



CITTÀ DI ROBBIO
Provincia di Pavia

Piazza Libertà, 2 - cap. 27038 – Tel. 0384/6751 – Fax 0384/670415

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E ALTRI UTENTI DEL COMUNE
DI ROBBIO**

CUI 83001450184202100002

CIG. N. 88358695C3

INDICE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- ART. 1 – Oggetto dell'affidamento
- ART. 2 - Coordinamento e altri servizi
- ART. 3 – Composizione Utenza – Calendario di servizio – Pasti presunti
- ART. 4 – Fornitura e stoccaggio derrate alimentari
- ART. 5 - Preparazione dei pasti
- ART. 6 – Somministrazione dei pasti
- ART. 7 – Personale
- ART. 8 – Responsabile del servizio
- ART. 9 – Disciplina comune a tutto il personale in servizio
- ART. 10 – Responsabilità
- ART. 11 – Immobili – Impianti ed Attrezzature
- ART. 12 – Obblighi dell'appaltatore
- ART. 13 – Informatizzazione buoni pasto – Rilevazione dei pasti e gestione dei pagamenti
- ART. 14 – Obblighi dell'Ente Appaltante
- ART. 15 – Controlli di qualità – obblighi dell'appaltatore
- ART. 16 – Conservazione dei campioni dei pasti
- ART. 17 – Disposizioni in materia di sicurezza
- ART. 18 – Attività di vigilanza
- ART. 19 – Organismi preposti alla vigilanza
- ART. 20 – Blocco delle derrate
- ART. 21 – Rifiuto della fornitura
- ART. 22 – Responsabilità dell'appaltatore – polizze assicurative
- ART. 23 – Polizze Assicurative a carico dell'Ente Appaltante
- ART. 24 – Corrispettivi – pagamenti
- ART. 25 – Revisione Prezzi
- Art. 26 – Subappalto e cessione del contratto
- ART. 27 – Inadempienze e penalità
- ART. 28 – Risoluzione del contratto e diritto di recesso
- ART. 29 – Esecuzione d'urgenza
- ART. 30 – Rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- ART. 31 – Cauzione definitiva
- ART. 32 – Obblighi relativi alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari, sulla trasparenza, l'anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico
- ART. 33 – Stipula contratto
- ART. 34 – Spese
- ART. 35 – Oneri fiscali
- ART. 36 – Controversie
- ART. 37 – Rinvio
- ART. 38 – Trattamento dei dati
- ART. 39 – Altre informazioni
- ART. 40 - Allegati

Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE - PRODUZIONE PASTI SCOLASTICI, DIPENDENTI DEL COMUNE DI ROBBIO consistente nella:

- fornitura, deposito derrate alimentari e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all’interno della Scuola dell’Infanzia di Via Garibaldi, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche;
- preparazione, consegna e somministrazione pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell’infanzia Sanner e della scuola Primaria;
- preparazione e consegna pasti per i dipendenti comunali presso il Palazzo Municipale;
- pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina e relativi arredi ed attrezzature,
 - locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature;(incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario)
- La fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant’altro necessario per l’espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti.
- Fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette tutti monouso presso il refettorio della scuola Primaria e della Scuola Infanzia;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
- informatizzazione dei buoni pasto, rilevazione dei pasti e gestione dei pagamenti

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

ART. 2 - COORDINAMENTO E ALTRI SERVIZI

Coordinamento tramite n. 1 coordinatore delle attività alla cucina di Via Garibaldi, compresi i rapporti con gli Uffici comunali competenti. Presenza di una dietista.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l’indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, le aziende partecipanti dovranno mettere a disposizione, un secondo centro di cottura alternativo compreso entro la distanza stradale massima di 60 minuti dalla Sede del Comune di Robbio.

