ∞ nei casi in cui la merce sia confezionata in appositi imballaggi (primario, secondario, terziario) gli stessi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte e comunque in modo da assicurare, sino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti ed igienicamente garantiti.
 - ∞ i salumi affettati e le carni pronte all'uso e sezionate per tipologia di cottura, dovranno essere fornite, nella stessa giornata di somministrazione, in confezioni di peso proporzionato al numero di utenti, così da evitare la formazione di rimanenze. Se il prodotto è confezionato in sottovuoto o in ATP, le consegne dei quantitativi settimanali potranno avvenire secondo normale programmazione (indicativamente lunedì e mercoledì).
 - ∞ le carni macinate dovranno essere prodotte nella stessa giornata di utilizzo presso ciascuna cucina o in alternativa dovrà essere consegnata carne macinata confezionata, in sottovuoto o in ATP, da laboratorio autorizzato alla lavorazione di tale prodotto.
 - ∞ le verdure fresche devono essere consegnate giornalmente, mondate, tagliate, lavate e prive di acqua di sgocciolamento, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Art. 43 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 39.

Art. 43.1 – Recupero igienico degli alimenti

Il C.A.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate presso il Centro di Cottura e dei pasti non consumati presso i vari centri refezionali, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

In particolare il C.A.A., in sede e di gara ed in ogni caso, per ogni anno di contratto, deve presentare un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quel si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

Titolo VI

TABELLE DIETETICHE E MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 44 - Indicazioni generali

I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dalla S.A. tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dalla S.A. e dalla ATS competente per territorio.

La S.A. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione,

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) "privo di carne" (ad eccezione del pesce), formulato dal C.A.A. in aderenza al menù corrente "standard" (rif. Allegato n. 3 al CSA), elaborato in base ai L.A.R.N. e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 35%-40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.

Potrà essere previsto/richiesto che ogni singolo utente, eventualmente già all'atto dell'iscrizione al servizio, possa scegliere di aderire al menù "standard" o in alternativa a quello "privo di carne" (predisposto dal C.A.A.).

2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente capitolato e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

Il C.A.A. all'inizio di ogni anno scolastico provvede:

- alla stampa e all'esposizione, nei centri refezionali, dei menu in vigore e delle *tabelle di correlazione*, in modo che siano visibili agli utenti e ai membri della Commissione Mensa.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantita la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

- alla consegna, ad ogni alunno, di copia del menù stagionale in uso (di dimensioni non inferiori al formato cartaceo A4) e degli eventuali documenti allegati, sino ad massimo di 5 pagine (formato A4, stampa fronte retro).

Tale documento dovrà obbligatoriamente garantire l'informazione agli utenti relativamente a:

- . alimentazione, salute e ambiente,
- . provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti,

. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Qualora richiesto dalla S.A., in aggiunta alla versione in italiano, i menù e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in inglese, arabo e cinese.

Inoltre, il C.A.A., in occasione di ogni variazione del menù definito in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menù e alla distribuzione ad ogni utente del servizio.

Art. 45 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *Tabelle Dietetiche* (Allegato 2) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù (Allegato 3).

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, il C.A.A. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per la S.A., fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

Ove previsto dal contratto, per alcuni prodotti specificatamente richiesti e/o offerti in sede di offerta di gara, il C.A.A. è tenuto a presentare alla S.A. un "rapporto semestrale", così come descritto all'art. 30 del presente documento.

Art. 46 - Struttura dei menù per bambini delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, centri estivi, e adulti aventi diritto

Pranzo:

- . un primo piatto
- . un secondo piatto
- . un contorno
- . pane
- . frutta fresca di stagione (o come eventualmente previsto dal menù, succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce da forno) - per i bambini delle scuole dell'Infanzia e dei Centri Estivi la somministrazione è a metà mattina.
- . merenda (bambini scuole dell'Infanzia e Centri Estivi).

Acqua: presso i centri refezionali è richiesta la somministrazione in caraffa di acqua microfiltrata (capacità caraffa non superiore a 2 litri, preferibilmente da 1,5l, con coperchio, da riempirsi all'occorrenza – posizionare n. 1 caraffa ogni 5 utenti).

In alternativa, su autorizzazione della S.A., potrà essere prevista la somministrazione di:

- ∞ un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- ∞ un piatto della cucina alternativa, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

Art. 47 - Struttura dei menù per Asili Nido - divezzi

Latte vaccino con biscotti (o alternative)

Pranzo:

- . un primo piatto
- . un secondo piatto
- . un contorno
- . pane
- . frutta fresca di stagione (o succo di frutta o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).

Merenda pomeridiana (come da menù: indicativamente composta da latte fresco pastorizzato, thè, tisane, succo di frutta, yogurt, gelato, budino, pane e marmellata, torta fresca, biscotti secchi, focaccia fresca).

Acqua: è richiesta la somministrazione di ½ litro di acqua minerale naturale per ciascun utente del servizio.

Art. 48 - Struttura dei menù per Asili Nido - lattanti

Latte secondo dieta personale con biscotti

Pranzo: . pappa (come da menù)
. frullato di frutta (oltre il sesto mese)

Merenda pomeridiana (come da menù: indicativamente composta da latte fresco pastorizzato, thè, tisane, succo di frutta, yogurt, gelato, budino, pane e marmellata/cioccolato/miele, torta fresca, biscotti secchi, focaccia fresca).

Acqua: è richiesta la somministrazione di ½ litro di acqua minerale naturale per ciascun utente del servizio.

Art. 49 - Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con la S.A. e successivamente inviate, per l'approvazione, alla ATS competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dal C.A.A. senza la specifica autorizzazione della S.A..

2. Il C.A.A. può effettuare, in via temporanea e previa comunicazione alla S.A., una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, il C.A.A. avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni ai vari centri refezionali al fine di permettere una chiara informazione dell'utenza.

3. In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro Cottura, il C.A.A. dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un centro di cottura d'"emergenza", tale impianto, così come dichiarato in fase di gara, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 2.000 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 100km dalla sede del Comune di Vigevano.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

Art. 50 - Diete speciali

1. La S.A. si farà carico di raccogliere le certificazioni mediche prodotte dall'utenza per la richiesta di diete e le trasmetterà prontamente al C.A.A..
2. Il C.A.A., sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo; per conoscenza e/o per approvazione (qualora richiesto), gli elaborati relativi alla formulazione delle diete speciali potranno essere inviate all'ATS competente per territorio.
3. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti del C.A.A. e sotto la supervisione del/della Dietista del centro cottura (rif. Art. 24).
4. Le diete speciali devono:

- ∞ riportare l'indicazione specifica del destinatario mediante apposita etichetta (è vietato apporre indicazioni a penna/pennarello direttamente sul film plastico di chiusura e/o sul piatto).
- ∞ essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- ∞ essere trasportate, in piatti (materiale plastico di peso non inferiore a 11g) monoporzione con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- ∞ essere somministrate, qualora si rendesse necessario per questioni di sicurezza, in piatti con colorazione differente o con segno di identificazione.
- ∞ essere formulate dal C.A.A. in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere aggiornato e presente presso il Centro Cottura e/o dovrà essere prontamente consultabile anche a mezzo web.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, il C.A.A. è tenuto ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale del C.A.A..

Per la preparazione delle diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Il C.A.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- ∞ diete per vegetariani, vegani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso il C.A.A. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.
- ∞ diete per disgusti individuali, per le quali il genitore rivolge specifica istanza scritta, rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) potrà essere concordata con la famiglia una alternativa al piatto rifiutato.
- ∞ *diete leggere* come di seguito indicato all'art. 51.

Art. 51 - Dieta leggera ("*Dieta in bianco*")

Il C.A.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da:

primi piatti

- ∞ pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva crudo o sugo di pomodoro con aggiunta a crudo di olio extravergine di oliva. Poco Parmigiano Reggiano ben stagionato
- ∞ polenta o gnocchi conditi con salsa di pomodoro e Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- ∞ carne magra (manzo o pollo o tacchino) al vapore, alla piastra, lessata, al forno.
- ∞ pesce al vapore, alla piastra, lessato, al forno
- ∞ prosciutto cotto o crudo,
- ∞ formaggi tipo ricotta, mozzarella, crescenza.

contorni

- ∞ verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio extravergine di oliva crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

∞di tutti i tipi

condimenti

∞deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo (sia per la preparazione del sugo di pomodoro che per condire secondi piatti e contorni), in quanto la cottura altera la digeribilità dei grassi.

merenda

∞alternare le seguenti tipologie di merenda:

- . cracker con succo di frutta o frutta fresca
- . pane o fette biscottate con miele/marmellata
- . succo di frutta
- . frutta fresca.

Art. 52 - Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco"

La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'ATS competente per territorio e con il C.A.A. ingredienti e relative grammature. Potrà essere richiesto al C.A.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai centri refezionali (es. gite) o interruzione temporanea del servizio. Per il trasporto del *packed lunch* con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici (da consegnare presso i centri refezionali che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

∞bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l

∞tovagliolo di carta

∞n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

Per gli utenti delle Scuole Secondarie di 1° Grado e per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

∞N.1 frutto di stagione lavato o merendina dolce confezionata.

∞N.1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

Art. 53 - Utilizzo di prodotti "certificati"

La S.A. richiede l'impiego dei seguenti prodotti certificati ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

1)

- frutta fresca di stagione (coltivata in pieno campo),
- verdure e ortaggi (sia freschi che surgelati) di stagione (coltivata in pieno campo)
- patate fresche e surgelate
- legumi
- cereali
- pane fresco e prodotti da forno
- pasta di semola di grano duro

- riso parboiled
- farina di grano tenero
- farina di mais
- pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima 100% nazionale)
- formaggio
- latte UHT (nazionale)
- yogurt (nazionale)
- Uova (è richiesta la fornitura di uova fresche biologiche e/o codice 1),
- olio extra vergine di oliva (materia prima 100% nazionale)

- ∞ **devono provenire per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica** in accordo con il Reg. (Ce) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi,
- ∞ **devono provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”** (riferimento norma UNI 11233:2009), **Igp, Dop e Stg**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento Ce n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento Ce n. 509/2006) **e da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350,

2)

- carne

- ∞ **deve provenire per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica** in accordo con i regolamenti Reg. (Ce) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi,
- ∞ **deve provenire per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti Igp e Dop**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3)

- pesce

- ∞ **deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica**, in accordo con i Regolamenti CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o **pesca sostenibile** (rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

4)

- banane
- ananas
- cacao in polvere e solubile

- cioccolato in barretta monoporzione

∞ prodotti esotici biologici e del mercato Equo e Solidale, ogni qual volta sono previsti dal menù

5)

- riso (anche parboiled),
- gallette di riso e altri cereali,
- almeno due tipologie di formaggi freschi.

∞ prodotti alimentari a km zero, così come definiti al Totolo 0 del CSA (per almeno l'80% delle volte in cui gli stessi prodotti sono previsti dal menù).

Titolo VII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 54 - Contenitori per il trasporto degli alimenti

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori termici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermici.

In sede di offerta di gara, il C.A.A. dovrà tenere in dovuto conto, la tipologia di tutte le attrezzature di movimentazione e/o da movimentare per l'esecuzione del servizio, così da formulare un'offerta comprendente i costi imputabili alla quotidiana movimentazione, manuale o meccanica, di materiali ed oggetti pesanti, anche in presenza di barriere architettoniche presso i centri refezionali.

La S.A. non accetterà alcuna giustificazione per il mancato utilizzo dei contenitori offerti in sede di gara dal C.A.A..

Inoltre:

∞ i contenitori termici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato, qualora richiesto dalla S.A. e/o ritenuto necessario dal C.A.A., un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

∞ nei contenitori termici e ove presenti, sulle rastrelliere interne degli stessi, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-Norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza preferibilmente non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

∞ le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

∞ il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

- ∞ il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore/sacco.
E' vietato l'uso di
 - . graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
 - . il riutilizzo di sacchetti di qualunque materiale.
- ∞ la frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica liscia, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

Art. 55 - Mezzi di trasporto

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a Norma Euro 5 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o elettrici o ibridi,
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione del vano di carico dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Art. 56 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti in legume fresco-caldo, devono essere consegnati, a cura del C.A.A.:

- nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri Refezionali, con 30 minuti di anticipo massimo sull'orario di inizio della somministrazione. Il servizio prevede altresì, presso le scuole dell'Infanzia e i Centri Estivi, la consegna della frutta, già lavata, sbucciata e porzionata, entro le ore 9.30 e la distribuzione delle merende entro le ore 15.30.

Al momento della consegna dei pasti il C.A.A. dovrà garantire la presenza in servizio di personale alle proprie dipendenze al fine di prendere in carico i contenitori isotermini.

- presso gli asili nido, i pasti crudi destinati al servizio, dovranno essere consegnati direttamente nelle cucine, tra le ore 7.30 e le ore 9.00.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Eventuali variazioni di orario di trasporto e consegna dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

Per ogni centro refezionale e cucina di asilo nido il C.A.A. emetterà documento in copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati o dei quantitativi delle derrate crude consegnate e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dal C.A.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Titolo VIII

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Somministrazione portate

Il C.A.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

Il C.A.A. deve facilitare la consumazione della frutta da parte dei bambini delle scuole dell'Infanzia (somministrazione a metà mattina) e della prima classe delle scuole Primarie, e deve pertanto provvedere a lavare, sbucciare e porzionare la frutta. Per gli utenti della scuola dell'Infanzia, dovrà inoltre essere garantito l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua delle caraffe.

Ad eccezione dei servizi dedicati

- agli utenti sopra indicati e agli asili nido, per i quali dovrà essere garantita la somministrazione diretta al tavolo,
- agli utenti delle Scuole Secondarie di primo grado, per i quali dovrà essere garantita la somministrazione mediante postazione *service in linea*,

la scelta del sistema di distribuzione dei pasti (distribuzione diretta ai tavoli, *service in linea*, utilizzo di piatto piano e fondo, utilizzo di piatto multi scomparto di adeguate dimensioni e capienza, o altro sistema) è lasciata alla libera determinazione del C.A.A., salvo diversa indicazione della S.A..

Si specifica che l'utilizzo del piatto multi scomparto:

- ∞ è vietato per i servizi destinati agli utenti delle scuole dell'Infanzia,
- ∞ NON costituisce miglioria a quanto previsto dal capitolato Speciale, ma semplice differente modalità di erogazione del servizio stesso.

La S.A. si riserva di valutare il servizio così organizzato (con piatto multi scomparto) e qualora ritenesse che lo stesso fosse, a suo insindacabile giudizio, inadatto/scarsamente funzionale, il C.A.A. dovrà provvedere a somministrare un piatto/una preparazione alimentare alla volta.

Presso i refettori delle Scuole Primarie con oltre 80 utenti contemporaneamente presenti in unico locale, per facilitare l'esecuzione del servizio, dovranno essere obbligatoriamente garantite due o più aree di somministrazione.

Durante la consumazione dei pasti, il personale di servizio NON deve compiere attività di pulizia se non quelle strettamente necessarie all'eliminazione di sostanze e alimenti accidentalmente rovesciati sul pavimento, sui tavoli e sulle sedie.

a) Distribuzione diretta ai tavoli

In caso di distribuzione diretta ai tavoli, si devono eseguire le seguenti operazioni:

- messa in funzione dei carrelli scaldavivande, forniti a cura e spese del C.A.A., ove inadeguati all'uso, mal funzionanti o insufficienti per numero.
Le vasche dei carrelli scaldavivande e dei banchi termici, se ad acqua, dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie e tovagliolo in materiale non riutilizzabile, che dovranno essere forniti dal C.A.A.. Tali materiali non dovranno riportare pubblicità e/o marchi commerciali ad eccezione di quello del C.A.A..
- porre sui tavoli, in corrispondenza di ciascun utente, un panino e le posate in metallo ed i cucchiaini monouso in materiale biodegradabile/plastica, da utilizzarsi in funzione del menù del giorno. Il pane potrà essere collocato in cestini e su indicazione degli insegnanti potrà eventualmente essere posto in tavola al termine della somministrazione del primo piatto.
La frutta lavata dovrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o potrà essere somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
- posizionare almeno una bottiglia di acqua da 1,5 litri ogni 5 utenti (solo per asili nido) e provvedere alle successive integrazioni delle stesse oppure posizionare almeno una caraffa di acqua microfiltrata ogni 5 utenti e provvedere alle successive integrazioni/riempimenti delle stesse.
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli e/o i banchi termici, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione.
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola.
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore (salvo diverse indicazioni da parte della S.A.).
- la distribuzione del secondo e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo (non applicabile nel caso in cui venga proposto l'utilizzo di piatto multi scomparto).
- deve sempre essere garantita la pulizia dei tavoli ed il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale.

b) Sistema di distribuzione *in linea*

Nel caso di distribuzione *in linea*, agli utenti verrà somministrato, direttamente alla postazione *service in linea*,

. un piatto/una preparazione alimentare alla volta

o in alternativa,

. tutte le portate, nel piatto piano e nel piatto fondo o nell'apposito piatto multi scomparto.

Ciascun utente si farà carico di recarsi al *service in linea* per ricevere le varie portate.

Il C.A.A. dovrà fornire, ove già non presente e/o in inadeguato stato d'uso, apposito/i banco/banchi, che dovrà/dovranno essere in perfette condizioni igieniche e di manutenzione e provvisto/i di:

▪ tramoggia di distribuzione vassoi, pane, posateria, tovaglie e tovaglioli (questi ultimi non dovranno riportare pubblicità e/o marchi commerciali ad eccezione di quello del C.A.A.). La tramoggia dovrà essere provvista altresì di pinza o guanto per il pane.

Ove non specificatamente richiesto, tutto quanto sopra descritto dovrà essere posto direttamente in tavola (tavoli apparecchiati secondo quanto descritto al precedente comma a)).

▪ *linea service* provvista di:

- vetrina parasputi;

- vano scalda piatti/scalda vivande;

- vasca refrigerata/area fredda (per la distribuzione di secondi e contorni freddi).

Il C.A.A. dovrà fornire inoltre:

- i vassoi (presso le Scuole Secondarie di 1° Grado e ove l'utilizzo degli stessi sia autorizzato o specificatamente richiesto dalla S.A. – in questo caso potranno essere somministrate anche più portate contemporaneamente impiegando eventualmente, ove richiesto, piatti monouso) per gli utenti, in numero adeguato e in perfette condizioni igieniche e di manutenzione.

Nel caso in cui il servizio si svolgesse su più turni, nello stesso locale, il C.A.A. dovrà fornire anche un numero adeguato di carrelli porta vassoi (sbarazzo e rigoverno).

- almeno una caraffa di acqua microfiltrata ogni 5 utenti, provvedendo alle successive integrazioni/riempimenti delle stesse.

Le vasche / i vani / le superfici della *linea* di distribuzione dovranno essere svuotate (ove necessario) e sanificate giornalmente.

La *linea* di distribuzione non potrà essere utilizzata per lo stoccaggio di alcuna sostanza alimentare.

Il C.A.A. dovrà distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore (salvo diverse indicazioni da parte della S.A.), compresi pane, frutta, yogurt e dessert.

Art. 58 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale del C.A.A. (ove previsto) nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali e/o direttamente nelle aule scolastiche ove avvengono le lezioni; in quest'ultimo caso le ASM, prima dell'inizio della somministrazione, dovranno sanificare i banchi, apparecchiarli e a servizio concluso, sanificarli nuovamente, avendo cura di rimuovere eventuali residui di cibo presenti nell'area di servizio.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie di acqua minerale (asili nido) o caraffe di acqua microfiltrata;
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza.

7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.
 Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	15°C
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C
Gelati		≤-15°C	//

6. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
7. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
9. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura, dovrà essere realizzata e fornita dal C.A.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito, prosciutto cotto alla piastra;
10. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
11. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte della S.A.);
13. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo) (non applicabile nel caso in cui sia prevista la contemporanea somministrazione di tutte le portate);
14. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o, se richiesto, a fine consumazione del primo piatto;
16. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Art. 59 - Informazione ai commensali

Il C.A.A è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni centro refezionale dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura.

Art. 60 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i, al Reg. CE 178/2002, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"- 2010, alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" – Regione Lombardia, 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il Centro Cottura e le cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A., dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Titolo IX

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 61 - Regolamenti

Il C.A.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido che gestisce con proprio personale e presso i Centri Refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove il C.A.A. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

Per quanto riguarda i servizi erogati all'interno delle aule ove si svolgono le lezioni, dovranno essere previste attività di sanificazione e di pulizia così come previsto all'art. 58.

Art. 62 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione e disinfezione

- Tutti i detergenti ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni.

- ∞ Il C.A.A. deve provvedere a fornire, presso il centro cottura, le cucine degli asili nido che gestisce con proprio personale e ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di lavaggio, pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza. Presso il centro cottura, almeno una detersione settimanale di tutti i pavimenti dovrà essere effettuata con macchina lavapavimenti a spazzole; tale attrezzatura dovrà essere fornita e mantenuta a cura del C.A.A..
- ∞ L'utilizzo di confezioni anonime di detergenti e disinfettanti è vietato; pertanto dovranno essere forniti prodotti in confezioni originali o regolarmente etichettate, di capacità adeguata alle esigenze del servizio.
- ∞ Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 63 - Scelta dei detergenti e dei sanificanti

Il C.A.A., dovrà assicurare il perfetto stato di igiene dei locali e delle attrezzature di proprietà della S.A., provvedendo alla loro sanificazione quotidiana.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico del C.A.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente del C.A.A..

Art. 64 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il C.A.A., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- * il nome della sostanza o del preparato
- * il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- * frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- * consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

Tutti i prodotti dovranno essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

Dovranno essere approvvigionati ed impiegati i seguenti prodotti:

Detersivo per lavare a mano le stoviglie, dovrà:

- * essere neutro
- * essere inodore

Detersivo liquido per lavastoviglie, dovrà:

- * essere a basso contenuto schiumogeno
- * poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici, avere ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie

Brillantante liquido per lavastoviglie, dovrà:

- * essere neutro
- * essere esente da coloranti

- * poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici

Anticalcare per lavastoviglie, dovrà:

- * essere liquido a base acida

Detergente liquido sgrassante per superfici lavabili, dovrà:

- * non essere corrosivo
- * contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18%

Pulitore per forni, filtri per cappe, dovrà:

- * essere liquido
- * essere un prodotto alcalino
- * non provocare disturbi per inalazione

Detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure, dovrà:

- * essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio
- * non provocare disturbi per inalazione

Sanificante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature, dovrà:

- * essere registrato al Ministero della Salute
- * essere liquido
- * avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti
- * non provocare disturbi per inalazione

Dovranno essere previsti due sanificanti al fine di utilizzarli a rotazione sulle superfici ed attrezzature.