Art. 3 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

UTENZA	PASTI GIORNALIERI	GIORNI SERVIZIO	GIORNI ANNUI	PASTI ANNUI
INFANZIA	65	LUNEDI’ / VENERDI’	180	11.700
PRIMARIA	130	LUNEDI’ MERCOLEDI’ E	165	10.560
	20	MARTEDI’ – GIOVEDI’ - VENERDI’		
ALTRE UTENZE	2	LUNEDI’ / VENERDI’	180	360
TOTALE				22.620

Il Servizio di cui all’art. 1 sarà esplicato presso il centro cottura, Scuola dell’infanzia di Via Garibaldi nei confronti dell’utenza, per il numero di pasti presunti (calcolati sulla base del triennio 2017/ 2019) come di seguito indicato:

SCUOLA DELL'INFANZIA SANNER (ORARIO PRANZO 11,30)

Il servizio prevede la preparazione, consegna e somministrazione dei pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell'Infanzia Sanner (compreso eventuale centro estivo), il lavaggio delle stoviglie nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell'Infanzia.

E' inoltre previsto da tale cucina, la preparazione e la consegna ove richiesto dei pasti per tutte le altre utenze del Comune di Robbio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

SCUOLA PRIMARIA D. ALIGHIERI (ORARIO PRANZO 13,00)

Il servizio prevede, il confezionamento, il trasporto dalla Cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti.

Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

DIPENDENTI COMUNALI (ORARIO PRANZO 13,00)

I pasti vengono confezionati in monoporzione nella cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner e consegnati ai dipendenti nei giorni di rientro pomeridiano.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Impresa Appaltatrice.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta di stagione o yogurt o dolce
- ❖ acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ❖ pane
- ❖ formaggio o affettato
- ❖ tranci di pizza margherita
- ❖ frutta di stagione

- ❖ una bottiglietta di acqua minerale naturale
- ❖ n. 2 tovaglioli di carta
- ❖ n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore “presunto”: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell’anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell’inizio del servizio, l’Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d’utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art. 4 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

4 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell’art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell’ A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione del servizio;
 - conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- Si evidenzia inoltre che:
- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
 - l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
 - le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
 - è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all’A.T.S. E’ consentito l’ utilizzo dei prodotti surgelati;
 - è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l’obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
 - l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle

sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;

- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede allegate;
 - Norme generali per l'applicazione del menu',
 - Metodi di cottura;
 - Prospetto grammature;
 - Qualità materie prime per la ristorazione scolastica,
- nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI".

Art. 5 – PREPARAZIONE DEI PASTI

5 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali- cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

5 b) Composizione:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu' allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.T.S. e della Commissione Mensa.

5 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi,

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 e) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione A.T.S) renderanno noti al responsabile del servizio mensa –all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'A.T.S. competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in “bianco”, previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

5 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di “colazioni al sacco” per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al precedente comma, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 6 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 3, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art. 7 – PERSONALE

7 a) Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione).

Nel caso di assenza del personale della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

7a1) Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti

Ai sensi dell'art. 30, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto si applica il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di corretta esecuzione del servizio e previa rilascio acquisizione del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'appalto, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore stesso.

7 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con

congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

7 c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

7 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 8 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco fino al termine del periodo scolastico e, eventualmente, reperibili nei restanti periodi di funzionamento del servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni

aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art. 9 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati.

9 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

9 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge.
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

9 c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

9 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale. Art. 10 – RESPONSABILITÀ

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatesi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

Art.11 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina ubicata presso la Scuola dell'Infanzia Sanner e i refettori del Comune di Robbio.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

11 a) Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le norme legislative qui di seguito:

- D.Lgs. 09/04/2008 n. 81: segnatamente ma non esclusivamente per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento;
- Legge 30/04/1962 n. 283 - D.P.R. 26/3/1980 n. 327 - tabelle UNI 8421: precipuamente ma non esclusivamente per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina;
- Legge 06/12/1971 n. 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n°68 del Ministero degli interni - norme CEI 61 e II 1980;
- ogni altra vigente normativa.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;

- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui alla L.GS 81/2008 e s.s.m.i;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento. Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessita (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore; Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

11 b) Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner di viale Lombardia.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

Art.12 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

12 a) Manutenzione ordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

12 b) Manutenzione straordinaria

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione straordinaria che riguardi la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la Cucina della Scuola dell'Infanzia Sanner.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

12 c) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

12 d) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente (inclusa la normativa anti contagio da Covid-19), degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

12 e) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

12 f) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

12 g) Trasporto

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 art. 46 e s.s.m. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia tra i 60 – 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti.