Detergente liquido per vetri, dovrà:

- * contenere alcool isopropilico
- * non essere in forma di aerosol e provocare disturbi per inalazione

Detergente igienizzante liquido per pulizia manuale di pavimenti, dovrà:

- * neutro se per pavimenti in linoleum
- * essere a schiuma frenata
- * avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti
- * avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%

Detergente liquido per bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili, dovrà:

- * avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28%
- * essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose

Detergente decalcificante per servizi igienici, dovrà:

- * essere liquido
- * avere alto potere battericida

Art. 65 - Interventi ordinari e straordinari – Pest Management

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e disinfezione, il C.A.A. deve, inoltre, predisporre un piano di difesa dalle specie nocive, effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro Cottura e delle cucine degli asili nido gestite con proprio personale, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.
N. 4 interventi/anno scolastico.
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
N. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Art. 66 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 67 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante le attività di preparazione degli alimenti e durante le attività di somministrazione.

Art. 68 - Pulizie esterne

Presso le cucine degli asili nido e i centri refezionali ove la produzione e la somministrazione viene effettuata dal personale del C.A.A., le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e di somministrazione sono a carico dello stesso C.A.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

La pulizia delle aree esterne e dei cortili del centro cottura, nonché la gestione delle aree verdi delle aiuole presenti, è a carico del C.A.A..

Art. 69 - Rifiuti

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nel regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.

La raccolta rifiuti all'interno dei centri refezionali e delle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A. dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico del C.A.A.). Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali e le cucine.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio a pedale, e devono essere fornite dal C.A.A. ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali prodotti presso il centro cottura sono a carico del C.A.A..

Art. 70 - Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro Cottura, alle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A. e ai centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto, qualora non risultassero in idoneo stato d'uso e/o in numero sufficiente, dovranno essere forniti o integrati dal C.A.A..

Per la pulizia delle mani, il C.A.A. deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser.

Titolo X

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 71 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

Il C.A.A. conferma, con la sottoscrizione del contratto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio oggetto dell'appalto;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 72 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo al C.A.A., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro della S.A., il C.A.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con la S.A.. Inoltre, il C.A.A. si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dalla S.A..

Il C.A.A. dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "documento di valutazione dei rischi" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività della S.A..

Successivamente alla ricezione del "documento di valutazione dei rischi" verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

Art. 73 - Referenti alla sicurezza

La S.A. comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

Il C.A.A. deve comunicare alla S.A. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 74 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il C.A.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno del Centro Cottura, delle cucine degli asili nido gestite con proprio personale e dei centri refezionali, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

Art. 75 - Piano di evacuazione

Il C.A.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dalla S.A. e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale del C.A.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

Art. 76 - Divieti

È fatto divieto al personale del C.A.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Titolo XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 77 - Relazione sull'andamento del servizio e "rapporto semestrale"

Al termine di ogni semestre il C.A.A.

1. deve redigere e trasmettere alla S.A. una report sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio.

Nel documento, che dovrà includere una analisi di *customer satisfaction*, dovranno anche essere riportate le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dalla S.A..

A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dal C.A.A., finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

2. in riferimento ai prodotti riportati all'art. 53 del Capitolato Speciale e dell'offerta presentata in sede di gara, è tenuto a presentare alla S.A. un rapporto semestrale nel quale dovranno essere elencati

- tipi,
- quantitativi impiegati,
- metodi di produzione,
- origine

dei prodotti acquistati ed utilizzati per il servizio.

Tale rapporto (in ogni caso, aggiornato almeno trimestralmente dal C.A.A.) oltre a contenere documentazione appropriata attestante le specifiche sopra riportate, dovrà contenere

- per i prodotti specificatamente richiesti
una dichiarazione con l'indicazione dei quantitativi utilizzati nell'erogazione del servizio, espressi in percentuale di peso sul totale utilizzato nell'ultimo semestre,
- per tutti i prodotti utilizzati per la produzione dei pasti
una dichiarazione con l'indicazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati dall'utenza nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il rapporto semestrale dovrà essere consegnato:

- ∞ 1° semestre (settembre/febbraio) – entro il 15 marzo,
- ∞ 2° semestre (marzo/agosto) – entro il 15 settembre.

Si specifica che qualora uno o più prodotti certificati si rendessero temporaneamente irreperibili sui mercati, il C.A.A. potrà richiedere alla S.A., a fronte di presentazione di adeguata documentazione attestante l'effettiva irreperibilità della merce, di sospendere, ma esclusivamente a tempo determinato, la valutazione delle percentuali fornite (limitatamente ai prodotti irreperibili specificati nella lettera di richiesta). In questo caso, tali prodotti dovranno essere sostituiti da prodotti di tipo convenzionale, se esistenti di 1ª categoria, preferibilmente di origine nazionale ed in ogni caso, in accordo e su autorizzazione specifica della S.A..

Art. 78 - Diritto di controllo della S.A. – Direttore dell'esecuzione

E' facoltà della S.A. effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido ed i Centri Refezionali

per verificare la rispondenza del servizio fornito dal C.A.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Il C.A.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della S.A. per esercitare i controlli stabiliti.

La S.A. nominerà un Direttore dell'esecuzione che svolgerà i compiti ed eserciterà le attività ad esso spettanti anche alla luce delle indicazioni rese da ANAC sulla scorta di apposite linee guida assunte ai sensi dell'art. 213 del D. Lgs. n. 50/2016. Il Direttore del servizio, nominato dal C.A.A., si interfacerà con il Direttore dell'esecuzione.

Art. 79 - Organismi preposti al controllo

Oltre al Direttore dell'esecuzione, gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS, ecc.);
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla S.A.;
- la commissione mensa; se richiesto dalla S.A., il C.A.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno periodicamente organizzate.

Il C.A.A., qualora fosse richiesto, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori eventualmente autorizzati dalla S.A., idoneo vestiario (camici e copricapi monouso, sovrascarpe), da indossare, durante la visita al Centro Cottura e alle cucine degli asili nido gestite con proprio personale; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 80 - Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalla S.A., i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del C.A.A..

Il personale del C.A.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura, le certificazioni e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;

- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - il controllo degli interventi di manutenzione;
 - il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalla S.A.;
 - il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dal C.A.A. e successivamente forniti ai tecnici incaricati dalla S.A. o dalla Commissione Mensa.
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
- Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ATS locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla S.A..
- Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. I tecnici specializzati incaricati dalla S.A. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
- Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
- Nulla può essere richiesto alla S.A. per la quantità di campioni prelevati.

Art. 81 - Blocco dei prodotti alimentari

I controlli potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, gli Organismi preposti al controllo provvederanno a far custodire i prodotti "bloccati" in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

La S.A. provvederà entro 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al C.A.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al C.A.A.. Nessun onere potrà essere addebitato alla S.A. per i prodotti alimentari bloccati.

Art. 82 - Metodologia del Controllo Qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Titolo XII

PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 83 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

La S.A. a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- 1) *Standard merceologici.*
 - 1.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

- 1.2. € 500 (cinquecento/00)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
 - 1.3. € 500 (cinquecento/00)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CSA o non in lingua italiana.
 - 1.4. € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Mancato rispetto di un valore, espresso in percentuale di peso sul totale semestrale, fra quelli previsti per i prodotti alimentari di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A., a titolo di miglìoria.
In caso di:
 - mancato rispetto di un valore (espresso in percentuale di peso sul totale semestrale), per oltre 4 (quattro) volte nel periodo contrattuale, fra quelli previsti per i prodotti di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A., la S.A., oltre alle penalità già previste, si riserva di applicare una penalità di € 4.000 (quattromila/00).
 - 1.5. € 6.000 (seimila/00)
Mancato rispetto di due o più valori, espressi in percentuale di peso sul totale semestrale, fra quelli previsti per i prodotti alimentari di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A. a titolo di miglìoria.
In caso di:
 - mancato rispetto di due o più valori (espressi in percentuale di peso sul totale semestrale), per oltre 3 (tre) volte nel periodo contrattuale, fra quelli previsti per i prodotti di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A., la S.A., oltre alle penalità già previste, si riserva di applicare discrezionalmente una penalità di € 10.000 (diecimila/00).
 - 1.6. € 15.000 (quindicimila/00)
Mancata presentazione entro la scadenza prevista del "rapporto semestrale" di cui agli artt. 30 e 77 del Capitolato Speciale o totale mancato rispetto dei valori, espressi in percentuale di peso sul totale semestrale, previsti per i prodotti alimentari di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A. a titolo di miglìoria.
In caso di:
 - mancata presentazione entro la scadenza prevista del "rapporto semestrale" di cui agli artt. 30 e 77 del Capitolato Speciale o totale mancato rispetto dei valori (espressi in percentuale di peso sul totale semestrale), per 2 (due) volte nel periodo contrattuale, previsti per i prodotti di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale e dei valori eventualmente presentati in sede di offerta dal C.A.A., la S.A., oltre alla penalità già prevista, applicherà quanto previsto dall'art. 84 del presente Capitolato Speciale.
 - 1.7. € 1.000 (mille/00)
Fornitura/impiego di prodotti alimentari a *km zero*, per un numero di volte inferiore all'80% (calcolato su sei mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi prodotti sono previsti dai menù (da verificarsi su tutti i servizi).
- 2) *Quantità.*
- 2.1. € 500 (cinquecento/00)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - 2.2. € 5000 (cinquemila/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale o agli utenti dell'assistenza domiciliare.
 - 2.3. € 2500 (duemilacinquecento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
 - 2.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
 - 2.5. € 800 (ottocento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
 - 2.6. * € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;

- * € 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dal C.A.A., entro 30 gg. dall'inizio del servizio.
- 2.7. € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Totale mancata consegna delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido.
- 2.8. € 500 (cinquecento/00)
Consegna incompleta delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido.
- 2.9. € 1.000 (mille/00)
Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso gli asili nido.
- 3) *Rispetto del menù.*
- 3.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 3.5. € 500 (cinquecento/00)
Mancata elaborazione, stampa, aggiornamento, dei menù e del ricettario così come previsto dall'art. 44 del Capitolato Speciale
- 3.6. € 1.500 (millecinquecento/00)
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.
- 4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*
- 4.1. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 350 (trecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1.000 (mille/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- 4.9. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido gestite dal C.A.A. o presso i Centri Refezionali.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)

- 4.11. € 1.500 (millecinquecento/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
 - 4.12. € 500 (cinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
 - 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
 - 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali e asili nido con servizio gestito dal C.A.A.).
 - 4.16. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco e dei menù vegetariano/privo di carne.
 - 4.17. € 1.500 (millecinquecento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo del C.A.A..
 - 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
 - 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione della programmazione, dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del pest management presso il centro cottura, le cucine degli asili nido gestite direttamente dal C.A.A. e i centri refezionali
 - 4.20. € 800 (ottocento/00)
Gestione inadeguata e/o non conforme ai disposti dell'art. 69 del CSA, dei rifiuti e della raccolta differenziata.
 - 4.21. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione preventiva alla S.A. del "ritiro simulato" o "ritiro praticato" del pasto in somministrazione e del pasto crudo, per ogni anno scolastico.
 - 4.22. € 2.000 (duemila/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla S.A. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP e le manutenzioni.
- 5) *Tempistica.*
- 5.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - 5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
 - 5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara e/o impiego di automezzi inadeguati al servizio.
- 6) *Personale.*
- 6.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato d'Appalto.
 - 6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.
- 7) *Varie*
- 7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)

- Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati della S.A. ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2 € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3 € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura di detergenti e disinfettanti aventi le caratteristiche richieste.
- 7.4 € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
- 7.5 da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 5.000 (cinquemila/00)
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

La S.A., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento del singolo evento negativo, inoltrerà al C.A.A., con lettera raccomandata o PEC o telefax, notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

Il C.A.A. avrà tempo 8 (otto) giorni lavorativi dal ricevimento della raccomandata o PEC o telefax per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dalla S.A., la stessa procederà ad applicare la penale prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 0,3% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del C.A.A..

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la S.A. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità del C.A.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la S.A. può procedere alla risoluzione del contratto.

Il recupero delle penalità da parte della S.A. sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto al C.A.A. nel primo mese utile successivo all'applicazione della penale. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione

Art. 84 - Risoluzione del contratto

Quando nel corso del contratto la S.A. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, contesta gli addebiti al C.A.A., ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016. Il C.A.A. ha tempo 15 giorni per presentare al responsabile unico del procedimento le proprie controdeduzioni. Trascorso inutilmente tale termine e valutate non accoglibili le eventuali giustificazioni addotte, la S.A. risolve il contratto mediante dichiarazione comunicata al C.A.A. a mezzo PEC.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, la S.A. potrà contestare al C.A.A.:

- Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- messa in liquidazione o cessione del contratto, salva l'ipotesi di cui all'art. 18,
- subappalto non autorizzato e/o in violazione di quanto previsto dall'art. 18;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dal C.A.A. anche a seguito di diffida della S.A.,
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio,

- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici,
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione della S.A.,
- totale delle penali annue superiore al 0,3% del totale del contratto,
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.

Qualora, al di fuori di quanto sopra previsto, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza del C.A.A. rispetto alle previsioni del contratto, il Direttore dell'esecuzione, salvo i casi d'urgenza, assegna un termine non inferiore a dieci giorni, entro i quali il C.A.A. deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il C.A.A., qualora l'inadempimento permanga, la S.A. dichiara risolto il contratto, fermo restando il pagamento delle eventuali penali maturate.

La risoluzione del contratto comporta l'obbligo del C.A.A. al risarcimento dei danni. A tale fine, la S.A. potrà escutere la garanzia definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno.

Si applicano gli artt. 108 e 110 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 85 – Modifiche al contratto e cessione dei crediti rinvenienti dall'appalto

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. Al C.A.A. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti potranno intervenire nei seguenti casi:

- modifica del numero di utenti
- servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e previste nell'appalto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
 - comporti notevoli disagi o una consistente duplicazione dei costi;
- circostanze impreviste e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

Ai sensi dell'art. 106, comma 7, le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il C.A.A. sarà tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti del C.A.A. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

Titolo XIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 86 - Prezzo del pasto e sua revisione periodica

Il prezzo unitario del pasto, riferito ad ogni tipologia, è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal C.A.A. a seguito dell'avvenuta aggiudicazione.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) si intendono interamente compensati dalla S.A. al C.A.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

I prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di durata contrattuale, potranno, a domanda, essere annualmente adeguati tenendo conto del valore aggiornato dell'inflazione calcolata dall'ISTAT. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FOI con riferimento alla colonna riportante la media annua.

La richiesta di adeguamento deve essere formulata entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento: luglio 2018).

La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

L'adeguamento Istat si applica anche alle *royalties* di cui all'Art. 89 del presente capitolato.

Art. 87 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla S.A. al C.A.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria comunale.

Resta espressamente convenuto che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospesa dal C.A.A.; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto dalla S.A. mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare al C.A.A. con lettera raccomandata a.r..

Art. 88 - Liquidazione

Per l'emissione delle fatture il C.A.A. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica".

La liquidazione dei corrispettivi dovuti al C.A.A. avverrà dietro presentazione di regolari fatture, entro 60gg. dalla data di protocollazione della fattura da parte della S.A. e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente (S.A.). La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati e distribuiti agli aventi diritto e secondo quanto indicato dal presente Capitolato.

Le Parti convengono che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati al C.A.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione.

Le fatture, emesse mensilmente, dovranno indicare il numero di pasti per ciascun servizio.

La S.A. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016, su ogni versamento verrà effettuata una trattenuta dello 0,50% che sarà riversata al C.A.A. alla scadenza dell'esecuzione dell'appalto.

Art. 89 – Corresponsione per i pasti destinati a utenze esterne convenzionate (Royalty)

Il C.A.A., previa autorizzazione della S.A. espressa mediante provvedimento del Dirigente competente, potrà produrre presso il Centro Cottura pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibilmente con la capacità produttiva del Centro Cottura. In questo caso, il C.A.A. sarà tenuta a versare alla S.A., a fronte di ciascun pasto eventualmente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una *royalty* pari al 2,00% (due/00 per cento) dell'importo di vendita ed in ogni caso, non inferiore a 0,07€ (zero virgola zero sette Euro).

Mensilmente il C.A.A. sarà tenuto a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta alla S.A..

Resta inteso che la S.A. deve essere costantemente aggiornata circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Le somme dovute saranno fatturate dal Comune di Vigevano previa verifica della regolarità dei conteggi presentati.

Alle somme di cui al presente articolo, si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente capitolato.

Il C.A.A. deve garantire il servizio di cui all'Art. 1, prioritariamente all'utenza del Comune di Vigevano, rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

Titolo XIV

IMMOBILI

Art. 90 - Locali per la produzione ed il consumo dei pasti

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, la S.A. conferisce in uso al C.A.A.:

- ∞ il Centro Cottura di Via Brigade Partigiane, Vigevano,
- ∞ le cucine e le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici (per il personale di servizio) presso gli asili nido e i centri refezionali (ove la produzione e/o la somministrazione sono a carico del C.A.A.),

con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti (tutte quelle pertinenti ai locali citati), nello stato in cui gli stessi si trovano e che il C.A.A. ha dichiarato di ben conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo di gestione, il C.A.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione della S.A..

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura del C.A.A.; le attrezzature e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà alla S.A. al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Con riguardo alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato.

In qualunque momento, su richiesta della S.A. e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procederanno alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per il C.A.A. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. Il C.A.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della S.A. in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

Il C.A.A. dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Art. 91 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, il C.A.A. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà della S.A..

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente al C.A.A..

Titolo XV

CONTROVERSIE

Art. 92 - Contenzioso e foro competente

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Milano. È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 93 - Rinvio

Il presente Capitolato, i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.

ELENCO ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1: Tabelle merceologiche.
- Allegato n. 2: Tabelle dietetiche / prospetto grammature.
- Allegato n. 3: Menù in vigore utenze varie.
- Allegato n. 4: Limiti di contaminazione di alimenti e superfici.
- Allegato al contratto: Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Il Dirigente del Settore



CITTA' DI VIGEVANO

SERVIZIO AMMINISTRATIVO SCOLASTICO

ALLEGATO 1

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO DI RIFERIMENTO: 01.09.2017 – 31.08.2022

TABELLE MERCEOLOGICHE

INDICE

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
PANE	4
PANE GRATTUGIATO	4
CROSTINI DI PANE	5
PAN CARRE'	5
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA	5
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE	5
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE	5
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE	5
LIEVITO DI BIRRA	5
LIEVITO PER DOLCI	6
LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA	6
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI	6
BISCOTTI	6
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA	6
CHIACCHERE	6
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO	6
FARINA BIANCA (DI GRANO TENERO)	6
FARINA DI MAIS	7
SEMOLINO	7
PASTA	7
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE	8
GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE	8
GNOCCHI DI SEMOLINO	8
RISO	8
ORZO E ORZO PERLATO	8
FARRO DECORTICATO	9
MIGLIO DECORTICATO	9
LEGUMI SECCHI	9
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	9
OLIO DI OLIVA	9
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA	9
ACETO BIANCO	10
ACETO MELE	10
SALE FINO E GROSSO	10
ZUCCHERO	10
ZAFFERANO	10
SPEZIE ED AROMI	10
PESTO ALLA GENOVESE	10
CARNI	11
SALUMI	12
PRODOTTI ITTICI	13
MOLLUSCHI SURGELATI	15
TONNO IN CONSERVA	15
LATTE E DERIVATI	15
LATTE FRESCO INTERO	15
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	15
ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO	15
LATTI NON VACCINI	15
YOGURT	16
BURRO	16
PANNA UHT	16
BUDINO	16
FORMAGGI	16
GELATO	18
CIOCCOLATO IN BARRETTA (è richiesta la fornitura di prodotto biologico ed Equo e Solidale) E CREMA DI	
CIOCCOLATO SPALMABILE	18
OVETTI CIOCCOLATO	18

CACAO IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI.....	18
UOVA.....	19
UOVA FRESCHE	19
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	19
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	19
VERDURA FRESCA.....	20
VERDURE SURGELATE	22
FRUTTA FRESCA	23
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA.....	24
SUCCHI DI FRUTTA	24
CONFETTURA DI FRUTTA	24
SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE	24
BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE	25
THE/CAMOMILLA E TISANE	25
MIELE	25
POMODORI PELATI	25
PASSATA DI POMODORO.....	25
ACQUA MINERALE.....	26
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO	26
PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA	26
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.....	29

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare:

è vietato l'uso dei prodotti indicati al Titolo IV, Art. 30 del presente Capitolato Speciale.

per i prodotti "certificati" di cui all'art. 53 del Capitolato Speciale, le percentuali espresse sono da intendersi minime per il soddisfacimento del contratto.

Ogni semestre, il C.A.A. dovrà produrre il un "rapporto semestrale", così come definito all'art.77 del capitolato Speciale.

Si specifica che qualora uno o più prodotti certificati si rendessero temporaneamente irreperibili sui mercati, il C.A.A. potrà richiede alla S.A., a fronte di presentazione di adeguata documentazione attestante l'effettiva irreperibilità della merce, di sospendere, ma esclusivamente a tempo determinato, la valutazione delle percentuali fornite (limitatamente ai prodotti irreperibili specificati nella lettera di richiesta). In questo caso, tali prodotti dovranno essere sostituiti da prodotti di tipo convenzionale, se esistenti di 1^a categoria, preferibilmente di origine nazionale ed in ogni caso, in accordo e su autorizzazione specifica della S.A..

Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportate l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legame e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE

(è richiesta la fornitura di prodotto a km 0 e secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Di tipo comune e/o di tipo integrale (biologico).

E' richiesta la fornitura, 1 volta alla settimana, di pane di tipo integrale.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00" (preferibilmente "0"), lievito, sale ed acqua, senza l'aggiunta additivi. Deve avere una percentuale di sale, rispetto alla farina, non superiore allo 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi ma, su indicazione della S.A., il CAA dovrà provvedere a fornire, presso i plessi indicati, la pezzatura da 30g.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane nei plessi deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

LIEVITO DI BIRRA

Tipologie richieste:

- lievito di birra secco naturale composto da *saccharomices cervisiae* attivi.
- lievito di birra fresco in panetto. Si richiedono in confezioni da gr. 25.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

LIEVITO PER DOLCI

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere a basso contenuto di grassi.

☐ preconfezionati,

preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale (preferibilmente in quantità inferiori o uguali al 2% sul prodotto), senza additivi alimentari, senza sale aggiunto in superficie. La percentuale di sale nell'impasto (cracker), rispetto alla farina, non deve essere superiore allo 1,7%.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro (oppure olio di semi di girasole o mais o oliva), uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali. Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...). Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- ☐ con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- ☐ senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- ☐ con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- ☐ preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- ☐ senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA (DI GRANO TENERO)

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 e succ. modifiche nonché DPR 9/2/01, n. 187. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dal D.M. 209/96 sue mod. ed integrazioni, e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992, n. D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m..