12h) Rispetto D.lgs 81/08 – Oneri Aggiuntivi

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni del D.lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni e della vigente normativa anti contagio da Covid-19. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza.

Art. 13 - INFORMATIZZAZIONE BUONI PASTO - RILEVAZIONE DEI PASTI E GESTIONE DEI PAGAMENTI

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi.

Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'avvio dell'appalto, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, sino alla conclusione dell'appalto di cui alla presente documentazione.

Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Ente non intende assumersi alcun onere sia economico che gestionale per il quale sarete adeguatamente delegati (es. non esaustivi Business Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.)

Descrizione del sistema informatico

- L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere la gestione completa della prenotazione dei pasti, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni;
- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica che garantiscano una adeguata copertura sul territorio e che siano automaticamente rendicontate sul sistema informativo, senza richiedere l'intervento manuale (si intende compreso qualsiasi componente da posizionare presso i punti di ricarica);
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, attraverso un sistema interamente web based.;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite sms secondo le modalità che verranno definite dall'ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio. A seguito della prenotazione automatica, ed a supporto dell'attività del Centro Cottura, entro un orario prestabilito del mattino, il Sistema elaborerà un riepilogo dei pasti prenotati, genererà le stampe per la produzione riportando i dati totali utili suddivisi per tipologia di pasto, ed il prospetto suddiviso per scuola, classe, refettorio, turno di refettorio, tipo persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati del personale adulto, insegnante o ausiliario;
- Il sistema informatico dovrà permettere la successiva ed eventuale gestione di ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo di esempio (non esaustivo), gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, utilizzando la stessa banca dati anagrafica

senza duplicazione o disallineamento dei dati.

- Il sistema informatico dovrà altresì prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei famigliari, che possono variare nel tempo;
- In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. Il sistema dovrà prevedere la gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'ente;
- In sistema dovrà prevedere una parte di accesso da parte degli utenti ove questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti erogati) Il sistema dovrà permettere la stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

Oneri a carico della Ditta

Appaltatrice La Ditta Appaltatrice avrà a suo carico:

la fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell' hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto (compresi quindi anche gli oneri relativi all'hosting, invio SMS, ecc.);

- La formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso (questo in formato informatico);
- Il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- invio via SMS o MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale (costo sms compreso);
- predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito.

Procedure di promozioni annuali prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

- Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tal fine, la Ditta Appaltatrice verrà designata "Titolare di trattamento personale dei dati", in conformità al D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione essa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al concedente senza alcun onere o costo aggiuntivo. La banca dati dovrà essere trasmessa in formato standard (txt, csv, mdb, ecc., documentato [descrizione campi, correlazione tabelle, ecc.] e aperto) insieme a eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati, l'ente si riserva la facoltà in questo caso di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software.

Corrispettivi e pagamenti

1. L'utenza deve provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario con modalità telematica, mediante accesso a specifico indirizzo internet, ovvero presso gli esercizi che l'aggiudicatario provvederà a convenzionare.
2. Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso on-line in tempo reale al sistema centrale tramite il pos dotato di SIM telefonica/dati e concorre ad aggiornare

algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decurtato giornalmente all'atto della prenotazione del pasto. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente.

Mensilmente l'aggiudicatario provvederà a comunicare all'Amministrazione Comunale il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate; l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati, più l'intero valore di quelli erogati al personale docente autorizzato.