MAIS IN CHICCHI

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: - macchie di colore contrastante col normale colore; - porzioni scolorate; - corpi estranei; - odori e sapori diversi dai tipici. L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

Di produzione nazionale.

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o semolato di grano duro e pasta integrale
(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)
- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ☐ ripieno di carne, verdura prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- ☐ preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- ☐ prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- ☐ esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ☐ preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- ☐ preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- ☐ prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- ☐ esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D.Lgs.109/92 e s.m.i..

Sarà richiesta anche la fornitura di prodotto tipo "chicche", aventi pezzatura tale da favorire il consumo del prodotto da parte degli utenti più giovani.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D.Lgs.109/92 e s.m.i..

RISO

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) o minestre o insalate di riso. L'utilizzo di riso Thaibonnet è permesso per la sola preparazione di insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO E ORZO PERLATO

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore

giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

FARRO DECORTICATO

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli, soia). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza. Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

Il prodotto deve essere consegnato nelle cucine degli asili nido e nei centri refezionali, preferibilmente in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

OLIO DI OLIVA

Da utilizzare per le cotture.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

Le confezioni dovranno essere da litro in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1.

All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione della S.A., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI *(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)*

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti comunitari, preferibilmente italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti comunitari/italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire

- da bovino adulto (da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi),
- da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

Quarto posteriore

- fesa indicativamente per: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido
- Noce con esclusione di geretto, indicativamente per: fettine e arrosto
- Scamone, indicativamente per: bistecche, arrosti, spezzatino
- Filetto, indicativamente per: bistecche e cottura rapida
- Sottofesa squadrata con magatello, indicativamente per: arrosti
- Fetta di mezzo, indicativamente per: cotolette e involtini

Quarto anteriore

- reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm., indicativamente per: carne tritata e polpette.
- fusello e girello di spalla o rotondino di spalla, indicativamente per: arrosti e lesso
- nocetta, scapino o copertina, indicativamente per: lesso
- fermo o fesone di spalla, indicativamente per: arrosti e affettato.

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% di taglio anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore

Sono da prediligere i tagli da quarto posteriore.

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti comunitari, preferibilmente italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti comunitari/italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Tipologia dei tagli:

- Lombata (o lonza o filone)
- Arista (o carrè)
- Fesa di coscia o Fesetta
- Filetto .

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine degli Asili Nido uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- ☐ fuselli di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- ☐ petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- ☐ fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammato. Dovrà inoltre essere approvvigionato e reso disponibile, un prodotto che, oltre alle precedenti specifiche, sia anche privo di glutine.

E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Per eventuali forniture destinate al servizio degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto pre-affettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

N.B.: per la scelta del prodotto da somministrare a tutta l'utenza, la S.A. richiede che il CAA, ad inizio servizio e qualora successivamente richiesto, organizzi prove per la valutazione delle schede tecniche ed organolettiche di almeno 5 differenti tipologie di prosciutti cotti, aventi le caratteristiche sopra indicate – le prove verranno condotte dalla S.A., dai suoi tecnici e da membri della commissione mensa cittadina.

Il CAA dovrà successivamente procedere all'approvvigionamento e alla distribuzione del prodotto prescelto.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PANCETTA TESA/ PANCETTA COPPATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

PRODOTTI ITTICI

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

E' vietata la fornitura di prodotto ricomposto.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	Solea vulgaris	filetti
Platessa	Pleuronectes platessa	filetti
Merluzzo/Nasello	Merluccius merluccius Merluccius hubbsi	Filetti e tranci

	Macruronus magellanicus Merluccius senegalensis Merluccius capensis Gadus morhua morhua	
Halibut	Hippoglossus hippoglossus Reinhardtius hippoglossoides	Filetti
Pesce Persico	Perca fluviatilis Lates niloticus	Filetti
Trota	Salmo gairdneri	Filetti
Cernia	Polyprion americanus	Filetti
Palombo	Mustelus mustelus	Tranci
Pesce spada	Xiphias gladius	Tranci
Salmone	Salmo salar	Filetti
Gallinella australe	Chelidonichthys kumu	Filetti
Gallinella o Cappone	Trigla lucerna	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI/FILETTI DI:

☐ **MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore al 65% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco (centro cottura) di filetti di merluzzo.

☐ **TOTANO**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.

- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, Thunnus Albacares (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Origine del latte: Italia.

Per le merende previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

YOGURT

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi artificiali. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70% circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

PANNA UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g 200/250 e g 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

BUDINO

Prodotto nazionale.

Il budino deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT, o qualora richiesto, pastorizzato e del tipo da conservare in frigorifero a +4°C.

Dovrà essere fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel.

Le confezioni dovranno essere monodose da 80g/100g.

Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *aspergillus orizae*.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

- ☐ devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- ☐ le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..
- ☐ non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmentaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Montasio DOP, formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 10/03/1986, DM 11/09/2000), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96).

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca.

Peso medio di una forma kg 5- 9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienicosanitarie ottimali.

Mozzarella (Origine del latte: Italia), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

Caciotta fresca, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 60-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna, fragola)

CIOCCOLATO IN BARRETTA (è richiesta la fornitura di prodotto biologico ed Equo e Solidale) E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI CIOCCOLATO

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO (è richiesta la fornitura di prodotto biologico ed Equo e Solidale) IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Il cacao in polvere dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Dovranno essere forniti prodotti solubili per l'aggiunta nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato

- orzo solubile.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, al Reg. UE 1169/2011 e al D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

UOVA

UOVA FRESCHE

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

La quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Reg. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra/A; le dimensioni devono essere L o M.

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura..

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Da allevamenti di cui al codice 1, codice 2 o biologici.

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio

- ☐ cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate
- ☐ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

Febbraio

- ☐ cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche
- ☐ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

Marzo

- ☐ cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna
- ☐ banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, ananas

Aprile

- ☐ asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- ☐ banane, mele, pere, arance, limoni, ananas

Maggio

- ☐ carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli
- ☐ banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege, ananas

Giugno

- ☐ fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli
- ☐ banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege, albicocche, prugne, angurie, melone, ananas

Luglio

- ☐ carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli
- ☐ banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone, ananas

Agosto

- ☐ carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
- ☐ banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi, ananas

Settembre

- ☐ carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
- ☐ banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, ananas, miyagawa

Ottobre

- ☐ biette, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
- ☐ banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, ananas, miyagawa

Novembre

- ☐ carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
- ☐ banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance, ananas

Dicembre

- ☐ carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, zucche, porri, verze
- ☐ banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, ananas

VERDURA FRESCA

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^a (prima) categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- ☐ presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- ☐ essere di maturazione naturale;
- ☐ essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- ☐ essere omogenei per maturazione e freschezza;
- ☐ essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- ☐ le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- ☐ sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio,	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		manca di una minima parte distale della radice	
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà <u>DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI</u> ☐ <u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà). <i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i> ☐ <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). ☐ <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi:	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo fin 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fin 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

VERDURE SURGELATE

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione della S.A.:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- broccoli,
- carote disco/baby,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).
- patate

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

- ☐ Preferibilmente, non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE)
- ☐ Se non fornita biologica o a produzione integrata, dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".
- ☐ Banane e anans dovranno essere biologici e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- ☐ I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- ☐ di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- ☐ avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- ☐ presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- ☐ aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- ☐ essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- ☐ essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- ☐ essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- ☐ privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- ☐ privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- ☐ tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- ☐ presenza di parassiti animali o vegetali;
- ☐ prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
 Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
 Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
 Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
 Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
 Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
 Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
 Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
 Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
 Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
 Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
 Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
 Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Rojal Gala

Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference

L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera

Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel

Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.

Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.

Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- ☐ presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- ☐ potersi conservare a temperatura ambiente.

SUCCHI DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 50% di frutta (per le forniture agli Asili Nido è richiesto un tenore di succo e/o in purea pari al 100%), privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- ☐ pesca
- ☐ albicocca
- ☐ pera
- ☐ mela
- ☐ arancia
- ☐ ananas
- ☐ pompelmo

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- ☐ albicocca,
- ☐ frutti di bosco,
- ☐ fragola,
- ☐ ciliegia,
- ☐ pesca.

SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE

Puro succo di limone nazionale. non a base di concentrato. confezionato in bottiglie di vetro o di plastica

da 1litro e da 200ml.

Oltre al succo di limone è concessa esclusivamente la presenza del conservante E224.

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

E' richiesta la fornitura della bevanda a base di the deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane deve essere, composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- ☐ la denominazione di vendita
- ☐ la quantità netta o nominale
- ☐ il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- ☐ la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- ☐ l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- ☐ il Paese d'origine;
- ☐ la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

POMODORI PELATI

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO

(è richiesta la fornitura di prodotto secondo quanto previsto all'art. 53 del Capitolato Speciale)

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- ☐ denominazione e tipo di prodotto,
- ☐ peso sgocciolato,
- ☐ peso netto,
- ☐ nome della ditta produttrice,
- ☐ nome della ditta confezionatrice,
- ☐ luogo di produzione,
- ☐ ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- ☐ data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Vigevano. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
ph	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini,

latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura del C.A.A. garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.)

La S.A. potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dell'infanzia sono destinati a lattanti (soggetti con meno di 15 mesi) e bambini di età compresa tra i 15 e 36 mesi.

Tutti i prodotti devono essere di marca primaria, forniti nelle confezioni comunemente in commercio, di origine comunitaria preferibilmente italiana.

I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio superiori ad un mese.

I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

BISCOTTI PRIMI MESI

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Devono essere completamente e facilmente solubili nei liquidi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di quattro mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di sei mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA

Devono essere prodotte rispettivamente con farina di riso o con farina di riso e mais con tapioca, eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali.

Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto.

Devono essere prive di additivi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

ESTRATTO DI CAMOMILLA

L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.
Deve avere la durata di almeno 1 anno.

ESTRATTO SOLUBILE DI TÉ DETEINATO

Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.
La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.
Deve avere la durata di almeno 1 anno.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.
Deve essere utilizzata come integratore al latte indicato per i bambini dal quarto mese in poi.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

LATTI ADATTATI

Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, alla cui composizione deve essere simile. Oltre al latte scremato può contenere malto destrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
Può essere in polvere o liquido.
Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai latti della stessa categoria, pertanto sarà necessario fornire il prodotto indicato dal genitore/pediatra per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato.

Devono essere previsti i seguenti tipi:

Latte adattato: ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4°- 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1.

Latte parzialmente adattato: si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico.

Latte di proseguimento: è adatto al lattante di 4-5 mesi, è più ricco di ferro. È comunemente indicato con il numero 2.

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa.
Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso ed eventualmente integrati con vitamine.
Devono essere senza coloranti, conservanti.
Non devono contenere glutine, né proteine del latte.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

OMOGENEIZZATI

Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.
Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.
Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria.
Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.
Devono essere forniti in confezioni sottovuoto, intatte e sigillate da 80 g.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Il prodotto deve avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA GLUTINATA

Deve essere composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine D.

Deve essere fornita in diversi formati (dal 4° mese sabbiolina, forellini micron, nastri, stelline, gemmine, anellini, ecc;)

Le confezioni, alla consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata di almeno due anni.

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni, al momento della consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata non inferiore a 12 mesi.

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, la S.A. potrà richiedere al C.A.A. altri alimenti e pappe che esso dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per la S.A..

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. Ce n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il C.A.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

pellicola estensibile in materiale plastico

fogli in alluminio

carta da forno

carta oleata

rotolo carta pulinto

sacchetti carta vari formati

sacchetti materiale plastico vari formati

Cucchiaini biodegradabili, compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa

Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, presso alcuni centri refezionali (es. scuole secondarie di 1° grado, servizio di consumazione in aula) o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere

- in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente il centro refezionale, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (il C.A.A. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)

o

- in plastica, di tipo pesante,

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Cucchiari compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa

Tovaglietta in carta tipo americana

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.



CITTA' DI VIGEVANO

SERVIZIO AMMINISTRATIVO SCOLASTICO

ALLEGATO 2

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO DI RIFERIMENTO: 01.09.2017 – 31.08.2022

TABELLE DIETETICHE / PROSPETTO GRAMMATURE

PROSPETTO GRAMMATURE PER GLI ASILI NIDO
(spuntino della mattina, pranzo e merenda)

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	1-3 anni	Adulti
Pasta asciutta	40	80
Riso per risotto	40	80
Orzo, farro asciutti	40	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	20	50
Miglio	25	50
Fiocchi d'avena	20	30
Gnocchi di patate	80	200
Farina di mais per polenta	20	70
Trancio di pizza (peso a cotto)	100	250
Pane	30	80
Crostini	15	30
Biscotti	20	//
Fette biscottate	15	//
CARNI, PESCE, UOVA		
Pollo (petto/coscia)	40	100
Tacchino	40	100
Pollo/tacchino per polpette	20	50
Lonza	40	100
Bovino per bistecche, svizzera, arrosto	40	100
Bovino per spezzatino	40	100
Bovino per bollito	30	90
Bovino per polpette	20	50
Carne per ragù	10	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	60	120
Tonno (1° piatto)	10	30
Tonno (2° piatto)	30	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 utenti)	n. 1	n. 1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1/2	n. 1
FORMAGGI e SALUMI		
Formaggi freschi:		
- mozzarella, crescenza (1° piatto)	20	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	40	100
- ricotta (1° piatto)	20	40
- ricotta (2° piatto)	40	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.):		
- per 1° piatto	6	20
- per 2° piatto	20	50
- per ripieni (polpette, frittate)	10	25
Parmigiano Reggiano grattugiato	3	10
Piatto misto di formaggi	30	70
Bresaola, prosciutto cotto o crudo	10	50
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI		
Verdure e Legumi per primi piatti:		
- Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	30	60
- Verdure miste per minestrone, passati, creme	60	150
Verdure e legumi per risotti e paste:		
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	30	100
- radicchio, lattuga	10	25

- legumi freschi o surgelati	10	50
- legumi secchi	5	25
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI	1-3 anni	Adulti
Verdure per secondi piatti:		
- Verdure per frittata	30	60
- Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino, ecc.	30	80
- Verdure miste per timballi e sformati	40	100
- Verdure miste per verdure ripiene	100	200
Legumi per crocchette, sformati, polpette:		
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	40
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	50	100
Verdure crude per contorni:		
- Insalata	10	50
- Pomodori da insalata	30	150
- Carote e finocchi crudi	30	100
Verdure cotte per contorni:		
- cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	100	200
Patate:		
- Patate per contorno	80	200
- Patate per purea	80	200
- Patate per spezzatino	30	80
- Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	15	45
Legumi per contorni:		
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	30	90
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	10	30
CONDIMENTI		
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:		
- per primi e secondi piatti	3	10
- per contorno	3	10
Pesto	5	10
FRUTTA FRESCA (peso al lordo)		
Frutta di stagione	100	200
Frutta per torte (mele o pere) per 30 utenti	1,5 Kg	//
Frutta per frullato	50	//
Succo di frutta	125	//
PRODOTTI VARI		
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10
Olive per primi e secondi piatti	15	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	10	30
PRODOTTI per MERENDA		
Per la merenda alternare tra le seguenti tipologie (dosi per 1 bambino):		//
- ½ pacchetto di crackers con succo di frutta (125 ml)		
- 2 fette biscottate con succo di frutta (125 ml)		
- 2 fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata		
- ½ pacchetto di crackers con ½ banana		
- ½ panino (30 gr circa) con 1 cucchiaino di marmellata		
- 1 frutto piccolo con 3 biscotti secchi		
- ½ panino (30 gr circa) con 1 cucchiaino di miele		
- frullato di frutta: 100 ml di latte + ½ frutto a scelta		
- 1 bicchiere di spremuta d'arancia (100 ml) con 3 biscotti		
- 1 vasetto di yogurt con 1 cucchiaino di cereali		
- 1 bicchiere di latte (100 ml) con 3 biscotti		
- gelato		
- ½ panino (20 gr circa) con 3 quadretti di cioccolato al latte (15 gr)		
- merendina tipo pan di spagna o crostatine alla frutta / marmellata (30 gr circa).		

PROSPETTO GRAMMATURE PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E ADULTI

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
Pasta asciutta	60	70	80
Riso per risotto	60	70	80
Orzo, farro asciutti	60	70	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	30	40	50
Miglio	30	40	50
Fiocchi d'avena	20	30	30
Gnocchi di patate	100	150	200
Farina di mais per polenta	30	50	70
Trancio di pizza (peso a cotto)	150	200	250
Pane	30	50	80
Crostini	20	30	30
CARNI, PESCE, UOVA			
Pollo (petto/coscia)	50	80	100
Tacchino	50	80	100
Pollo/tacchino per polpette	30	40	50
Lonza	50	80	100
Bovino per bistecche, svizzera, arrosto	50	80	100
Bovino per spezzatino	50	80	100
Bovino per bollito	40	70	90
Bovino per polpette	25	40	50
Carne per ragù	15	20	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	80	100	120
Tonno (1° piatto)	15	20	30
Tonno (2° piatto)	40	50	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n.1	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 utenti)	n.1	n.1	n.1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1/2	n. 1/2	n.1
FORMAGGI e SALUMI			
Formaggi freschi:			
- mozzarella, crescenza (1° piatto)	25	35	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	50	70	100
- ricotta (1° piatto)	25	35	40
- ricotta (2° piatto)	50	70	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1° piatto	10	10	20
- per 2° piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	15	20	25
Parmigiano reggiano grattugiato	5	5	10
Piatto misto di formaggi	40	50	70
Bresaola, prosciutto cotto o crudo	20	30	50
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI			
Verdure e Legumi per primi piatti:			
- Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	40	50	60
- Verdure miste per minestrone, passati, creme	90	120	150

ORTAGGI, PATATE e LEGUMI	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
Verdure e legumi per risotti e paste: - asparagi, carciofi, zucchine, zucca etc. - radicchio, lattuga - legumi freschi o surgelati - legumi secchi	50 15 20 10	70 20 30 20	100 25 50 25
Verdure per secondi piatti: - Verdure per frittata - Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc. - Verdure miste per timballi e sformati - Verdure miste per verdure ripiene	40 40 60 120	50 60 80 150	60 80 100 200
Legumi per crocchette, sformati, polpette: - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	25 70	30 90	40 100
Verdure crude per contorni: - Insalata - Pomodori da insalata - Carote e finocchi crudi	30 60 40	40 100 40	50 150 100
Verdure cotte per contorni: - Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc	120	150	200
Patate: - Patate per contorno - Patate per purea - Patate per spezzatino - Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	120 120 40 20	150 150 60 30	200 200 80 45
Legumi per contorni: - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati - Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	40 20	60 25	90 30
CONDIMENTI			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo: - per primi e secondi piatti - per contorno	5 5	5 10	10 10
Pesto	5	10	10
FRUTTA FRESCA (peso al lordo)			
Frutta di stagione	100	150	200
Frutta per torte (mele o pere) per 30	1,5kg	//	//
PRODOTTI VARI			
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10	10
Olive per primi e secondi piatti	20	22	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	4	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	15	20	30
PRODOTTI per MERENDA			
Per la merenda alternare tra le seguenti tipologie (dosi per 1 bambino di 3-6 anni): - 1/2 pacchetto di crackers con succo di frutta (125 ml) - 2 fette biscottate con succo di frutta (125 ml) - 3 fette biscottate con 1 cucchiaino di marmellata - 1 pacchetto di crackers con 1 banana piccola - 1/2 panino (30 gr circa) con 1 cucchiaino di marmellata	//		//

<ul style="list-style-type: none"> - 1 frutto piccolo con 3 biscotti secchi - ½ panino (30 gr circa) con 1 cucchiaino di miele 		
PRODOTTI per MERENDA	6-12 anni	12-15 anni e adulti
<p>Per la merenda alternare tra le seguenti tipologie (<u>dosi per 1 bambino di 3-6 anni</u>):</p> <ul style="list-style-type: none"> - frullato di frutta: 100 ml di latte + 1 frutto a scelta - 1 bicchiere di spremuta d'arancia (150 ml) con 4 biscotti - 1 vasetto di yogurt con 1 cucchiaino di cereali - 1 bicchiere di latte (120 ml) con 3 biscotti - Gelato - ½ panino (30 gr circa) con 3 quadretti di cioccolato al latte (15 gr) <p>merendina tipo pan di spagna o crostatine alla frutta/marmellata (30 gr circa)</p>	//	//



CITTA' DI VIGEVANO

SERVIZIO AMMINISTRATIVO SCOLASTICO

ALLEGATO 3

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO DI RIFERIMENTO: 01.09.2017 – 31.08.2022

MENU' VARIE UTENZE

Menù Autunno Inverno / Primavera Estate



Città di Vigevano - Servizio Amministrativo - Ristorazione Scolastica -

Proposta piano dietetico Autunno/Inverno per la Scuola dell'infanzia - Anno Scolastico 2016-2017

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Raviolini di magro agli aromi 1/2 porz. Formaggio al taglio Spinaci all'olio	Mezze penne alla ricotta Sformato di verdure Insalata verde	Pasta integrale al pomodoro Frittata Tris di verdure cotte di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Tonno Finocchi e fagioli in insalata
Merenda	Pane e marmellata	Focaccina	Succo e crackers	Focaccina
Martedì	Carote e piselli trifolati Brasato Polenta/Purea di patate	Fagiolini all'olio 20g di parmigiano reggiano Pizza	Risotto radicchio e taleggio Cosce di pollo dorato al forno Finocchi gratinati	Lasagne vegetali 20g parmigiano reggiano Insalata verde
Merenda	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Pane e marmellata	Succo e crackers
Mercoledì	Pastina in brodo di verdure passate Cosce di pollo arrosto Finocchi in insalata	Risotto allo zafferano Fettina di lonza dorata al forno* Zucchinegratinate al forno	Crema parmantier con crostini Hamburger vitellone con ortaggi * Piselli trifolati	Minestra di legumi con crostini Petto di pollo dorato al forno Zucchine gratinate al forno
Merenda	Frutta fresca	Frutta fresca	Latte e biscotti	Frutta fresca
Giovedì	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata con formaggio Fagiolini all'olio	Passato di legumi con orzo/farro Polpette di verdure e tacchino* Patate agli aromi	Trofie alla ligure Formaggio fresco spalmabile Insalata mista con olive verdi	Sedanini con ragù di vitellone Formaggio fresco 1/2 porz. Broccoli al vapore
Merenda	Latte e biscotti	Yogurt	Frutta fresca	Latte e biscotti
Venerdì	Passato di verdura con riso Polpette di mare* Insalata mista con verza	Fusilli alla zucca Filetto di merluzzo al forno Carote e finocchi in insalata	Pasta e fagioli Polpette di mare* Carote julienne	Riso e prezzemolo Tortino di verdure e patate Carote all'olio e rosmarino
Merenda	Yogurt	Torta e the	The e biscotti	Yogurt

*** Preparati presso il centro cottura**

Nel corso dell'anno la somministrazione della verdura potrà subire variazioni in base alla gradibilità ed alla reperibilità di mercato

Il pane (ogni venerdì integrale bio), la frutta o lo Yogurt, vengono distribuiti ad ogni pasto

Le tipologie di "FORMAGGI AL TAGLIO" somministrati a rotazione saranno: Caciotta, Emmenthaler Svizzero, Asiago

Il martedì della prima settimana sarà distribuito alternativamente polenta o purea di patate

Città di Vigevano - Settore Territorio, Politiche Educative e Sport - Ristorazione Scolastica -				
Proposta piano dietetico Autunno/Inverno per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado - Anno Scolastico 2016-2017				
	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Raviolini di magro agli aromi 1/2 porz. Formaggio al taglio Spinaci all'olio	Mezze penne alla ricotta Sformato di verdure Insalata verde	Pasta integrale al pomodoro Frittata Tris di verdure cotte di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Tonno Finocchi e fagioli in insalata
Martedì	Carote e piselli trifolati Brasato Polenta/Purea di patate	Fagiolini all'olio 20g di parmigiano reggiano Pizza	Risotto radicchio e taleggio Cosce di pollo dorato al forno Finocchi gratinati	Lasagne vegetali 20g parmigiano reggiano Insalata verde
Mercoledì	Mezze penne zafferano e zucchini Cosce di pollo arrosto Finocchi in insalata	Risotto allo zafferano Fettina di lonza dorata al forno* Zucchini gratinate al forno Yogurt	Crema parmantier con crostini Hamburger vitellone con ortaggi * Piselli trifolati	Minestra di legumi con crostini Petto di pollo dorato al forno Zucchini gratinate al forno
Giovedì	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata con formaggio Fagiolini all'olio	Passato di legumi con orzo/farro Polpette di verdure e tacchino* Patate agli aromi	Trofie alla ligure Formaggio fresco spalmabile Insalata mista con olive verdi	Sedanini con ragù di vitellone Formaggio fresco 1/2porz. Broccoli al vapore
Venerdì	Passato di verdura con riso Polpette di mare* Insalata mista con verza	Fusilli alla zucca Filetto di merluzzo al forno Carote e finocchi in insalata	Pasta e fagioli Polpette di mare* Carote julienne	Riso e prezzemolo Tortino di verdure e patate Carote all'olio e rosmarino Yogurt

*** Preparati presso il centro cottura**

Nel corso dell'anno la somministrazione della verdura potrà subire variazioni in base alla gradibilità ed alla reperibilità di mercato

Il pane (ogni venerdì integrale bio), la frutta o lo Yogurt, vengono distribuiti ad ogni pasto

Le tipologie di "FORMAGGI AL TAGLIO" somministrati a rotazione saranno: Caciotta, Emmentaler Svizzero, Asiago

Il martedì della prima settimana sarà distribuito alternativamente polenta o purea di patate

Città di Vigevano -Servizio Amministrativo Scolastico - <i>Ristorazione Scolastica</i>				
Piano dietetico Autunno/Inverno per Asili Nido - Anno scolastico 2016-2017 in vigore dal 9 Gennaio 2017				
Approvato dal SIAN Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Dip.Prevenzione medica ATS PAVIA v.le Indipendenza 3				
	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Pasta e broccoli Frittata con mozzarella Fagiolini	Pasta pomodoro e ricotta Spezzatino di tacchino Carote e piselli	Vellutata zucca/carote con pasta Petto di pollo al forno Ratatouille di verdure	Risotto allo zafferano Strapazzata di uova Carote rondelle all'olio
Merenda	Latte e biscotti	Latte e biscotti	Latte e biscotti	Latte e biscotti
Martedì	Passato di verdura con riso Stufato di vitellone Patate al forno	Risotto al pomodoro Lonza al mais Biete spadellate	Risotto con piselli Polpette di pesce Finocchi spadellati	Pasta al forno Bocconcino parmigiano regg.gr.20 Fagiolini
Merenda	Succo di frutta e crackers	Torta e tea	Mousse di frutta	Yogurt
Mercoledì	Pasta al pomodoro Petto di pollo agli aromi Finocchi fondenti	Passato denso di verdura Pizza Fagiolini	Passato di verdure con crostini Brasato Purea	Passato di verdura con orzo Spezzatini di lonza Cavolfiori
Merenda	Pizzette	Frutta fresca	Succo di frutta e crackers	Banana
Giovedì	Pasta e fagioli Primo sale Carote rondelle all'olio	Pasta ai formaggi* Strapazzata di zucchine Insalata	Pasta al ragù di pesce Primo sale Spinaci gratinati	Pastina Polpette di legumi Spinaci gratinati
Merenda	Torta e tea	Yogurt	Pizzette	Torta e tea
Venerdì	Riso e prezzemolo Polpette di pesce Insalata verde	Pasta e lenticchie Pesce al gratin Finocchi lessati	Pasta al ragù vegetale Sformato di broccoli Carote julienne	Risotto zucca/carote Polpettone di tonno Insalata mista
Merenda	Frullato di frutta	Pane e cioccolato	Frullato di frutta	Pane e cioccolato

*Formaggi: gorgonzola, crescenza e fontina

Il pane (ogni venerdì integrale bio), frutta vengono somministrati ad ogni pasto

PIANO DIETETICO LATTANTI ASILO NIDO 2016/2017

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Pappa con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr vitellone 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta	Pastina con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di pollo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta
2 ^a settimana	Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di tacchino 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Pappa con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr vitellone 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Pastina con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta
3 ^a settimana	Lunedì Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di pollo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino Frutta	Martedì Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta	Mercoledì Pastina con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr lonza 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Giovedì Pappa con formaggio: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Venerdì Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi) ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta
4 ^a settimana	Lunedì Pastina con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Martedì Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di mais e tapioca Frutta	Mercoledì Passato con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr lonza 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta	Giovedì Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di tacchino 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Venerdì Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di mais e tapioca Frutta

MODALITA' PREPARAZIONE DELLE PAPPE

Il menù proposto è stato pensato per lattanti che hanno già introdotto tutti i principali alimenti non presentano problemi di allergie o intolleranze

BRODO VEGETALE E PASSATO: le verdure indicate devono essere ben pulite, lavate, tagliate a pezzetti e bollite per un'ora circa in acqua non salata. Al termine si passano le verdure e si aggiungano al brodo vegetale (2-3 cucchiaini)

Introduzione verdure:		dai 4 mesi	patata, carota, zucchina
		dai 5 mesi	zucca
		dai 6 mesi	cipolla, porro, erbette
		dagli 8 mesi	fagiolini, lattuga, finocchio
dai 9 mesi	cavolfiore, sedano, legumi secchi o freschi (piselli, fagioli, lenticchie, ceci ben cotti e accuratamente passati per eliminare la buccia.	dai 10 mesi	pomodoro

Al brodo vegetale o passato si aggiungono :

dai 4 mesi ai 6 mesi creme di cereali senza glutine (riso, mais, tapioca)

dai 6 mesi	cereali con glutine (dapprima sotto forma di crema multicereali , poi di semolino, fiocchi)
dai 7 mesi	pastina micron, orzo
dai 9 mesi	pastina , riso

PAPPE A BASE DI CARNE : aggiungere alla pappa i vari tipi di carne liofilizzata , omogeneizzata o fresca in base all'età del bambino

dai 5 - 6 mesi carni bianche: agnello, tacchino, pollo, coniglio (dapprima liofilizzata poi omogeneizzata)

dai 7 mesi carni rosse: manzo , lonza (fresca ,cotta a vapore , in un prima fase omogeneizzata, e poi tagliata a pezzettini, quando il

PAPPE A BASE DI PESCE : cuocere a vapore il pesce indicato, frullarlo e aggiungerlo alla pappa.

dagli 8 mesi sogliola, merluzzo, trota, platessa , nasello

PAPPE A BASE DI FORMAGGIO :aggiungere a fine cottura della pappa i vari tipi di formaggio a pezzettini.

dai 7 mesi	formaggi freschi (ricotta, mozzarella, crescenza) . Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi
dai 9 mesi	formaggi stagionati

PAPPE A BASE DI UOVO:

dai 9 mesi	tuorlo iniziare con ½ fino ad 1(fare rassodare le uova per 8-10 minuti e poi utilizzare solo il tuorlo)
dopo l'anno	aggiungere l'albume (sempre ben cotto)

FRUTTA da proporre a metà mattina come spuntino, alla fine di ogni pasto , a merenda in associazione con latte o yogurt :

dai 4 mesi	mela, pera, banana,
dai 5-6 mesi	prugne e agrumi (clementine, mandarini, arance) come spremuta

PRIMA PAPP: per i bambini più piccoli che iniziano lo svezzamento (4-6 mesi). Preparare il brodo vegetale con 1 patata, 1 carota, 1 zucca

Dopo alcuni giorni si aggiunge la carne (1/2 vasetto di liofilizzato di agnello, coniglio, tacchino) e successivamente anche 2 cucchiaini di verdura

Verso l'anno, quando il bambino inizia a masticare, il pranzo può essere separato in 2 piatti, uno con il passato di verdura e cereali, il secondo con la carne

A metà mattina si può proporre uno SPUNTINO: 1/2 frutto (mela, pera, banana) o una spremuta di agrumi .

Le merende sono a base di latte materno o di proseguimento (fino ai 12 mesi). Dopo l' anno il latte di proseguimento può essere sostituito con latte di proseguimento

Non utilizzare zucchero o miele sino al primo anno di vita.

Non aggiungere sale nella preparazione dei pasti sino al primo anno di vita

N.B. Non esistono regole rigide per lo svezzamento: le date di inizio, l'introduzione progressiva di nuovi alimenti, le quantità sono da adattare

		PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	P1	Ravioli di magro	Pasta alla ricotta	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio
	P2	Zuppa di lenticchie	Crema di verdure	Passato di verdura	Pasta e patate
	S1	Tacchino al forno	Sformato di verdure	Frittata	Pollo al forno
	S2	Formaggio	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano	Tonno
Martedì	P1	Pasta al pomodoro	Pasta prosciutto e funghi	Risotto radicchio e taleggio	Lasagne vegetali
	P2	Passato di verdura	Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
	S1	Brasato	Pizza	Pollo arrosto	Parmigiano reggiano
	S2	Bocconcino parmigiano	Parmigiano reggiano	Prosciutto cotto	
Merc.	P1	Pasta zafferano e zucchine	Risotto allo zafferano	Crema parmantier	Minestra di legumi
	P2	Vellutata di patate	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	S1	Pollo arrosto	Fettina di lonza dorata al forno	Hamburger con ortaggi	Petto di pollo alla milanese
	S2	Prosciutto cotto	Mozzarella	Mozzarella	Prosciutto cotto
Giovedì	P1	Pasta integrale al ragù di verdure	Pasta radicchi e zola	Trofie alla ligure	Pasta con ragù di vitellone
	P2	Minestra di verdure	Passato di verdura con orzo/farro	Riso all'inglese	Pasta all'olio
	S1	Sformato di uova e formaggio	Polpette di verdure e tacchino	Formaggio spalmabile	Tacchino al limone
	S2	Lonza arrosto	Bollito	Scaloppa alla pizzaiola	Formaggio spalmabile
Venerdì	P1	Passato di verdura	Pasta alla zucca	Pasta e fagioli	Riso e prezzemolo
	P2	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	S1	Polpette di mare	Bresaola	Polpette di mare	Tortino di verdure e patate
	S2	Tonno	Merluzzo al forno	Tonno	Tonno

Ufficio Ristorazione scolastica Tel. 0381 / 299 222

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Mezze penne con ragù di vitellone Formaggio spalmabile 1/2 porz. Carote agli aromi	Mezze penne olio e parmigiano Tonno all'olio d'oliva Insalata di pomodori	Fusilli zafferano e zucchine Frittata con mozzarella Insalata di pomodori	Raviolini di magro agli aromi 1/2 porz. Formaggio Insalata di pomodori
Merenda	Pane e cioccolato	Succo di frutta e crackers	Pane e marmellata	Succo di frutta e crackers
Martedì	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza dorata al forno* Insalata di pomodori	Lasagne alle verdure Formaggio 1/2 porz. Carote julienne	Pizza Parmigiano reggiano 20g Insalata mista	Mezze penne alla norma Hamburger di vitellone con ortaggi* Fagiolini all'olio
Merenda	Gelato	Yogurt	Gelato	Yogurt
Mercoledì	Pizza Parmigiano reggiano 20g Insalata verde	Crema di carote e piselli con crostini Svizzera verdure e tacchino* Zucchine al prezzemolo	Trofie al pesto (con noci) Vitellone alla pizzaiola Spinaci all'olio	Risotto alla parmigiana Sformato di legumi Carote julienne
Merenda	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Giovedì	Fusilli al pesto (con pinoli) Sformato primavera Fagiolini all'olio	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata mista con olive verdi	Riso e prezzemolo Petti di pollo dorati al forno* Fagiolini all'olio	Pastina in brodo di verdure Pollo arrosto Patate prezzemolate
Merenda	Succo di frutta e crackers	Focaccina	Succo di frutta e crackers	Focaccina
Venerdì	Risotto alla crema di zucchine/asparagi Polpette di mare* Piselli al pomodoro	Sedanini al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio	Pasta integrale al pomodoro Polpette di mare* Insalata verde, finocchi e fagioli	Pasta al sugo vegetale Tonno all'olio d'oliva Insalata verde
Merenda	Yogurt	Tortina allo yogurt	Yogurt	Torta e the

*Preparati presso il centro cottura

Nel corso dell'anno la somministrazione della verdura potrà subire variazioni in base alla gradibilità ed alla reperibilità di mercato

Il pane (ogni venerdì integrale bio), la frutta bio o lo Yogurt bio, vengono distribuiti ad ogni pasto

Le tipologie di "FORMAGGI" somministrati a rotazione saranno:Emmenthaler Svizzero, Asiago, Provolone

Ufficio Ristorazione scolastica Tel. 0381 / 299 222

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Mezze penne con ragù di vitellone Formaggio spalmabile 1/2 porz. Carote agli aromi	Mezze penne olio e parmigiano Tonno all'olio d'oliva Insalata di pomodori	Fusilli zafferano e zucchine Frittata con mozzarella Insalata di pomodori	Raviolini di magro agli aromi 1/2 porz. Formaggio Insalata di pomodori
Martedì	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza dorata al forno * Insalata di pomodori	Lasagne alle verdure Formaggio 1/2 porz. Carote julienne	Pizza Parmigiano reggiano 20g Insalata mista	Mezze penne alla norma Hamburger di vitellone con ortaggi* Fagiolini all'olio
Mercoledì	Pizza Parmigiano reggiano 20g Insalata verde	Crema di carote e piselli con crostini Svizzera verdure e tacchino* Zucchine al prezzemolo	Trofie al pesto (con noci) Vitellone alla pizzaiola Spinaci all'olio	Risotto alla parmigiana Sformato di legumi Carote julienne
Giovedì	Fusilli al pesto (con pinoli) Sformato primavera Fagiolini all'olio	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata mista con olive verdi	Riso e prezzemolo Petti di pollo dorati al forno* Fagiolini all'olio	Pastina in brodo di verdure Pollo arrosto Patate prezzemolate
Venerdì	Risotto alla crema di zucchine/asparagi Polpette di mare* Piselli al pomodoro	Sedanini al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Polpette di mare* Insalata verde, finocchi e fagioli	Pasta al sugo vegetale Tonno all'olio d'oliva Insalata verde

*Preparati presso il Centro cottura

Nel corso dell'anno la somministrazione della verdura potrà subire variazioni in base alla gradibilità ed alla reperibilità di mercato

Il pane (ogni venerdì integrale bio), la frutta bio o lo Yogurt bio, vengono distribuiti ad ogni pasto

Le tipologie di "FORMAGGI" somministrati a rotazione saranno:Emmenthaler Svizzero, Asiago, Provolone

Ufficio Ristorazione scolastica Tel. 0381 / 299 222

Piano dietetico Primavera/Estate per gli Asili Nido - Anno scolastico 2015-16 In vigore dal 18/04/2016*Approvato dal SIAN Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Dip.Prevenzione Medica ASL PAVIA v.le Indipendenza 3*

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Pasta al pomodoro Frittata Insalata mista	Riso e prezzemolo Scaloppine di tacchino Pomodori	Pasta al tonno Frittata con asparagi Pomodori	Pasta alla norma Frittata Carote rondelle prezzemolate
Merenda	Pane e marmellata	Torta e the	Budino alla vaniglia	Torta e the
Martedì	Crema di verdure con riso Lonza al latte Piselli	Pasta pomodoro e basilico Frittata con spinaci Carote julienne	Crema di verdure con riso Pollo agli aromi Patate al forno	Risotto al pomodoro Tortino di pesce Spinaci all'olio
Merenda	Frullato di frutta	Yogurt	Frullato di frutta	Succo di frutta e crackers
Mercoledì	Pasta al forno al pesto Bocconcino parmigiano regg.gr.20 Pomodori	Pasta olio e grana Stracotto di vitellone Ratatouille di verdure di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo alla pizzaiola Carote rondelle all'olio	Pastina con brodo verdure fresche Tacchino al latte Fagiolini
Merenda	Gelato	Frutta fresca	Pizzette	Yogurt
Giovedì	Pasta al sugo vegetale Polpettone di tonno Insalata verde	Pizza Bocconcino parmigiano regg.gr.20 Fagiolini	Gnocchetti sardi con piselli Primo sale Insalata	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori
Merenda	Yogurt	Pane e cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca
Venerdì	Risotto agli asparagi Petti di pollo al mais Carote rondelle all'olio	Risotto pomodoro e cannellini Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista	Pasta asciutta con pomodoro e basilico Lonza al mais Zucchine	Risotto alla parmigiana Polpette di legumi Insalata verde
Merenda	Frutta fresca	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Pane e cioccolato

Pane (ogni venerdì integrale bio) e frutta bio vengono somministrati ad ogni pasto***Ufficio Ristorazione scolastica Tel. 0381 / 299 222***

PIANO DIETETICO LATTANTI ASILO NIDO 2015/2016

Dip. di Prevenzione Medico, ASL Pavia, % 0382 431385 Fax. 0382 432461

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Pastina con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr vitellone 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di pollo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2 ^a settimana	Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di tacchino 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pastina con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr vitellone 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3 ^a settimana	Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate +1 cucchiaino di legumi) ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di pollo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pappa con formaggio: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema mais e tapioca Frutta	Passato con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr lonza 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
4 ^a settimana	Pappa con uovo: 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi ½ -1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr pastina Frutta	Pappa con pesce: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 40 gr pesce 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di mais e tapioca Frutta	Passato con carne bianca: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr di tacchino 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr semolino di grano Frutta	Pappa con formaggio 200 cc brodo vegetale con verdure passate + 1 cucchiaino di legumi 30 gr di formaggio 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di mais e tapioca Frutta	Passato con carne rossa: 200 cc brodo vegetale con verdure passate 30 gr lonza 1 cucchiaino olio d'oliva extravergine 20 gr crema di riso Frutta

Piano dietetico per SFA - Anno 2016 In vigore dal 18/04/2016

		PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	P1	Pasta al ragù	Pasta olio e parmigiano	Pasta zucchine e zafferano	Ravioli da magro agli aromi
	P2	Riso all'inglese	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
	S1	Arrosto di tacchino	Tonno all'olio d'oliva	Caprese	Formaggio spalmabile
	S2	Formaggio spalmabile	Caprese	Frittata con mozzarella	Lonza al forno
Martedì	P1	Pasta alla puttanesca	Lasagne alle verdure	Pasta pomodoro	Pasta alla norma
	P2	Pasta pomodoro	Pasta in bianco	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro
	S1	Cotoletta di lonza		Pizza	Hamburger di vitellone
	S2	Mozzarella	Formaggio spalmabile	Bocconcino di parmigiano	Bocconcino di parmigiano
Merc.	P1	Insalata di riso	Pasta all'arrabbiata	Trofie al pesto	Risotto alla parmigiana
	P2	Pasta al pomodoro	Pasta pomodoro	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro
	S1	Pizza	Svizzera di verdure e tacchino	Vitellone alla pizzaiola	Sformato di legumi
	S2	Bocconcino di parmigiano	Bocconcino di parmigiano	Mozzarella	Petti di pollo al limone
Giovedì	P1	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Riso e prezzemolo	Pastina in brodo
	P2	Riso all'inglese	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	S1	Sformato primavera	Uova sode	Petto di pollo alla milanese	Pollo arrosto
	S2	Tonno	Prosciutto cotto	Tonno all'olio d'oliva	Prosciutto Cotto
Venerdì	P1	Risotto zucchine/asparagi	Pasta al pomodoro	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al sugo vegetale
	P2	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Pasta all'olio	Riso all'inglese
	S1	Polpette di mare	Arista al forno	Polpette di mare	Mozzarella
	S2	Prosciutto cotto	Merluzzo alla pizzaiola	Prosciutto Cotto	Tonno all'olio d'oliva



CITTA' DI VIGEVANO

SERVIZIO AMMINISTRATIVO SCOLASTICO

ALLEGATO 4

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO DI RIFERIMENTO: 01.09.2017 – 31.08.2022

LIMITI DI CONTAMINAZIONE DI ALIMENTI E SUPERFICI

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento raccoglie alcuni limiti critici microbiologici e chimici utilizzati per la valutazione del servizio e relativi ad alimenti, superfici ed attrezzature. Tali limiti sono da considerarsi in aggiunta a quelli già previsti dalle vigenti Leggi e Regolamenti di settore (*in particolare: Regolamento (CE) n. 1441/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano*), nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, così come specificatamente indicato all'Art. 28 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Relativamente a quanto sopra, qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

Campionamento passivo dell'aria: locale cucina (Indice Microbico Aria)

VALORE I.M.A. (ufc/piastra Ø 90)	GIUDIZIO
0-4	Ottimo
5-20	Soddisfacente
21-40	Accettabile
Oltre 40	Non conforme

Tamponi ambientali superfici pulite (piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

Carica microbica totale	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
<5x10 UFC/cm ²	Soddisfacente	<5 UFC/cm ²	Soddisfacente
>5x10 - <1x10 ² UFC/cm ²	Accettabile	>5 - <10 UFC/cm ²	Accettabile
>1x10 ² UFC/cm ²	Non conforme	>10 UFC/cm ²	Non conforme
Staffilococcus aureus Salmonella spp. Listeria monocytogenes		Assenti in superfici correttamente sanificate	

Tamponi palmari (mani personale)

Staphylococcus aureus	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
-	-	<5 UFC/*	Soddisfacente
-	-	>5 - <10 UFC/*	Accettabile
>10 UFC/ *	Non conforme	>10 UFC/*	Non conforme

*/ cm²: se il tampone è effettuato con delimitatore;
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

**Residui di tensioattivi sulle superfici pulite
(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)**

RESIDUI DI TENSIOATTIVI IONICI ED ANIONICI SULLE SUPERFICI	
tensioattivi anionici	µg come sodio lauril solfato
	< 5 microgrammi/dm ²
tensioattivi non ionici	µg come triton X-100
	< 0,9 microgrammi/dm ²

Inibenti

RICERCA INIBENTI SU MATRICI ALIMENTARI	
Limite critico	presenza

**Limiti di contaminazione microbica nel latte
in polvere e latte UHT**

Alimento	CMT	CTT	Colif.tot	E. coli	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	muffe
Latte in polvere (prima infanzia)	1x10 ⁴	-	Assenti in 1 g.	Assenti in 1 g.	1x10	ass./25g	ass./25g	>1x10
Latte UHT	< 110 /ml	-	< 110 /ml	-	-	ass./25g	ass./25g	-

Alimenti a preparazione istantanea

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Salmonella e Shigelle	S. aureus	Lieviti e muffe
Prodotti disidratati o istantanei da consumarsi dopo addizione di liquidi	Non oltre 50000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 1mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 300 colonie/g
Prodotti da consumarsi dopo addizione di liquidi e cottura	Non oltre 200000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 100mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 1000 colonie/g

Limiti di contaminazione microbica in alimenti di origine animale - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Strept fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	Anaer S.R.
Bovino tagli freschi e congelati	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	5×10	ass./25g	-	1×10^2
Bovino porzioni fresche e congelate	1×10^6	5×10^3	1×10^2	5×10^3	1×10^3	ass./25g	-	1×10^2
Carni macinate, preparazioni a base di carne di pollame da consumare cotte	5×10^6	1×10^4	5×10^2	1×10^4	5×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2
Carni macinate, preparazioni a base di altre carni da consumare cotte	5×10^6	1×10^4	5×10^2	1×10^4	5×10^2	ass./25g	ass./10g	1×10^2
Suino tagli freschi e congelati	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10	$3 \times 5 \times 10$	ass./25g	-	1×10^2
Suino porzioni fresche e congelate	1×10^6	5×10^4	1×10^2	5×10^3	1×10^2	ass./25g	-	1×10^2
Avicunicole intere	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	1×10^2	ass./25g	-	1×10^2
Avicunicole porzioni	1×10^6	5×10^3	1×10^2	5×10^3	1×10^2	ass./25g	-	1×10^2
Pesce fresco o congelato intero e porzionato	5×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	5×10	ass./25g	11/g	5×10
Molluschi eduli Lamellibranchi e Cefalopodi congelati o surgelati	1×10^7		1×10^3		2×10^3	ass./25g	11/g	5×10
Prodotti a base di carne, crudi: interi e porzionati	-	5×10^2	5×10	1×10^3	1×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2
Frattaglie fresche e cong.	5×10^5	1×10^4	5×10^2	1×10^4	5×10^3	ass./25g	-	1×10^2
Uova in guscio - tuorlo	-	-	10/ml	-	10/ml	ass./50ml	-	-
Uova in guscio - guscio	-	-	-	-	-	ass./25 g	-	-

Limiti di contaminazione microbica in alimenti semilavorati e in alimenti pronti al consumo - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Riso parboiled	1×10^5	1×10^3						1×10^5		1×10^2
Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo secca	1×10^4	1×10^3	10	1×10^2	1×10^2	ass./25g	ass./25g		5	10

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gnocchi e paste farcite industriali fresche confezionate	1x10 ⁵	5 x 10 ²	50	1x10 ²	1x10 ²				10	1x10 ²
Primi piatti asciutti	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Primi piatti con verdure	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Pasta e riso cotti non conditi	5x10 ³	1x10 ²	1x10	5x10	1x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Prodotti a base di carne, cotti interi e porzionati	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Secondi carne – pesce intero o porzionato	1x10 ⁵	5,6x10 ³	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Verdure crude	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ³	10	
Vegetali cotti	1x10 ⁵	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	5	
Vegetali surgelati	1x10 ⁶	3x10 ³	1x10 ²		5x10 ²	ass./25g				
Formaggi freschi		1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			10
Formaggi a pasta molle		1x10 ⁴	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Formaggio stagionato			1x10 ⁴	1x10 ³	1x10 ³				5	
Formaggio grattugiato			1x10 ²	1x10 ²	1x10 ³	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Ricotta di vacca			10		1x10 ²	ass./25g	ass./1g			10
Panna pastorizzata	3x10 ⁴	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Burro			1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./1g		5	1x10 ²
yogurt	Batteri lattici >1x10 ⁶	1x10	ass./g		10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²

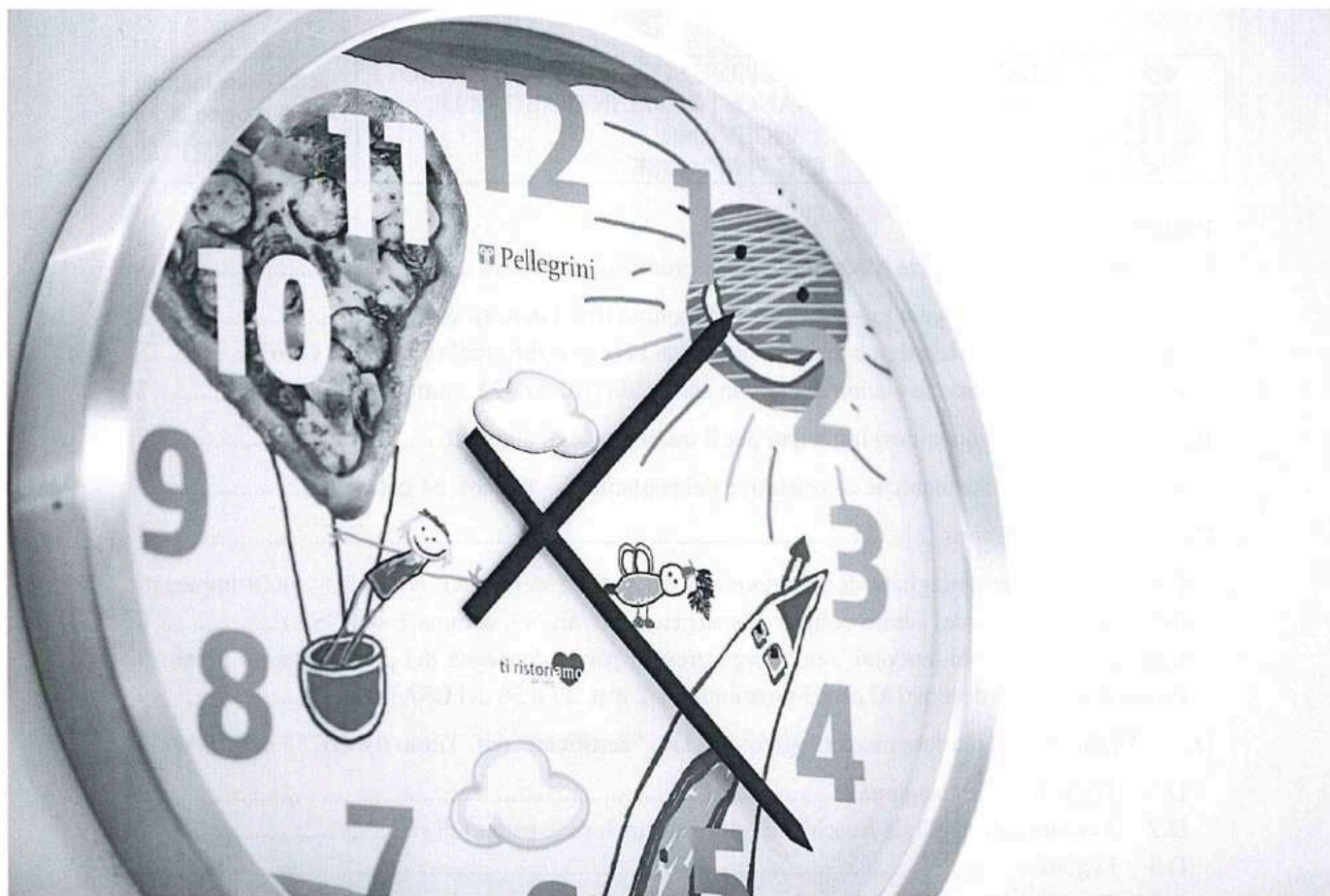
Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gelati	5x10 ^b	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Ovoprodotti pastorizzati	1x10 ⁵	Enterobatteri 1x10 ²			10	ass./25g				
Uova cotte/frittate	5x10 ³	50	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Ragù di carne	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Sughi	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	
Salsa verde	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	5x10 ²	5	1x10 ²
Pesto	1x10 ⁵	2x10 ³	1x10 ²	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Roast-beef, patè, gelatina	3x10 ⁵		10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Vitello tonnato e pollo in gelatina	5x10 ⁵	1x10 ³	5x10	5x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Insalate di carne e pesce	3x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Insalate di pasta o riso	5x10 ⁵	1x10 ²	5x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Insaccati freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²				10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Insaccati cotti interi (mortadella wurstel, ecc.)	3×10^4	1×10^2	10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		5	10
Insaccati cotti affettati	5×10^5	1×10^2	10	5×10	5×10				10	
Prodotti del salumificio cotti affettati	1×10^5	1×10^2	10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		10	
Prodotti del salumificio crudi affettati		1×10^3	5×10	1×10^3	1×10^2				10	
Prodotti del salumificio stagionati (salami)			5×10	5×10^2	5×10^2	ass./25g	ass./25g		10	
Succhi di frutta, marmellate, sciroppi	1×10^4	5	ass./g			ass./25g	ass./25g			10
Budini, macedonie e prodotti dolci da forno	5×10^3	3×10^2	1×10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g		10	50
Miele	1×10^3				1×10^2				10	100
Frutta cotta	5×10^3	1×10^2	1×10			ass./25g	ass./25g			100
Omogeneizzati e liofilizzati	1×10^4	1×10^2	1×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Pizze	1×10^5	1×10^3	5×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Pane intero	1×10^4	1×10^2	1×10	5×10	5×10	ass./25g	ass./25g	1×10^2	1×10^2	100
Farine, pane grattugiato	1×10^5	1×10^2	1×10		1×10^2	ass./25g	ass./25g			1×10^3
Spezie, erbe aromatiche	1×10^5	1×10	ass./g			ass./25g	ass./25g			1×10^4

Limiti di contaminazione microbica nelle bevande - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	Colif. fecali	Strept. fecali	S. aureus	Anaer. S.R.	Muffe
Succhi di frutta	5×10^3			1×10^2		5	<10
Acqua potabile	10 (37°C) 100 (22°C)	Assenti in 100 ml	Assenti in 100 ml	Assenti in 100 ml		5	
Acque minerali		Assenti in 250 ml	50 Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	
Bevande analcoliche	2×10^2	<10		<10	<10	5	<50
Vini	5×10^2	<10		<10	<10	5	<10



**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO SETTEMBRE 2017 - AGOSTO 2022 IN
COMUNE DI VIGEVANO**

COMUNE DI VIGEVANO

CIG 706774038E



RELAZIONE TECNICA

 **Pellegrini**

	<p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E</p>	<p align="right">Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini</p>
---	---	---

INDICE

A.	Struttura organizzativa e gestionale della produzione dei pasti	1
A.1	Personale impiegato presso il centro di cottura (rif. Titolo III del CSA)	1
A.2	Progetto organizzativo e di gestione presso i centri refezionali (art. 22 del CSA)	3
A.3	Personale presso la cucina di ciascun asilo nido (rif. Art. 22, comma 2. del CSA)	7
B.	Tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti	7
B.1	Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori – Rif. art. 54 del CSA	7
C.	Piano dei trasporti	8
C.1	Indicazione dettagliata degli automezzi (rif. art. 55 del CSA), ivi inclusi quelli impiegati per il trasporto pasti dal centro cottura d'emergenza (rif. art. 49, comma 2. del CSA)	8
C.2	Indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di cottura e destinati ai centri refezionali (rif. artt. 37 e 56 del CSA)	9
D.	Migliorie al capitolato merceologico: prodotti "certificati" (rif. Titolo 0 e art. 53 del CSA)...	9
D.1	Frutta fresca di stagione	9
D.2	Verdure e ortaggi (sia freschi che surgelati, incluse le patate) di stagione	9
D.3	Legumi.....	9
D.4	Cereali	9
D.5	Pane fresco e prodotti da forno / pane fresco artigianale	9
D.6	Pasta di semola di grano duro e pasta integrale.....	10
D.7	Riso parboiled.....	10
D.8	Farina di grano tenero "0" e "00"	10
D.9	Farina di mais	10
D.10	Pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima 100% nazionale)	10
D.11	Formaggi.....	10
D.12	Latte UHT (prodotto nazionale)	10
D.13	Yogurt bianco e con frutta (prodotto nazionale).....	10
D.14	Uova (la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. Ce 589/2008).....	10
D.15	Olio extra vergine di oliva (materia prima 100% nazionale)	10
D.16	Carne fresca	10
D.17	Pesce	10
E.	Riduzione del rumore presso i refettori con maggiore affluenza	10
E.1	Studio, progettazione, realizzazione e verifica di sistemi/arredi/dispositivi che riducano il rumore percepito nei refettori con maggiore affluenza durante il servizio.....	10
F.	Valorizzazione quantitativa dal punto di vista calorico e bromatologico dei menù proposti ed informazione agli utenti	11
F.1	Proposte migliorative rispetto ai menù base.....	11
F.2	Progetto nutrizionale con proposta di menù a tema/giornate a tema e relativo progetto pluriennale di educazione alimentare destinato ad alunni, insegnanti e/o famiglie.....	12

	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E</p>	<p>Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini</p>
---	---	--

G.	Valorizzazione del cibo non somministrato.....	15
G.1	Progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.....	15
H.	Migliorie tecniche apportate al centro di cottura con particolare riferimento	15
H.1	al reintegro / potenziamento delle attrezzature presenti e ai locali. Tempi di realizzazione e messa in opera di ciascuna miglioria proposta.....	15
I.	Migliore fruizione del servizio presso i centri refezionali proposte migliorative	16
I.1	Integrazione arredi, attrezzature e stoviglie presenti presso i centri refezionali.	16
L.	Migliorie tecniche apportate alle cucine degli asili nido Gioia e Giardino,	17
L.1	fornitura ed installazione di forni a convezione vapore e di affettatrici.....	17
M.	Sistema informatizzato della gestione dei buoni pasto	18
M.1	Sintetica descrizione delle caratteristiche del sistema proposto per la rilevazione, prenotazione e pagamento anticipato rette, così come specificato all'art. 7 del CSA.	18
N.	Piano delle analisi	18
N.1	Piano di analisi microbiologiche e chimico fisiche.....	18
O.	Piano di manutenzione del centro cottura, dei centri refezionali e delle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A.	20
O.1	Programma completo degli interventi	20

Allegato #1 Armonigramma del personale del centro cottura

Allegato #2 Curriculum vitae

Allegato #3 Armonigramma del personale dei centri refezionali

Allegato #4 Armonigramma del personale delle cucine degli asili nido

Allegato #5 Schede tecniche contenitori e carrelli – Materiale informativo

Allegato #6 Schede tecniche e depliant automezzi

Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido

Allegato #8 Menù e ricettari con bromatologico

Allegato #9 Accordo con Banco Alimentare e relativa procedura

Allegato #10 Sistema informatico prenotazione pasti e pagamento rette

Allegato #11 Piano delle manutenzioni

	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E	Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini
---	---	--

Premessa

La Pellegrini, azienda imprenditoriale dà lavoro a più di 8.000 persone con un fatturato annuo di 550 milioni di Euro, è riconosciuta dal mercato per la capacità di innovare la proposta alimentare ed il servizio con l'obiettivo di garantire la migliore qualità. Le nostre principali caratteristiche sono:

- ✓ il *modello organizzativo snello ed efficace* che garantisce un'assistenza immediata;
- ✓ la *qualità delle derrate alimentari* con la nostra linea di 80 prodotti Arcangeli in esclusiva per Pellegrini;
- ✓ la *lavorazione propria delle carni bovine* (unici nel settore);
- ✓ l'*Accademia Pellegrini*, centro di eccellenza per il perfezionamento dei nostri cuochi;
- ✓ le *procedure e le modalità di approvvigionamento* e di controllo delle derrate garantite prima dai tecnici della nostra *piattaforma di Peschiera* poi dai cuochi;
- ✓ l'attenzione concreta e tangibile alla *sostenibilità ambientale e sociale*.

La lunga esperienza della Pellegrini nella gestione della refezione per le scuole del Vostro Comune ci ha permesso di formulare un progetto studiato sulla base delle Vostre necessità, particolarmente nell'organizzazione del personale, nella gestione dei trasporti, nella valutazione dell'efficienza delle attrezzature presso centro cottura e plessi refezionali e nell'individuazione dei plessi che necessitano di interventi di miglioria.

A. Struttura organizzativa e gestionale della produzione dei pasti

A.1 Personale impiegato presso il centro di cottura (rif. Titolo III del CSA)

Il diagramma di Gantt – riportato alla pagina seguente – e in *Allegato #1 Armonigramma del personale del centro cottura* - indica il numero delle persone impiegate, il livello di inquadramento e le ore di lavoro, fermo restando che in caso di necessità andremo a prediligere persone residenti nel Comune di Vigevano.

Come da Vostra richiesta, la Direzione del servizio viene affidata a:

- ★ *Dott.ssa Ilaria Canedoli (Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - Facoltà di Agraria);*
- ★ *Dott. Antonino Allegra – gestore e coordinatore dell'appalto*
- ★ *Dott.ssa Giulia Bernuzzi (Laurea in Dietistica - Facoltà di Medicina e Chirurgia)* che sarà presente presso il Centro Cottura ed i plessi e si occuperà dello Sportello Ristorazione (proposta migliorativa)

Allegato #2 Curriculum vitae



Tab. 1 - Organigramma CENTRO COTTURA COMUNALE

N°	Mansione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett	5:00	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
1	Direttore/Tecnologa	1	8	5	40														
DIREZIONE E COORDINAMENTO SERVIZI / SUPERVISORE E HACCP / CONTROLLO PRODUZIONE-CONFEZIONAMENTO/SUPERVISORE DELLE ATTIVITA' PRESSO CENTRO COTTURA E PLESSI/(GESTIONE RAPPORTI CON LA STAZIONE APPALTANTE /ODL GIORNO SUCCESSIVO																			
1	Dietista	3	6	5	30														
SUPERVISORE ED ELABORAZIONE DIETIE / SUPERVISORE ASPETTI INTRAZIONALI, DIETETICI, IGIENICI / SUPERVISORE ATTIVITA' E GESTIONE DIETIE NEI PLESSI/SPORTELLO REFEZIONE																			
1	Tecnologa	4	6	5	30														
VERIFICA HACCP / SUPERVISORE ATTIVITA' CENTRO COTTURA E PLESSI/SPORTELLO REFEZIONE																			
1	Capo Cuoco	2	8	5	40														
COORDINAMENTO ZONE DI PRODUZIONE E STAFF / GESTIONE ORDINI / VERIFICA MENU E PREPARAZIONI / PREPARAZIONE E COTTURA SECONDI PIATTI/ CONTROLLO CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONI/ODL PREPARAZIONI GIORNO SUCCESSIVO																			
1	Cuoco	4	8	5	40														
PREPARAZIONE E COTTURA SUGHI, MINESTRE, PRIMI PIATTI, CONFEZIONAMENTO																			
1	Cuoco	5	5,5	5	27,5														
PREPARAZIONE E COTTURA DIETIE SPECIALI, CONFEZIONAMENTO DIETIE, PULIZIA E SANIFICAZIONE AREA DIETIE																			
1	Alito Cuoco	5	4,5	5	22,5														
PREPARAZIONE E COTTURA CONTORNII CALDI (VERDURE, ECC), PREPARAZIONE VERDURE CRUDE, CONFEZIONAMENTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE AREA DI LAVORAZIONE																			
1	Alito Cuoco	5	6	5	30														
PREPARAZIONE E COTTURA CONTORNII CALDI (VERDURE, ECC), PREPARAZIONE VERDURE CRUDE, CONFEZIONAMENTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE AREA DI LAVORAZIONE																			
1	Cuoco	4	8	5	40														
SUPPORTO IN CUCINA PER PREPARAZIONE SECONDI PIATTI, CONFEZIONAMENTO																			
1	Alito Cuoco	5	7	5	35														
SUPPORTO IN CUCINA PER PREPARAZIONE PRIMI, CONFEZIONAMENTO																			
1	Magazziniere	6	2	5	10														
addetta catering nidi e scuole/ supervisione di carico e trasporto																			
1	Adidetta catering	5	8	5	40														
addetta catering nidi e scuole/ supervisione di carico e trasporto																			
1	Asm Responsabile	5	7,8	5	39														
SUPPORTO SPEDIZIONE PASTI / COORDINAMENTO ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE ED AMBIENTI, AIUTO IN CUCINA E COORDINAMENTO E SORVEGLIANZA GESTIONE RIFIUTI																			
1	Asm	65	3,5	5	17,5														
SUPPORTO IN CUCINA PER PREPARAZIONE DIETIE / PULIZIA E SANIFICAZIONE AREA DI LAVORAZIONE																			
1	Asm	65	4	5	20														
LAVAGGIO PENTOLE /GN PULIZIA E SANIFICAZIONE AREE DI LAVORAZIONE																			
1	Asm	65	4	5	20														
LAVAGGIO PENTOLE/GN, CONFERIMENTO E STOCCAGGIO RIFIUTI, PULIZIA E SANIFICAZIONE AREE DI LAVORAZIONE																			
1	Asm	65	4	5	20														
PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, UTENSILI, GASTRONORMI RIENTRO SCUOLE																			
1	Asm	65	4,2	5	21														
SANIFICAZIONE GASTRONORMI RIENTRO SCUOLE																			
1	Asm	65	2	5	10														
SANIFICAZIONE GASTRONORMI RIENTRO SCUOLE																			
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
SANIFICAZIONE GASTRONORMI RIENTRO SCUOLE																			
1	Asm	65	2	5	10														
SANIFICAZIONE GASTRONORMI RIENTRO SCUOLE																			
1	Asm	65	2	5	10														
LEGENDA:																			
PRODUZIONE																			
ORDINE E ORG. CENTRO COTTURA																			
ADDETTA CATERING																			
MAGAZZINIERE																			
LAVAGGIO E PULIZIE																			
21 TOTALE			111		555														
					Monte h settimanale														

A.2 Progetto organizzativo e di gestione presso i centri refezionali (art. 22 del CSA)

Legenda:		Apparecchiatura e ricevimento pasti		Distribuzione dei pasti		Rilascio e sanificazione		Distribuzione frutta/verdura		Pausa		Rilevazioni presenze													
Tab. 1 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA COCCONE CIBVET																									
						Prenesi																	Media Utilizzatori		
						8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17	125
N°	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett																		NOTE		
1	Assm Responsabile	65	4,5	5	22,5	PRIMA BOTTO + INF S MARIA																	1 SALVONE		
1	Assm	65	2	9	18,0																		Rapporto addetti/utenza		
1	Assm	65	3	5	15,0																		31,15		
1	Assm	65	2	5	10,0																		Inizi sommistiche: 112,00 / 13,00		
																						1P. comp. Prati+meripres 86,96			
4	TOTALE		11,5		57,5																				
						Media h. espletamento																			

Tab. 2 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA CARAROLA																										
						Pezzo																		Media Utilizzatori		
						8:00	9:00	10:00	11:00	11:15	11:45	12:00	12:15	12:45	13:00	13:15	13:45	14:00	14:15	14:45	15:00	15:15	15:45	16:00	17	NOTE
IP	Mansione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett																				1 SALDINE	
1	Asm Responsabile	65	4	5	20,0																					Rapporto addetti/utenti
1	Asm	65	2,5	5	12,5																					31,00
1	Asm	65	2	5	10,0																					Inizi somministrazione: 12:00 / 13:00
																									L.P. comp. Finit + mer 07,53	
3	TOTALE		8,5		42,5																					
						Media Negliamabile																				

						Pranzo																	Media (I/enti) (pensi)
						8:01	9:01	10:00	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	17	96		
IP	Assunzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett	8:30	9:30	10:30	11:15	11:45	12:15	12:45	13:15	13:45	14:15	14:45	15:15	15:45	16:30		NOTE		
1	Asm Responsabile	65	3,5	5	17,5																1 SALUTE		
1	Asm	65	2	5	10																Rapporto		
1	Asm	65	2,5	5	12,5																addetti/futenti		
3	TOTALE		8		40,0																32,00		
Monte h settimanale																				Inizio somministrazione:			
																				162,00 / 13,00			
																				18. comp. First + mer			
																				96 m			

[illegible]

Tav. 5 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA CESARE CORSICO

N°	Descrizione	h/g	g/vett	ore/vett
1	Ass. Responsabile	8,5	3	15,0
1	Ass.	8,5	2,5	12,5
1	Ass.	8,5	3	15,0
1	Ass.	8,5	2	10,0
4	TOTALE	10,5		52,5

Monte h settimanale



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO
SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI
VIGEVANO.
CIG 706774038E

Relazione tecnica
28 giugno 2017
PP Pellegrini

Tab. 6 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA BOSCHETTI ALBERTI																			
Pranzo																			
8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:15 11:45 12:00 12:15 12:45 13:00 13:15 13:45 14:00 14:15 14:45 15:00 15:15 15:45 16:00 16:30 17																			
IP	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett														
1	Asm Responsabile	65	4,2	5	21,0														
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
3	TOTALE		9,2		46,0														
Monte h settimanale																			
																			Media Utenti/giorno 185
																			NOTE 1 SALONE
																			Rapporto addetti/utenti 35,00
																			Inizio somministrazione: h12,00 / 13,00
																			L.P. comp. Fruk + mer 91,30

Tab. 7 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA SANTA MARIA																			
Pranzo																			
8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:15 11:45 12:00 12:15 12:45 13:00 13:15 13:45 14:00 14:15 14:45 15:00 15:15 15:45 16:00 16:30 17																			
IP	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett														
1	Asm Responsabile	65	5	5	25,0														
1	Asm	65	3,5	5	17,5														
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
3	TOTALE		11		55,0														
Monte h settimanale																			
																			Media Utenti/giorno 95
																			NOTE 2 SALONE
																			Rapporto addetti/utenti 35,67
																			Inizio somministrazione: h12,00 / 13,00
																			L.P. comp. Fruk+mer+pres 69,09

Tab. 8 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA MASTRONARDI																			
Pranzo																			
8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:15 11:45 12:00 12:15 12:45 13:00 13:15 13:45 14:00 14:15 14:45 15:00 15:15 15:45 16:00 16:30 17																			
IP	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett														
1	Asm Responsabile	65	3,5	5	17,5														
1	Asm	65	2	5	10,0														
2	TOTALE		5,5		27,5														
Monte h settimanale																			
																			Media Utenti/giorno 44
																			NOTE 1 SALONE
																			Rapporto addetti/utenti 22,00
																			Inizio somministrazione: h12,00 / 13,00
																			L.P. comp. Fruk+mer+pres 64,00

Tab. 9 - Organigramma personale SCUOLA INFANZIA DON MILANE																			
Pranzo																			
8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:15 11:45 12:00 12:15 12:45 13:00 13:15 13:45 14:00 14:15 14:45 15:00 15:15 15:45 16:00 16:30 17																			
IP	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett														
1	Asm Responsabile	65	3,5	5	17,5														
1	Asm	65	1,25	5	6,3														
2	TOTALE		4,75		23,8														
Monte h settimanale																			
																			Media Utenti/giorno 36
																			NOTE 1 SALONE
																			Rapporto addetti/utenti 18,00
																			Inizio somministrazione: h12,00 / 13,00
																			L.P. comp. Fruk+mer+pres 60,63

Tab. 1 - Organigramma personale SCUOLA PRIMARIA RAFFELLA																			
Pranzo																			
8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:15 11:45 12:00 12:15 12:45 13:00 13:15 13:45 14:00 14:15 14:45 15:00 15:15 15:45 16:00 16:30 16:45 17:00 17:15																			
IP	Manzione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett														
1	Asm Responsabile	65	3,5	5	17,5														
1	Asm	65	3,5	5	17,5														
1	Asm	65	2	5	10														
1	Asm	65	3	5	15														
1	Asm	65	3	5	15														
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
1	Asm	65	2,5	5	12,5														
1	Asm	65	2	5	10														
1	Asm	65	2	5	10														
1	Asm	65	2	5	10														
10	TOTALE		27		135														
Monte h settimanale																			
																			Media Utenti/giorno 299
																			NOTE 1 SALONE 9 ALLE
																			Rapporto addetti/utenti 39,90
																			Inizio somministrazione: h 12,30 / 13,30
																			L.P. comp. pres. 138,22

[illegible]

						Pranzo																		Media Utilità piano
						8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:15	11:30 11:45	12:00 12:15	12:30 12:45	13:00 13:15	13:30 13:45	14:00 14:15	14:30 14:45	15:00 15:15	15:30 15:45	16:00 16:15	97				
IP	Mansione	Livello	h/g	g/sett	ore/sett																			NOTE:
1	Asm Responsabile	65	2,5	5	12,5																			1 SALVARE
1	Asm	65	2	5	10																			Rapporto
1	Asm	65	1	5	5																			addetti/addetti
						DOPO AL CENTRO COTTURA																		32,33
																								Indice sommindicazione:
																								102,30 / 13,30
3	TOTALE		5,5		27,5																			I.P.
						Note h settimanale																		141,09

						Pranzo																Media (Horti) giorni	
						8:00 9:00 10:00 11:00 11:30 12:00 12:30 13:00 13:30 14:00 14:30 15:00 15:30 16:00																208	
						6:30 9:30 10:30 11:15 12:45 12:15 12:45 12:15 13:45 14:15 14:45 15:20 15:45 16:15																15/16/17	
N°	Manzione	Linea	h/g	g/sett	ore/STG																	MTE	
1	Assm Responsabile	5°	3	5	15																	15 A/D/16	
1	Assm	65	2,5	5	12,5																	3 A/D/5	
1	Assm	65	2,5	5	12,5																	Rapporto	
1	Assm	65	2,5	5	12,5																	ad detenti/valenti	
1	Assm	65	2,5	5	12,5																	34,19	
1	Assm	65	2,5	5	12,5																		
1	Assm	65	2,5	5	12,5																		
1	Assm	65	4,5	5	22,5																	Inizio somministrazione:	
7	TOTALE		20		109																	12,30 / 13,30	
					Media h settimanale																L.P.		
																					102,30		

[illegible]

						Pranzo																Moda Utilizzatore	
						8:00	9:00	10:00	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	125	NOTE		
N°	Massone	Livello	h/g	g/sett	ore/sett																		
1	Asm Responsabile	65	2,5	5	12,5																		1° PIANO 70
1	Asm	65	2	5	10																		2° PIANO 106
1	Asm	65	2	5	10																		PATTO E SCOPERTI A PERD
1	Asm	65	2	5	10																		Rapporto
1	Asm	65	2	5	10																		addetti/otenti
1	Asm	65	2	5	10																		35,20
5	TOTALE	10,5			42,5																		Inizio somministrazione:
					Media h settimanale																		112,30 / 15,30
																							LP,
																							134 10



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO
SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI
VIGEVANO.
CIG 706774038E

Relazione tecnica
28 giugno 2017
Pellegrini

Tab. 1 - Organigramma personale SFAD												Indice Unità/giorno																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
N°	Massima	Livello	h/g	g/sett	ore/sett	Pranzo																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
						8'00	8'30	9'00	9'30	10'00	10'30	11'00	11'30	12'00	12'30	13'00	13'30	14'00	14'30	15'00	15'30	16'00	16'30	17'00	17'30	18'00	18'30	19'00	19'30	20'00	20'30	21'00	21'30	22'00	22'30	23'00	23'30	24'00	24'30	25'00	25'30	26'00	26'30	27'00	27'30	28'00	28'30	29'00	29'30	30'00	30'30	31'00	31'30	32'00	32'30	33'00	33'30	34'00	34'30	35'00	35'30	36'00	36'30	37'00	37'30	38'00	38'30	39'00	39'30	40'00	40'30	41'00	41'30	42'00	42'30	43'00	43'30	44'00	44'30	45'00	45'30	46'00	46'30	47'00	47'30	48'00	48'30	49'00	49'30	50'00	50'30	51'00	51'30	52'00	52'30	53'00	53'30	54'00	54'30	55'00	55'30	56'00	56'30	57'00	57'30	58'00	58'30	59'00	59'30	60'00	60'30	61'00	61'30	62'00	62'30	63'00	63'30	64'00	64'30	65'00	65'30	66'00	66'30	67'00	67'30	68'00	68'30	69'00	69'30	70'00	70'30	71'00	71'30	72'00	72'30	73'00	73'30	74'00	74'30	75'00	75'30	76'00	76'30	77'00	77'30	78'00	78'30	79'00	79'30	80'00	80'30	81'00	81'30	82'00	82'30	83'00	83'30	84'00	84'30	85'00	85'30	86'00	86'30	87'00	87'30	88'00	88'30	89'00	89'30	90'00	90'30	91'00	91'30	92'00	92'30	93'00	93'30	94'00	94'30	95'00	95'30	96'00	96'30	97'00	97'30	98'00	98'30	99'00	99'30	100'00	100'30	101'00	101'30	102'00	102'30	103'00	103'30	104'00	104'30	105'00	105'30	106'00	106'30	107'00	107'30	108'00	108'30	109'00	109'30	110'00	110'30	111'00	111'30	112'00	112'30	113'00	113'30	114'00	114'30	115'00	115'30	116'00	116'30	117'00	117'30	118'00	118'30	119'00	119'30	120'00	120'30	121'00	121'30	122'00	122'30	123'00	123'30	124'00	124'30	125'00	125'30	126'00	126'30	127'00	127'30	128'00	128'30	129'00	129'30	130'00	130'30	131'00	131'30	132'00	132'30	133'00	133'30	134'00	134'30	135'00	135'30	136'00	136'30	137'00	137'30	138'00	138'30	139'00	139'30	140'00	140'30	141'00	141'30	142'00	142'30	143'00	143'30	144'00	144'30	145'00	145'30	146'00	146'30	147'00	147'30	148'00	148'30	149'00	149'30	150'00	150'30	151'00	151'30	152'00	152'30	153'00	153'30	154'00	154'30	155'00	155'30	156'00	156'30	157'00	157'30	158'00	158'30	159'00	159'30	160'00	160'30	161'00	161'30	162'00	162'30	163'00	163'30	164'00	164'30	165'00	165'30	166'00	166'30	167'00	167'30	168'00	168'30	169'00	169'30	170'00	170'30	171'00	171'30	172'00	172'30	173'00	173'30	174'00	174'30	175'00	175'30	176'00	176'30	177'00	177'30	178'00	178'30	179'00	179'30	180'00	180'30	181'00	181'30	182'00	182'30	183'00	183'30	184'00	184'30	185'00	185'30	186'00	186'30	187'00	187'30	188'00	188'30	189'00	189'30	190'00	190'30	191'00	191'30	192'00	192'30	193'00	193'30	194'00	194'30	195'00	195'30	196'00	196'30	197'00	197'30	198'00	198'30	199'00	199'30	200'00	200'30	201'00	201'30	202'00	202'30	203'00	203'30	204'00	204'30	205'00	205'30	206'00	206'30	207'00	207'30	208'00	208'30	209'00	209'30	210'00	210'30	211'00	211'30	212'00	212'30	213'00	213'30	214'00	214'30	215'00	215'30	216'00	216'30	217'00	217'30	218'00	218'30	219'00	219'30	220'00	220'30	221'00	221'30	222'00	222'30	223'00	223'30	224'00	224'30	225'00	225'30	226'00	226'30	227'00	227'30	228'00	228'30	229'00	229'30	230'00	230'30	231'00	231'30	232'00	232'30	233'00	233'30	234'00	234'30	235'00	235'30	236'00	236'30	237'00	237'30	238'00	238'30	239'00	239'30	240'00	240'30	241'00	241'30	242'00	242'30	243'00	243'30	244'00	244'30	245'00	245'30	246'00	246'30	247'00	247'30	248'00	248'30	249'00	249'30	250'00	250'30	251'00	251'30	252'00	252'30	253'00	253'30	254'00	254'30	255'00	255'30	256'00	256'30	257'00	257'30	258'00	258'30	259'00	259'30	260'00	260'30	261'00	261'30	262'00	262'30	263'00	263'30	264'00	264'30	265'00	265'30	266'00	266'30	267'00	267'30	268'00	268'30	269'00	269'30	270'00	270'30	271'00	271'30	272'00	272'30	273'00	273'30	274'00	274'30	275'00	275'30	276'00	276'30	277'00	277'30	278'00	278'30	279'00	279'30	280'00	280'30	281'00	281'30	282'00	282'30	283'00	283'30	284'00	284'30	285'00	285'30	286'00	286'30	287'00	287'30	288'00	288'30	289'00	289'30	290'00	290'30	291'00	291'30	292'00	292'30	293'00	293'30	294'00	294'30	295'00	295'30	296'00	296'30	297'00	297'30	298'00	298'30	299'00	299'30	300'00	300'30	301'00	301'30	302'00	302'30	303'00	303'30	304'00	304'30	305'00	305'30	306'00	306'30	307'00	307'30	308'00	308'30	309'00	309'30	310'00	310'30	311'00	311'30	312'00	312'30	313'00	313'30	314'00	314'30	315'00	315'30	316'00	316'30	317'00	317'30	318'00	318'30	319'00	319'30	320'00	320'30	321'00	321'30	322'00	322'30	323'00	323'30	324'00	324'30	325'00	325'30	326'00	326'30	327'00	327'30	328'00	328'30	329'00	329'30	330'00	330'30	331'00	331'30	332'00	332'30	333'00	333'30	334'00	334'30	335'00	335'30	336'00	336'30	337'00	337'30	338'00	338'30	339'00	339'30	340'00	340'30	341'00	341'30	342'00	342'30	343'00	343'30	344'00	344'30	345'00	345'30	346'00	346'30	347'00	347'30	348'00	348'30	349'00	349'30	350'00	350'30	351'00	351'30	352'00	352'30	353'00	353'30	354'00	354'30	355'00	355'30	356'00	356'30	357'00	357'30	358'00	358'30	359'00	359'30	360'00	360'30	361'00	361'30	362'00	362'30	363'00	363'30	364'00	364'30	365'00	365'30	366'00	366'30	367'00	367'30	368'00	368'30	369'00	369'30	370'00	370'30	371'00	371'30	372'00	372'30	373'00	373'30	374'00	374'30	375'00	375'30	376'00	376'30	377'00	377'30	378'00	378'30	379'00	379'30	380'00	380'30	381'00	381'30	382'00	382'30	383'00	383'30	384'00	384'30	385'00	385'30	386'00	386'30	387'00	387'30	388'00	388'30	389'00	389'30	390'00	390'30	391'00	391'30	392'00	392'30	393'00	393'30	394'00	394'30	395'00	395'30	396'00	396'30	397'00	397'30	398'00	398'30	399'00	399'30	400'00	400'30	401'00	401'30	402'00	402'30	403'00	403'30	404'00	404'30	405'00	405'30	406'00	406'30	407'00	407'30	408'00	408'30	409'00	409'30	410'00	410'30	411'00	411'30	412'00	412'30	413'00	413'30	414'00	414'30	415'00	415'30	416'00	416'30	417'00	417'30	418'00	418'30	419'00	419'30	420'00	420'30	421'00	421'30	422'00	422'30	423'00	423'30	424'00	424'30	425'00	425'30	426'00	426'30	427'00	427'30	428'00	428'30	429'00	429'30	430'00	430'30	431'00	431'30	432'00	432'30	433'00	433'30	434'00	434'30	435'00	435'30	436'00	436'30	437'00	437'30	438'00	438'30	439'00	439'30	440'00	440'30	441'00	441'30	442'00	442'30	443'00	443'30	444'00	444'30	445'00	445'30	446'00	446'30	447'00	447'30	448'00	448'30	449'00	449'30	450'00	450'30	451'00	451'30	452'00	452'30	453'00	453'30	454'00	454'30	455'00	455'30	456'00	456'30	457'00	457'30	458'00	458'30	459'00	459'30	460'00	460'30	461'00	461'30	462'00	462'30	463'00	463'30	464'00	464'30	465'00	465'30	466'00	466'30	467'00	467'30	468'00	468'30	469'00	469'30	470'00	470'30	471'00	471'30	472'00	472'30	473'00	473'30	474'00	474'30	475'00	475'30	476'00	476'30	477'00	477'30	478'00	478'30	479'00	479'30	480'00	480'30	481'00	481'30	482'00	482'30	483'00	483'30	484'00	484'30	485'00	485'30	486'00	486'30	487'00	487'30	488'00	488'30	489'00	489'30	490'00	490'30	491'00	491'30	492'00	492'30	493'00	493'30	494'00	494'30	495'00	495'30	496'00	496'30	497'00	497'30	498'00	498'30	499'00	499'30	500'00	500'30	501'00	501'30	502'00	502'30	503'00	503'30	504'00	504'30	505'00	505'30	506'00	506'30	507'00	507'30	508'00	508'30	509'00	509'30	510'00	510'30	511'00	511'30	512'00	512'30	513'00	513'30	514'00	514'30	515'00	515'30	516'00	516'30	517'00	517'30	518'00	518'30	519'00	519'30	520'00	520'30	521'00	521'30	522'00	522'30	523'00	523'30	524'00	524'30	525'00	525'30	526'00	526'30	527'00	527'30	528'00	528'30	529'00	529'30	530'00	530'30	531'00	531'30	532'00	532'30	533'00	533'30	534'00	534'30	535'00	535'30	536'00	536'30	537'00	537'30	538'00	538'30	539'00	539'30	540'00	540'30	541'00	541'30	542'00	542'30	543'00	543'30	544'00	544'30	545'00	545'30	546'00	546'30	547'00	547'30	548'00	548'30	549'00	549'30	550'00	550'30	551'00	551'30	552'00	552'30	553'00	553'30	554'00	554'30	555'00	555'30	556'00	556'30	557'00	557'30	558'00	558'30	559'00	559'30	560'00	560'30	561'00	561'30	562'00	562'30	563'00	563'30	564'00	564'30	565'00	565'30	566'00	566'30	567'00	567'30	568'00	568'30	569'00	569'30	570'00	570'30	571'00	571'30	572'00	572'30	573'00	573'30

Allegato #3 Armonigramma del personale dei centri refezionali

A.3 Personale presso la cucina di ciascun asilo nido (rif. Art. 22, comma 2. del CSA)

Tab. 1 - Organigramma personale NIDO ARCOBALENO												Indici Unità/giorno										
Pr	Massima CUCINA ASH	Uscite 65	h/g 6 1	g/sett 5 5	ore/sett 30 5	Pranzo																
						9:00 9:30	9:00 9:30	9:30 10:00	10:00 10:30	10:30 11:00	11:00 11:30	11:30 12:00	12:00 12:30	12:30 13:00	13:00 13:30	13:30 14:00	14:00 14:30	14:30 15:00	15:00 15:30	15:30 16:00	16:00 16:30	
1						ALLE ORE 12 VA ALL'INFANZIA DOVERE																20 NOTE 1 SALONE
2	TOTALE		7		35 Mezzie h settimanale																	Rapporto addetti/alunni
																						14,00
																						Indice sommario valore:
																						112,00 / 13,00
Legenda:																						
				</																		

Tab. 1 - Organigramma personale NIDO giardino												Indici Unità/giorno									
N°	Massima CUCINA	Libero	h/g	g/sett	ore/sett	Pranzo															
1	ASH	65	4	5	20	8:00 6:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:15	12:00 11:45	12:30 12:15	13:00 12:45	13:30 13:15	14:00 13:45	14:30 14:15	15:00 14:45	15:30 15:15	16:00 15:45	16	15	
2	TOTALE		10		50	Niente h settimanale															
Legenda:		Apparecchiatura e ricevimento				Pranzo				colazione											
		Distribuzione dei pasti				Passeggi e sanificazione				Distribuzione frutta/merenda											

Allegato #4 Armonigramma del personale delle cucine degli asili nido

B. Tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti

B.1 Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori – Rif. art. 54 del CSA

BACINELLE GASTRONORM acciaio inox 18/10 AISI304 con coperchio a tenuta ermetica

Primi piatti	GN h cm 10/20 - coperchio tenuta termica, Max 50 porz	Per evitare impaccamento
Sughi - Minestre/Brodi	GN h cm 10/20 - coperchio tenuta termica - Max 50 porz	Per evitare sversamenti
Secondi - Formaggi / Salumi - Contorni caldi	GN h cm 6,5 - coperchio tenuta termica - Max 20 porz	Per evitare schiacciamento
Contorni crudi - Insalate	GN h cm 10/20 - coperchio tenuta termica, Max 50 porz	Per agevolare il condimento

Contenitori MELFORM THERMAX AL200 con piastra eutettica (per veicolazione di primi, secondi, contorni (caldi e freddi))

isotermici (coefficiente di dispersione termica massima inferiore a 2°C/mq/h) - apertura laterale per facilitare le operazioni di inserimento ed estrazione del carico - marchio NSF (garanzia idoneità contatto alimenti - HACCP) - totalmente riciclabile fine vita.

PIASTRE EUTETTICHE per mantenimento del caldo e freddo: Uso: piastra calda immersione in acqua a T 80°C per 50 minuti - piastra fresca da congelare a -10°C - piastra surgelata da congelare a -30°C. Non necessita di alimentazione elettrica per il funzionamento.



Mantiene per lungo tempo i prodotti deperibili alla temperatura di conservazione ottimale preservandone la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.

Contenitori G.M.G. INERTE in ABS grigio con piastra eutettica refrigerante (per veicolazione: yogurt, gelati, budini, piatti freddi,...)

esterno in ABS antiurto grigio e coibentazione in poliuretano espanso - Vasca interna incorporata in alluminio decappato 10/10 - Incavi anatomici per agevolare la movimentazione - Coperchio con chiusura 4 magneti - *totalmente riciclabile fine vita*

CASSE IN PLASTICA CON COPERCHIO (veicolazione di pane, frutta, etc.)

plastica idonea al contatto con gli alimenti e dotate di coperchio. Per il trasporto, **il pane è confezionato in sacchetti di carta** ad uso alimentare, adeguatamente etichettati.

CONTENTORI ISOTERMICI MONORAZIONE MONETTI MELFORM SINGLE (per la veicolazione delle diete speciali)

Mantenimento ottimale delle temperature delle preparazioni contenute (condizioni igieniche e organolettiche ottimali, ambiente HACCP) - il perfetto isolamento termico degli scomparti consente il trasporto contemporaneo di pietanze a temperature differenti - *riciclabile fine vita* **Le diete speciali, confezionate in vaschette monouso termo sigillate, saranno contraddistinte da pellicola di colore diverso a seconda della tipologia di dieta (codice colore)**

CARRELLI MELFORM MAXYDOLLY per la movimentazione dei contenitori

Indicato per il trasporto dei contenitori, leggero e facilmente manovrabile, può trasportare fino a 150Kg di peso. Corpo realizzato in polietilene - Struttura antiurto. Privo di spigoli, per una maggiore sicurezza - I materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del carrello. I criteri progettuali consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004-HACCP-) a mezzo di idrogetti - *totalmente riciclabile fine vita*. *Allegato #5 Schede tecniche contenitori e carrelli – Materiale informativo.*

B.1.1 Movimentazione dei contenitori in plessi con barriere architettoniche

Per i plessi refezionali della **Primaria Marazzani e Primaria Ricci** che prevedono il trasporto dei contenitori su un percorso su più livelli, la Pellegrini impiegherà **due addetti** (1 autista e 1 magazziniere), **per la movimentazione dei carichi in tutta sicurezza.**

C. Piano dei trasporti

C.1 Indicazione dettagliata degli automezzi (rif. art. 55 del CSA), ivi inclusi quelli impiegati per il trasporto pasti dal centro cottura d'emergenza (rif. art. 49, comma 2. del CSA)

La Pellegrini, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, affiderà il servizio di trasporto pasti in subappalto alla **Amidal s.r.l.** (sede nel territorio di Vigevano). Per la veicolazione ai plessi refezionali verranno utilizzati **n°7 automezzi FIAT DUCATO con alimentazione a metano Natural Power Euro 6** di nuova immatricolazione e **n°7 autisti**. Gli automezzi saranno allestiti con rivestimento interno in vetroresina, privo di giunture, fessure e interstizi per permetterne la perfetta detersione/disinfezione in conformità alle normative vigenti relative al trasporto di alimenti (HACCP decreto 155/97 – 93/42/CEE – Reg. CE 852/04). *Allegato #6 Schede tecniche e depliant automezzi*

In caso di indisponibilità del Centro di Cottura di Vigevano la Pellegrini dispone di **due centri di cottura di emergenza** nel raggio di 100 km con **capacità residua di 2.000 pasti/giorno:**

	<p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO.</p> <p align="center">CIG 706774038E</p>	<p align="right">Relazione tecnica 28 giugno 2017</p> <p align="right"> Pellegrini</p>
---	--	--

- ★ Centro cottura del Comune di Pavia Via Carlo Emilio Aschieri, 1 (40,1 km)
- ★ Centro cottura di Central Food Via XXV aprile, 60 Peschiera Borromeo (48,4 km)

(fonte *viamichelin*) presso i quali verranno inviati gli stessi automezzi quotidianamente utilizzati per il Vostro servizio e dove saranno disponibili, in caso di guasto, altri automezzi di scorta con le medesime caratteristiche e la stessa classe Euro 6.

C.2 Indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di cottura e destinati ai centri refezionali (rif. artt. 37 e 56 del CSA)

PIANO DEI TRASPORTI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI VIGEVANO									
N. mezzo	scuola	indirizzo	consegna derrate 7:30/9:00	consegna frutta per le 9:30	orario partenza da CC.	orario consegna	orario pranzo	n. posti	consegna merenda per le 14:30
1	INFANZIA DEOMINI	Viale forza 5		X	11:30	11:40	12:00	94	X
	SFA	P.za Calzolaio d'Italia			11:30	11:50	12:00	15	
	PRIMARIA MARAZZANI	V. Gramsci 13			12:15	12:20	12:30	177	
	MEDIA BRAMANTE	Via Valletta Fogliano 59			13:15	13:20	13:30	40	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
2	INFANZIA COCCONI CERVI	V.le Deste 11		X	11:30	11:40	12:00	125	X
	INFANZIA DON MILANI	Via Mondetti 5		X	11:25	11:50	12:00	36	X
	PRIMARIA BOTTO	Via S. Maria 5			12:05	12:10	12:30	160	
	PRIMARIA DE AMICIS	Viale Libertà 46			12:05	12:20	12:30	225	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
3	INFANZIA BIANCHI	Via Togliatti 54		X	11:30	11:40	12:00	96	X
	INFANZIA MASTRONARDI	Via Gravello 96		X	11:30	11:50	12:00	43	X
	PRIMARIA RAMELLA	Via Botto			12:00	12:10	12:30	400	
	PRIMARIA NEGRI	Vicolo scuole 2			12:00	12:20	12:30	96	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
4	INFANZIA S.MARIA DELLE VIGNE	Via S. Maria 56		X	11:35	11:40	12:00	95	X
	INFANZIA CARAROLA	Via Cararola 2		X	11:35	11:50	12:00	92	X
	PRIMARIA VIDARI	Via Diaz 5			12:05	12:20	12:30	268	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
5	Nido GIARDINO	Via treves 14	X						
	Nido GIOIA	Via Togliatti 54	X						
	Nido ARCOBALENO	Via Sforza 1	X						
	INFANZIA CORSICO	V.le Libertà 44		X	11:44	11:50	12:00	133	X
	PRIMARIA DON MILANI	Via Montetti 5			12:00	12:05	12:30	316	
	PRIMARIA REGINA MARGHERITA	P.za Vittorio Veneto 17			12:00	12:20	12:30	156	
	MEDIA BUSSI	P.le Dicembre 14			13:10	13:20	13:30	max 10 monoporzione	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
6	INFANZIA BOSCHETTI	Via Arona 17		X	11:40	11:50	12:00	115	X
	PRIMARIA RICCI	Via Beccaria 2			12:10	12:20	12:30	175	
	Dalle ore 13:00 a disposizione per ritiro contenitori								
7	A DISPOSIZIONE PER EMERGENZE E PER TUTTE LE NECESSITA' DEL CENTRO CUCINA DALLE ORE 11:00 ALLE ORE 14:30								

D. Migliorie al capitolato merceologico: prodotti "certificati" (rif. Titolo 0 e art. 53 del CSA)

In aggiunta a quelli previsti dal Capitolato e inseriti nei menu, la Pellegrini si impegna a garantire:

D.1 Frutta fresca di stagione

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = **+40%**

D.2 Verdure e ortaggi (sia freschi che surgelati, incluse le patate) di stagione

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = **+40%**

D.3 Legumi

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = **+40%**

D.4 Cereali

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = **+40%**

D.5 Pane fresco e prodotti da forno / pane fresco artigianale

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = **+40%**

Si conferma pane fresco artigianale prodotto c/o impianto sito sul territorio del Comune di Vigevano: ★ Produttore: **PANIFICIO VIGEVANESE Via Adige 8 - 27029 Vigevano**



D.6 Pasta di semola di grano duro e pasta integrale

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.7 Riso parboiled

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.8 Farina di grano tenero "0" e "00"

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.9 Farina di mais

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.10 Pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima 100% nazionale)

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.11 Formaggi

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.12 Latte UHT (prodotto nazionale)

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.13 Yogurt bianco e con frutta (prodotto nazionale)

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.14 Uova (la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. Ce 589/2008)

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.15 Olio extra vergine di oliva (materia prima 100% nazionale)

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +40%

D.16 Carne fresca

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +60%

D.17 Pesce

Punti % offerti in aggiunta a quelli richiesti da CSA = +80%

Grazie alla propria piattaforma acquisti Central Food, la Pellegrini è in grado di garantire la preselezione di un doppio/multiplo fornitore per ciascuna categoria merceologica/prodotto.

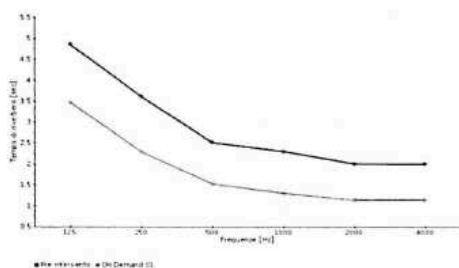
E. Riduzione del rumore presso i refettori con maggiore affluenza

E.1 Studio, progettazione, realizzazione e verifica di sistemi/arredi/dispositivi che riducano il rumore percepito nei refettori con maggiore affluenza durante il servizio.

I progetti si basano sull'utilizzo della tecnologia **Snowsound® della Caimi Brevetti S.p.A.**: individuati 6 refettori critici, identificate le tipologie di dispositivi più idonee a garantire le migliori prestazioni per ciascun ambiente. Applicazione dei **dispositivi/modalità installazione** come segue:

Schede	Centro Refezionale	Dispositivo / modalità installazione
E.03/04	Primaria Vidari	★ Pannelli Baffle /pendinati a soffitto ★ Pannelli Mitesco/ a parete
E.05	Primaria E. De Amicis	★ Pannelli In/ incasso a soffitto
E.06	Primaria Don Milani	★ Pannelli Baffle /pendinati a soffitto ★ Pannelli Mitesco/ a parete
E.07	Primaria A. Botto	★ Pannelli In/ incasso a soffitto ★ Pannelli Mitesco/ a parete
E.08	Primaria Marazzani	★ Pannelli In/ incasso a soffitto ★ Pannelli Mitesco/ a parete
E.09	Primaria Ramella	★ Pannelli In/ incasso a soffitto ★ Pannelli Mitesco/ a soffitto pendenti

Per caratteristiche tecniche prodotti/sistema Snowsound® si rimanda all'*Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido*, fascicolo *"Schede illustrative degli elementi tecnico-*



qualitativi dell'offerta" schede E.01 – E.02. Il grafico a seguire rappresenta il **miglioramento medio in termini di riduzione del rumore** che l'applicazione dei dispositivi scelti consente di ottenere (curva nera = livelli pre intervento; curva rossa = livelli post intervento). **Lo studio acustico per il calcolo del miglioramento in termini di riduzione del rumore per ciascun refettorio è illustrato dettagliatamente in allegato schede E.10/11.** I lavori di installazione dei pannelli fonoassorbenti verranno effettuati **entro 60 giorni dall'inizio del servizio**, nei giorni feriali, al

di fuori degli orari di servizio e nei fine settimana, senza interferire con le normali attività in atto.

Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido

F. Valorizzazione quantitativa dal punto di vista calorico e bromatologico dei menù proposti ed informazione agli utenti

F.1 Proposte migliorative rispetto ai menù base

Le nostre proposte migliorative ai menù attualmente in vigore (già approvati dal SIAN e ATS di Pavia) sono state elaborate in conformità a: *Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Pappa al Nido* (documento di Indirizzo per l'Elaborazione di menu nei Nidi d'Infanzia), documenti editi dall'ATS Pavia (*Norme Generali per l'applicazione dei menu in ristorazione scolastica 2016-2017; Schema dietetico per la stesura di un menu quadri settimanale asilo nido 2016/2017; Schema dietetico per la stesura di un menu quadri settimanale per la scuola d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado 2016/2017*). Dal punto di vista nutrizionale, il nostro Servizio Dietetico adotta l'apporto calorico medio giornaliero suggerito dai LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della ristorazione scolastica e considerando che il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera. Il menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Tabella 1 – Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche			
Apporti raccomandati <i>Fonte: Linee Guida Nazionali Ristorazione Scolastica</i>	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola secondaria
Energia (Kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

Le quantità di somministrazione e relative grammature ingredienti utilizzate nel ricettario rispettano quanto previsto nelle Tabelle Dietetiche allegate al Capitolato di Gara.

L'**esperienza maturata** sul territorio Vigevanese è stata fondamentale nell'elaborazione dei menu proposti, poiché ci ha permesso di integrare quanto richiesto e suggerito dalle Linee Guida Nazionali, Regionale e Provinciali con le **preferenze e specificità del territorio**, partendo dai menu attuali contenenti piatti già graditi ai bambini. Tutti i menù proposti sono stati **validati** dalla

	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E	Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini
---	---	---

Prof.ssa Evelina Flachi, Specialista in Scienza dell'alimentazione, Presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare, **Componente del Comitato Scientifico "Educazione Alimentare" del MIUR**, Giornalista-Consulente Rai. Punti cardine e proposta migliorativa:

- ★ Adozione menù su **3 stagioni** (Autunno, Inverno, Primavera/Estate), anziché 2, per incrementare uso prodotti di stagione e varietà di somministrazione. Rotazione su 4 settimane;
- ★ Elaborazione **tabella dietetica "NO CARNE"** formulata in **aderenza al menu convenzionale** (con l'esclusione di tutti gli alimenti che appartengono al gruppo alimentare delle carni) per ciascuna stagione.
- ★ Incentivazione al **consumo giornaliero di frutta e verdura fresche di stagione**
- ★ Predilezione di materie prime a **km0, IGP e DOP** e introduzione di **ricette tradizionali del territorio**
- ★ Rotazione pasta e riso con **prodotti integrali e cereali alternativi**
- ★ Presentazione **alimenti meno graditi in formati *child friendly*** (mini burger, polpette, ecc.)
- ★ **Ampliamento varietà merende** (nidi/infanzia) in linea con alimenti indicati dall'ATS di Pavia
- ★ Anticipo a metà mattina della porzione di frutta anche per tutti gli ordini di scuole interessati
- ★ È prevista la somministrazione di **pane a ridotto contenuto di sale (<1,7%)**
- ★ È prevista la somministrazione di **pane integrale/ai cereali BIO** 2 volte alla settimana
- ★ Elaborazione di **diete speciali personalizzate su 4 settimane 3 stagioni**.

Allegato #8 Menù e ricettari con bromatologico

F.2 Progetto nutrizionale con proposta di menù a tema/giornate a tema e relativo progetto pluriennale di educazione alimentare destinato ad alunni, insegnanti e/o famiglie.

F.2.1 Proposta di menù a tema/giornate a tema - Educazione alimentare "indiretta"

Menù /Giornate a tema	iniziative/ anno
Menù Ricorrenze: ricette a base di prodotti tipici della festività in oggetto (panettone, colomba, chiacchiere, ecc.) per insegnare ai piccoli l'importanza delle tradizioni e della cultura locale.	N°6
Menù Le Stagioni: a base di prodotti tipici del periodo per insegnare, in maniera indiretta, a consumare i prodotti di stagione al giusto tempo di maturazione.	N°4
Menu Regionali: ricette per riscoprire pietanze e prodotti tipici della tradizione culinaria italiana.	N°4
Le giornate della frutta e della verdura: allestimento di buffet a base di verdure (crude e cotte) e frutta, presentate in maniera simpatica per stimolare la curiosità dei bambini e spingerli all'assaggio.	N°2
Merenda equosolidale: merenda con snack equo-solidale e succo di frutta.	N°1
Menù sostenibile: preparato a base di verdura, cereali, legumi , ecc. con ricette studiate.	N°1
Menù Libera Terra: con prodotti provenienti da terreni confiscati alle mafie e da coop. sociali.	N°1
Giornata vegana: menù speciale realizzato con ricette totalmente vegane.	N°1
Giornata Mondiale del Bambino (20 Novembre): menu speciale per preservare e difendere i diritti dell'infanzia	N°1
Giornata Nazionale del Focchetto Lilla contro i disturbi del comportamento alimentare (15 Marzo): Per sensibilizzare alunni, insegnanti e famiglie	N°1

F.2.2 Progetto pluriennale di educazione alimentare

Pellegrini pone al centro di tutta la sua attività l'idea del benessere attraverso l'attuazione di programmi di educazione alimentare, che coinvolgano in modo





continuativo studenti, docenti e famiglie. Da tali presupposti nasce la **collaborazione tra Pellegrini e FEI - Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare** che ha dato vita all'**innovativo progetto di Educazione Alimentare "La Squadra del Gusto"**.

FEI - Food Education Italy – è nata nel 2011 come **strumento nuovo al servizio dei rapporti tra Scuola, Famiglia e Territorio** (persone, istituzioni, imprese). La fondazione **riconosciuta a livello nazionale e accreditata come ente di formazione presso il MIUR**.

F.2.2.1 **"La Squadra del Gusto": il programma in dettaglio nella seguente tabella**

Gli obiettivi: ★determinare nei giovani motivazioni per migliorare il comportamento alimentare; ★ fornire strumenti informativi ed educativi; ★ favorire il flusso "del benessere" che dalla scuola raggiunga le famiglie e il territorio per il tramite diretto degli studenti. **I contenuti:** Le linee guida del MIUR danno precise indicazioni su ambiti tematici ai quali far corrispondere adeguate attività didattiche e sono gli stessi ambiti che il programma educativo di Pellegrini considera: ★**I sensi**; ★ **La nutrizione**; ★ **La merceologia alimentare**; ★ **L'igiene**; ★ **La cultura del cibo**.
"La squadra del gusto" propone anche uno specifico itinerario di **educazione ambientale**, legato al cibo, che inizia dalla **scuola dell'infanzia** (distinzione tra alimenti di origine animale e vegetale - importanza dell'acqua come risorsa vitale), prosegue con le attività per la **scuola primaria**, (concetti di filiera, stagionalità, agricoltura biologica, conoscenza degli imballaggi, modalità di riciclo), sino ad arrivare alle schede destinate alla **scuola secondaria di primo grado** (produzione agraria sostenibile, zootecnia, pesca, industria alimentare, consumi alimentari), inquadrando tutti questi temi con una specifica attenzione all'impatto sull'ambiente. **Il coinvolgimento delle famiglie:** Nessun programma di educazione alimentare può rivelarsi efficace se non punta al coinvolgimento diretto e attivo delle famiglie. La famiglia riveste infatti un ruolo fondamentale e insostituibile nell'educare i bambini e i ragazzi a un sano rapporto con il cibo. **Gli strumenti previsti nelle varie fasce di età:** ★Sito WEB con sezioni dedicate a ogni fascia ★ Materiale cartaceo, da fornire come kit ma anche da scaricare on-line e stampare ★ Attività in presenza differenziate per alunni, docenti e famiglie.

F.2.2.2 **Lo schema generale del progetto**

Moduli, contenuti, materiali a disposizione della scuola dell'infanzia:

Modulo	Schede didattiche	Manifesti	Testi	Giochi Online	Video	Ebook
Il bisogno di nutrirsi	La fattoria Felice		Filastrocca: la fattoria felice		Cartone: filastrocca della fattoria felice	il bisogno di nutrirsi
	L'uomo cosa mangia?		Filastrocca: l'uomo cosa mangia			
	Perché mangiamo?					
Scoprire se stessi e il rapporto con il cibo	I cinque sensi		Filastrocca I cinque sensi		Cartone: filastrocca dei cinque sensi	Scoprire se stessi e il rapporto con il cibo
	Le sensazioni del cibo	Le sensazioni del cibo	Filastrocca Mi piace non mi piace	Ognuno al suo gusto		
	Impariamo ad assaggiare					
Conoscere il cibo	Animali e vegetali	Quanto lavoro!	Filastrocca cibi vegetali /animali	Animale o vegetale?		Conoscere il cibo
	Verdura, frutta e cereali		Gioco tombola			

	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E	Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini
---	---	--

	L'acqua è vita		Gioco Memory		Cartone: filastrocca del cuoco pasticciere	
	Mettere le mani in pasta		Mini ricettario per piccoli chef			
			Filastrocca del cuoco pasticciere			

Moduli, contenuti, materiali a disposizione della scuola primaria

Modulo	Schede didattiche	Manifesti	Testi	Giochi Online	Video	Ebook
Il mondo del cibo	Dalla terra alla tavola	Dalla terra alla tavola		Cosa c'è dentro?		Il mondo del cibo
	La conservazione			Ogni cosa al suo posto	Il cibo: un tesoro da proteggere	
	Trattare il cibo				L'arte di cuocere il cibo	
	Non sprecare					
Il cibo e l'ambiente	La stagionalità	Le stagioni del cibo		Territorio e stagionalità		Il cibo e l'ambiente
	I prodotti del territorio				La terra è un bene prezioso	
	I prodotti tipici					
	L'agricoltura biologica					
	Gli imballaggi alimentari					
Io e il cibo	La nutrizione: le funzioni del cibo	Il piatto della salute	Racconto: il capo del bosco	La giusta spesa	Una buona giornata	Io e il cibo
	I principi nutritivi					
	La giornata alimentare	La giornata alimentare		Una sana colazione		
	L'igiene prima di tutto					

Moduli, contenuti, materiali a disposizione della scuola secondaria di primo grado

Modulo	Schede didattiche	Video	E-book
Il settore agroalimentare	La produzione agraria sostenibile	Interviste a un agricoltore	Il settore agroalimentare
	La produzione zootecnica e la pesca		
	L'Industria alimentare delle conserve	Intervista a un tecnologo alimentare	
	L'industria alimentare di trasformazione		
	La distribuzione commerciale	Intervista a un ristoratore	
	Il mondo della ristorazione / lo spreco alimentare		
Il cibo e la comunicazione	La pubblicità alimentare / L'agenzia pubblicitaria	Intervista a un pubblicitario	Il cibo e la comunicazione
	L'etichetta alimentare		
	L'etichetta nutrizionale		
Il cibo e la geografia	La cultura del territorio /I prodotti tipici italiani		Il cibo e la geografia
	I cibi del mondo/ L'Intercultura a tavola		
Il cibo nella storia	Una continua evoluzione	Intervista a un antropologo	Il cibo nella storia + brano: mangiare in tempo di guerra
	Il problema della fame/ Le "malattie del benessere"		
Il cibo e la scienza	I bisogni dell'organismo	intervista a una nutrizionista	Il cibo e la scienza
	La dieta mediterranea		
	Il mondo dei microrganismi		
	La scienza in cucina		
Il cibo nell'arte	Il cibo e la pittura	intervista a un artista	Il cibo nell'arte
	Il cibo e la musica		
Sport e alimentazione	Muoviamoci!/ L'alimentazione per lo sport	intervista a uno sportivo	Il cibo e lo sport



★Le istruzioni per l'insegnante: ogni materiale messo a punto per gli studenti è accompagnato da istruzioni fornite in forma di schede stampate oppure consultabili a video.

F.2.2.3 Educazione alimentare per famiglie, insegnanti, personale comunale, cittadinanza

★Le guide per i genitori: sono E-book scaricabili con le informazioni fondamentali per orientare in modo sano le abitudini famigliari e partecipare al programma educativo.

★N°1 conferenza/ anno sulle tematiche dell'alimentazione, aperto anche a tutta la comunità.

F.2.3 Sportello Info Ristorazione

Presso il Centro Cottura verrà organizzato lo **Sportello Info Ristorazione**, aperto all'utenza su appuntamento, dove il Direttore/Dietista sarà disponibile per informazioni, assistenza su menu, consulenze sull'alimentazione.

G. Valorizzazione del cibo non somministrato

G.1 Progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale

G.1.1 Recupero dei pasti ai sensi della legge del "Buon Samaritano"

La Pellegrini, come missione aziendale, opera nella società come azienda responsabile, attenta alle problematiche della contemporaneità e votata a un approccio sostenibile a tutti i livelli – economico, ambientale e sociale. Su questo tema la Pellegrini ha deciso di dare un forte sostegno alla Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, per offrire un aiuto ai tanti che si trovano in un momento difficoltà. La prima, importante realizzazione della Fondazione è il Ristorante Solidale Ruben che si trova a Milano e che ogni sera offre un pasto a 350 persone che pagano 1€ (i bambini, circa 100, mangiano gratis). Inoltre, la Pellegrini collabora da tempo, a livello nazionale, con Banco Alimentare e Siticibo. In considerazione della presenza dell'abbattitore presso il centro cottura, proponiamo il progetto sperimentale di recupero dei cibi caldi che non sono stati distribuiti ai commensali presso i refettori delle scuole. La presente iniziativa, studiata con il partner Siticibo, approvata dalla AST e normata HACCP è già stata positivamente sperimentata presso le scuole di Busto Arsizio. All'Allegato #9 Accordo con Banco Alimentare e relativa procedura.

La Pellegrini metterà a disposizione **n°100 pasti ogni giorno nei mesi di durata del servizio scolastico**, da destinare a discrezione dell'Amministrazione Comunale ad alunni che non avrebbero diritto alla consumazione del pasto, ma che comunque si fermano a pranzo a scuola.

H. Migliorie tecniche apportate al centro di cottura con particolare riferimento

H.1 al reintegro / potenziamento delle attrezzature presenti e ai locali. Tempi di realizzazione e messa in opera di ciascuna miglioria proposta

In base alla lunga esperienza di gestione, le migliorie proposte (sintetizzate a seguire e illustrate in Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido fascicolo "**Schede illustrative degli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta**" schede H.01 e H.02) mirano a efficientamento della produzione (riduzione consumi, risparmio energetico), miglioramento della qualità del pasto (temperature, qualità organolettica, appetibilità, sicurezza igienica) e saranno realizzate **entro la data di inizio servizio**.

Area cottura ★n°1 Forno a gas 20 teglie GN 2/1 - convezione/vapore con pannello comandi touch-screen (sostituzione) ★n°1 cuoci-pasta automatico a vapore a 2 vasche da lt 210 cadauna (sostituzione) ★n°1 combi-ultra mixer (frullatore/frusta) ad immersione (integrazione) ★n°1 grattugia formaggio industriale ★n°5 tavoli da lavoro in acciaio inox su ruote.

Area di Preparazione e Lavorazione - Area Carni ★N.4 stampi preformati (pesce, polpetta, bastoncino, fiore) per hamburgatrice (con l'obiettivo di incentivare il consumo dei cosiddetti alimenti "difficili"/meno graditi grazie ad una presentazione *child friendly* capace di accattivarsi il gusto dei bambini) ★ N.1 bilancia elettronica da tavolo - Area Piatti freddi ★N. 1 bilancia elettronica da tavolo ★N.1 affilacoltelli elettrica

I. Migliore fruizione del servizio presso i centri refezionali proposte migliorative

I.1 Integrazione arredi, attrezzature e stoviglie presenti presso i centri refezionali.

L'approfondita conoscenza di quanto gestito ci permette ancora una volta di proporre migliori puntuali che mirano ad ottimizzare il servizio in tutti i suoi aspetti fondamentali:

★ **Restyling refettori / locali accessori** - obiettivi: comfort e sicurezza degli utenti, riqualificazione ed abbellimento dei locali

Centro Refezionale	I.01 Tinteggiatura e grafiche	I.02 Paraspigoli e listelli	I.03 Pellicole oscuranti	I.04 Serramenti e porte	I.05 (*) Intervento controsoffitto	I.06 Arredi: tavoli e sedie	Tende alla veneziana
Marazzani	X	X	X	X		X	
De Amicis	X	X	X		X	X	
Corsico	X	X				X	X
Cocconi Cervi	X	X					
Prim. Don Milani	X	X	X			X	
Inf. Don Milani	X	X					
Ramella	X	X		X		X	
Boschetti Alberti	X	X				X	
Vidari	X	X	X			X	
Deomini	X	X		X			
S. Maria delle Vigne	X	X					X
Botto	X	X				X	
Bramante	X	X					
Bussi	X	X					
Bianchi	X	X					
Mastronardi	X	X				X	
Negri	X	X				X	
Cararola (**)	X	X				X	
Ricci	X	X					

NOTE: Intervento controsoffitto (*):De Amicis, controsoffittatura locali spogliatoio (assolvimento alle prescrizioni AST per idoneità locali)/Cararola(**):locali spogliatoio/office, intervento straordinario risanamento umidità di risalita

★ **Integrazione/sostituzione attrezzature** - efficientamento del servizio (fase lavaggio: installazione lavastoviglie a ridotto impatto ambientale e recuperatore di calore - con vantaggi per il microclima e salubrità degli ambienti di lavoro, o installazione cappe a parete sopra apparecchiature esistenti), sicurezza igienica e rispetto HACCP e normative collegate (corretto ricovero/stoccaggio stoviglie e accessori per il servizio, detersivi e materiali per le pulizie, effetti personali degli addetti).



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO
SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI
VIGEVANO.
CIG 706774038E

Relazione tecnica
28 giugno 2017
 Pellegrini

Centro Refezionale	Lavastoviglie con RDC	Tavoli entrata uscita lavaggio	Cappa a parete	Lavello	Rubinetto a doccia per lavello	Tavoli di lavoro armadiati	Armadio ante scorrevoli	Armadietti spogliatoio	Armadietti prodotti pulizia	Isole ecologiche (**)
Marazzani	1	2				1		1	1	2
De Amicis	1	2			1	2	1	3	1	4
Corsico			1	1				1	1	
Cocconi Cervi			1	1	1	1	1	2	1	2
Don Milani	1	2				1	1	2	1	2
Ramella	1	2			1	2		5	1	2
Boschetti Alberti	1				1			4	1	
Vidari	1	2		1	1	1		2	1	2
Deomini	1	1			1	1		3	1	1
S. Maria delle Vigne	1				1					
Botto	1				1				1	2
Regina Margherita	1				1	1				
Bramante										1
Bussi										1
Bianchi	1				1	1				
Mastronardi					1					
Negri					1	1				1
Cararola					1					
Ricci (*)	2									
Dove necessario	Bidone raccolta rifiuti carrellato lt 120 con pedale (n°10 a disposizione) Carrello di servizio a 2 piani (n° 5 a disposizione)									

NOTE: Ricci (*): 2 proposte alternative a Vostra discrezione: ★ Installazione di n° 2 lavastoviglie con RDC (1 per ogni piano) e adozione di stoviglie e posate riutilizzabili ★ Impiego di stoviglie monouso in materiale biodegradabile / Isola ecologica(**): in linea con il progetto di educazione alimentare/ambientale, per le scuole primarie e secondarie installazione presso i refettori di Isole Ecologiche (3 contenitori di differenti colori per raccolta differenziata)

★ **Stoviglie e accessori:** reintegro/rinnovo di tutte le dotazioni per il consumo del pasto (stoviglie, posate, brocche, ecc). Per scuole infanzia fornitura posate in acciaio inox formato ridotto per migliore maneggevolezza da parte dei bambini.

★ **Cronoprogramma:** restyling: **interventi urgenti** (entro l'inizio del servizio), **interventi in corso di appalto** (durante la pausa estiva dei diversi anni scolastici secondo necessità) / **attrezzature** a disposizione ad **inizio servizio** / stoviglie e accessori (ad inizio servizio e reintegro secondo necessità).

Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido fascicolo "Schede illustrative degli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta" schede da L.07 a L.15.

L. Migliorie tecniche apportate alle cucine degli asili nido Gioia e Giardino

L.1 fornitura ed installazione di forni a convezione vapore e di affettatrici.

Tutte le attrezzature proposte (sintetizzate a seguire e illustrate in *Allegato #7 Migliorie tecniche centro cottura, refettori e asili nido fascicolo "Schede illustrative degli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta" schede da L.01 a L.03*) sono di ultima generazione, a ridotto impatto ambientale/Energy Saving, primaria marca e in acciaio inox AISI 310. **Cronoprogramma:** attrezzature a disposizione ad **inizio servizio**

	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E</p>	<p>Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini</p>
---	---	--

Cucina Asilo Nido	Forno convezione	Cappa a parete e canalizzazione	Affettatrice a gravità	Armadio frigorifero	Lavastoviglie con RDC	Rubinetto a doccia per lavello	Tavolo armadiato	Armadio prodotti pulizia	Armadio neutro	Armadietto spogliatoio
Gioia	1		1	1	1	1	1	1		
Giardino	1	1	1		1	1	2	1	1	2

M. Sistema informatizzato della gestione dei buoni pasto

M.1 Sintetica descrizione delle caratteristiche del sistema proposto per la rilevazione, prenotazione e pagamento anticipato rette, così come specificato all'art. 7 del CSA.

La Pellegrini conferma l'impiego del sistema GRS-WEB (web-based conforme L.n4 9/01/2004), (vedi Allegato #10 Sistema informatico prenotazione pasti e pagamento rette). **Caratteristiche del sistema** ★Accesso controllato tramite qualsiasi browser (anche in modalità HTTPS). ★Gestione fino a 8 servizi aggiuntivi alla mensa, in modalità prepagata che postpagata, con *borsellini separati*. Tutte le rendicontazioni sono disponibili suddivise per servizio. ★Integrazione al "nodo dei pagamenti" PagoPA; ★Attivazione modulo aggiuntivo per la gestione Cedole Librarie, ★Attivazione funzione di calcolo delle prestazioni agevolate (generazione **tracciato "xml" per l'INPS**) ★Gestione banca dati/nominativi degli utenti secondo il Dlgs 196/2003 ★Database centrale c/o Server Farm certificata ISO 27001. ★Modulo **Iscrizioni On-Line** predisposto per **indicazione entrambi i genitori** obbligati ai pagamenti. ★Fino all'attivazione del PagoPA possibilità per le famiglie di **pagamento ad importo libero (contanti/bancomat)** c/o esercenti aderenti al **circuito T-Serve**. ★Disponibilità individuazione ulteriori punti di ricarica (oltre i 10 già attivi) ★ **Pagamenti:** a) addebito automatico in conto corrente SDD; b) on-line con carta di credito; c) presso sportelli bancomat ATM di Unicredit; d) presso esercenti convenzionati Lottomatica. ★ **Prenotazione dei pasti** tramite **Tablet** (vantaggi: modifica presenze in tempo reale, **NO carta**) ★**Accesso sicuro alle pagine web personali per stampare documentazione personale** (certificazione spese sostenute nell'anno solare precedente, estratto conto, presenze contabilizzate, ricariche effettuate, saldo dei vari servizi), **ricaricare con carta di credito, comunicare tramite mail**. ★**Controllo morosità:** diversi canali e livelli di severità: invio automatico di sms e mail a soglie prestabilite, **lettere di sollecito**, invio di un "**alert**" specifico all'utente. ★**Modulo** per la gestione della **Customer Satisfaction** sia on-line che su supporto cartaceo. ★ **Disponibilità supporto tecnico (Help Desk)** costante mediante *assistenza telefonica, teleassistenza via internet, casella di posta elettronica* ★**Informazione agli utenti:** mailing informativa annuale a tutti i nuovi iscritti e organizzazione serata informativa. ★ **n°3 giornate di formazione** per il personale.

N. Piano delle analisi

N.1 Piano di analisi microbiologiche e chimico fisiche

Le analisi microbiologiche, chimiche e fisiche, secondo i parametri espressi nell'Allegato 4 del CSA, vengono effettuate da CHEMSERVICE Srl, laboratorio accreditato SINAL/ACCREDIA.

CENTRO DI COTTURA					
Matrice	Determinazioni	N° campioni a intervento	N° interventi /anno	n° mense	Totale
Materie prima	Carica microbica totale	1	4	1	4
	Coliformi totali	1	4	1	4
	Escherichia coli	1	4	1	4



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO
SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI
VIGEVANO.
CIG 706774038E

Relazione tecnica
28 giugno 2017
 Pellegrini

	Streptococchi fecali	1	4	1	4
	Stafilococco aureus	1	4	1	4
	Salmonella spp	1	4	1	4
	Listeria monocytogenes	1	4	1	4
	Bacillus cereus	1	4	1	4
	Anaerobi Solfito Riduttori	1	4	1	4
	Muffe	1	4	1	4
Semilavorato	Carica microbica totale	1	4	1	4
	Coliformi totali	1	4	1	4
	Escherichia coli	1	4	1	4
	Streptococchi fecali	1	4	1	4
	Stafilococco aureus	1	4	1	4
	Salmonella spp	1	4	1	4
	Listeria monocytogenes	1	4	1	4
	Bacillus cereus	1	4	1	4
	Anaerobi Solfito Riduttori	1	4	1	4
	Muffe	1	4	1	4
Prodotto finito	Carica microbica totale	1	4	1	4
	Coliformi totali	1	4	1	4
	Escherichia coli	1	4	1	4
	Streptococchi fecali	1	4	1	4
	Stafilococco aureus	1	4	1	4
	Salmonella spp	1	4	1	4
	Listeria monocytogenes	1	4	1	4
	Bacillus cereus	1	4	1	4
	Anaerobi Solfito Riduttori	1	4	1	4
	Muffe	1	4	1	4
Prodotto finito	Allergene glutine Glutine	1	4	1	4
Tamponi di superficie	Conta batterica totale	2	4	1	8
	Coliformi totali	2	4	1	8
	Stafilococchi coag. positivi	2	4	1	8
	Salmonella spp	2	4	1	8
	Listeria monocytogenes	2	4	1	8
	Residui di tensioattivi	2	4	1	8
Tampone palmare	Stafilococchi coag. positivi	1	4	1	4
	Coliformi totali	1	4	1	4
Acqua di rete	pH	1	1	1	1
	Conducibilità	1	1	1	1
	Durezza totale	1	1	1	1
	Nitriti	1	1	1	1
	Nitrati	1	1	1	1
	Disinfettante residuo	1	1	1	1
	E. coli	1	1	1	1
	Enterococchi	1	1	1	1
Aria	legionella	1	1	1	1
TOTALE					189
Cucina Nido Giardino					
Prodotto finito	Carica microbica totale	1	2	1	2
	Coliformi totali	1	2	1	2
	Escherichia coli	1	2	1	2
	Streptococchi fecali	1	2	1	2
	Stafilococco aureus	1	2	1	2
	Salmonella spp	1	2	1	2
	Listeria monocytogenes	1	2	1	2
	Bacillus cereus	1	2	1	2
	Anaerobi Solfito Riduttori	1	2	1	2
	Muffe	1	2	1	2
Tamponi di superficie	Conta batterica totale	2	2	1	4

	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017-AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO. CIG 706774038E	Relazione tecnica 28 giugno 2017  Pellegrini
---	---	--

	Coliformi totali	2	2	1	4
	Stafilococchi coag.positivi	2	2	1	4
	Salmonella spp	2	2	1	4
	Listeria monocytogenes	2	2	1	4
Tampone palmare	Stafilococchi coag.positivi	1	2	1	2
	Coliformi totali	1	2	1	2
Acqua di rete	pH	1	1	1	1
	Conducibilità	1	1	1	1
	Durezza totale	1	1	1	1
	Nitriti	1	1	1	1
	Nitrati	1	1	1	1
	Disinfettante residuo	1	1	1	1
	E. coli	1	1	1	1
	Enterococchi	1	1	1	1
TOTALE					52
Refettori					
Tamponi di superficie	Conta batterica totale	1	1	19	19
	Coliformi totali	1	1	19	19
	Stafilococchi coag.positivi	1	1	19	19
	Salmonella spp	1	1	19	19
	Listeria monocytogenes	1	1	19	19
Tampone palmare	Stafilococchi coag.positivi	1	1	19	19
	Coliformi totali	1	1	19	19
Acqua di rete	pH	1	1	19	19
	Conducibilità	1	1	19	19
	Durezza totale	1	1	19	19
	Nitriti	1	1	19	19
	Nitrati	1	1	19	19
	Disinfettante residuo	1	1	19	19
	E. coli	1	1	19	19
	Enterococchi	1	1	19	19
TOTALE					285
TOTALE GLOBALE PIANO DELLE ANALISI ANNUALE					526

O. Piano di manutenzione del centro cottura, dei centri refezionali e delle cucine degli asili nido gestite dal C.A.A.

O.1 Programma completo degli interventi

L'Ufficio Tecnico interno della Pellegrini è in grado di gestire la manutenzione di attrezzature, impianti e strutture garantendo i più alti standard di sicurezza e qualità. Il **Programma di Manutenzione** prevede: ★ Attrezzature e arredi: 1) **Piano di Manutenzione Ordinaria Programmata** generale per il parco macchine secondo i manuali d'uso delle attrezzature presso il centro cottura, i centri refezionali e i nidi. 2) **Manutenzione Straordinaria/su chiamata**: viene garantita la continuità del servizio con tempi di intervento entro 1 ora per le urgenze, garanzie su interventi di natura straordinaria, installazione di attrezzature sostitutive nel caso il fermo macchina duri più di 3 giorni 3) **Registro delle Manutenzioni** basato su un inventario aggiornato annualmente ★ Impianti e locali: **Piano di interventi di manutenzione periodica** articolato per:

Impianto/struttura	frequenza	Impianto/struttura	frequenza
impianto elettrico	visite semestrali	locali	verifica trimestrale
impianto meccanico	visite trimestrali	montacarichi	visite semestrali
impianti di distribuzione	visite semestrali	impianti antincendio	visite semestrali
impianti di scarico	visite semestrali		

Per ciascuna tipologia di impianti, vengono compilati gli specifici **Registri di Manutenzione**.

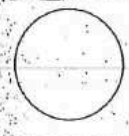
L'intero programma è dettagliato in *Allegato #11 Piano delle manutenzioni*.



I.P.Z.S. SpA - OFFICINA C.V. - ROMA



Cognome	RISARI
Nome	MAURIZIO
nato il	21/03/1955
(atto n.	895 p. 1 s.) F4
a	MILANO ()
Cittadinanza	ITALIANA
Residenza	MILANO
Via	CORSO INDIPENDENZA N. 24
Stato civile	CONIUGATO
Professione	DIRIGENTE D'AZIENDA
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI	
Statura	1,75
Capelli	CASTANI
Occhi	AZZURRI
Segni particolari	

	
Firma del titolare <i>Milano</i> 26/11/2009	
Milano	
Impronta del dito indice sinistro	IL SINDACO Dileo Maria <i>Dileo Maria</i>
Euro 5,42	



ALLEGATO E

Bollo €. 16,00

MODELLO OFFERTA ECONOMICA

Spett. COMUNITA MONTANA DELL'OLTREPO PAVESE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Piazza Umberto I 9
27057 Varzi PV

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SETTEMBRE 2017- AGOSTO 2022 IN COMUNE DI VIGEVANO – CIG 706774038E.

Importo appalto: € 12087152,05= di cui 1% per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Import dei buon pasto a base d'asta: (oltre I.V.A.).

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 1. Costo pasto crudo nido Comune | € 2,35 |
| 2. Costo pasto cotto | € 6,35 |
| 3. Costo merenda tutte le utenze | € 0,50 |
| 4. Costo pasto scuole e SFA | € 4,70 |
| 5. Costo pasto scuole infanzia | € 4,80 |

Il sottoscritto Maurizio Risari

nato il 21.03.1955 a Milano

in qualità di legale rappresentante e Consigliere Delegato

dell'impresa Pellegrini S.p.A.

con sede in Milano - Via Lorenteggio n. 255

con codice fiscale n. 05066690156

con partita IVA n. 05066690156

Tel. 02891301 - Fax 0289130250

PEC: direzione.commerciale@pec.commerciale.it

OFFRE

Con riferimento all'appalto in oggetto offre i seguenti prezzi riferito al singolo buono pasto, inferiore rispetto a quello posto a base d'asta di (oltre I.V.A.):

Tipologia	Prezzo Offerto	
	in cifre	In lettere
1. Costo pasto crudo nido Comune	2,32	euroduevirgolatrentaduecentesimi
2. Costo pasto cotto	6,00	euroseivirgolazerozerocentesimi
3. Costo merenda tutte le utenze	0,48	eurozerovirgolaquarantottocentesimi

PELLEGRINI S.p.A.
Legale Rappresentante
Maurizio Risari

4. Costo pasto scuole e SFA	4,30	euroquattrovirgolatrentacentesimi
5. Costo pasto scuole infanzia	4,39	euroquattrovirgolatrentanovecentesimi

DICHIARA

- Che il ribasso offerto è stato determinato valutando le spese relative al costo del personale sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e delle voci retributive previste dalla contrattazione integrativa di secondo livello.
- Di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno nell'espletamento della prestazione all'osservanza delle normative in materia e di aver quantificato gli oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendale per un importo pari a:

€ 18.720,00/anno	(diciottomilasettecentoventivirgolazerozero)
in cifre	in lettere

N.B. In caso di raggruppamenti e consorzi ordinari costituendi, imprese aderenti a contratti di rete la presente dichiarazione deve essere sottoscritta digitalmente da ciascun rappresentante legale di tutte gli operatori economici partecipanti per le quote di competenza

Data 27 giugno 2017

PELLEGRINI S.p.A.
Il Legale Rappresentante
 Firma _____ Maurizio Risari
 Firma _____
 Firma _____
 Firma _____
 Firma _____

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da copia firmata digitalmente di documento di identità in corso di validità Dell/i sottoscrittore/i.



Cognome	RISARI
Nome	MAURIZIO
nato il	21/03/1955
(atto n.	895 p. 1 s.)
a	MILANO. ()
Cittadinanza	ITALIANA
Residenza	MILANO
Via	CORSO INDIPENDENZA N. 24
Stato civile	CONIUGATO
Professione	DIRIGENTE D'AZIENDA
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI	
Statura	1,75
Capelli	CASTANI
Occhi	AZZURRI
Segni particolari	

	
Firma del titolare: <i>Maurizio Risari</i> Milano il 26/11/2009	
Imprimatur del sindaco Euro 5,42	IL SINDACO Dileo Maria <i>Dileo Maria</i> 