Solleciti e comunicazione all'utenza

1. L'aggiudicatario è titolare del credito verso gli utenti e si assume il rischio della relativa morosità; pertanto potrà, a propria discrezione, effettuare solleciti, anche ripetuti, verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che ritiene più opportune, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia

2. Le azioni di recupero del credito potranno in ogni caso determinare la sospensione del servizio nei confronti dell'utente moroso con espresso preventivo accordo con l'Amministrazione Comunale.

3. in caso di superamento della soglia di debito stabilita dall'Amministrazione Comunale, qualora l'utente non provveda al saldo dell'importo totale dovuto (anche in forma rateizzata), il fruitore del servizio non avrà diritto all'erogazione del pasto dal giorno successivo alla scadenza del pagamento stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Competenze della Stazione Appaltante

1. Del sistema informativo restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- l'indicazione numerica e nominativa degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- l'inserimento e la gestione delle iscrizioni on-line al servizio;
- l'individuazione e indicazione degli utenti aventi diritto al pasto gratuito e/o a costo
- possibilità di verifica e di controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Art.14 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 11 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

Art.15 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi

merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 16 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008 nonché della vigente normativa emergenza epidemiologica Covid- 19.

Art. 18 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 19 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'A.T.S. competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art. 20 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 21 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 22 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico- amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
Euro 5.000.000.000= per sinistro
Euro 250.000.000= per persona
Euro 1.500.000.000= per danni a cose o animali
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
Euro 500.000.000= per sinistro
Euro 250.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 23 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

Art. 24 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

La Ditta, ogni mese emetterà fattura al Comune di Robbio relativamente ai buoni pasto da integrare in base alle indicazioni che riceverà dall'Ufficio Servizi Sociali, specificando nella parte descrittiva gli utenti (sigle) a cui si riferisce, i relativi importi ed i giorni di frequenza.

Il pagamento degli importi dovuti avverrà in ratei mensili posticipati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, e in caso di ritardo dei pagamenti troverà applicazione quanto previsto dal D.Lgs. 231/2002 e s.m.i.

L'Amministrazione appaltante si riserva, dopo l'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipulazione del contratto, di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal D.Lgs. 231/2002 e s.m.i.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 25 - REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94 e s.m.i., si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività", pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 26 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 105 D.Lgs 50/2016 e smei. E' vietata, pena risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione versata, la cessione totale o parziale in sub-appalto del servizio senza previa autorizzazione per iscritto da parte dell'Amministrazione Comunale

Art. 27 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- | | |
|------------|--|
| € 250,00 | ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad seguire i controlli di conformità; |
| € 50,00 | per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu; |
| € 50,00 | per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione; |
| € 50,00 | per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche; |
| € 50,00 | per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti; |
| € 75,00 | per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico; |
| € 130,00 | per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80; |
| € 500,00 | per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti; |
| € 300,00 | per mancata conservazione dei campioni; |
| € 1.500,00 | per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati; |

€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Si applica inoltre quanto disposto dal comma 4 dell'art. 113 del D.Lgs 50/2016 qui integralmente riportato: "I contratti di appalto prevedono penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto. Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale".

Art. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI RECESSO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando

alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Nel caso di cessazione per colpa o recesso unilaterale dell'appaltatore, l'Amministrazione committente procede all'escussione della fideiussione ed ha facoltà di rivalsa sui crediti per le fatture da liquidare a ristoro dei danni subiti e dell'eventuale maggiore spesa conseguente il nuovo contratto.

Al verificarsi di tali circostanze, l'Ente può aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria con diritto al risarcimento del maggior onere sostenuto.

In ogni caso trovano applicazione gli artt. 108 e 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art 29 – ESECUZIONE D'URGENZA

E' sempre autorizzata l'esecuzione in via d'urgenza ai sensi del co. 8 dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016 nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

Art 30 – RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 62 del 16/04/2013, è causa di risoluzione del presente contratto d'appalto il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, emanato con il medesimo D.P.R. 62/2013, nonché di quelli derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Robbio, in quanto applicabili.

Art. 31 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 1, comma 4 del D.L. 16 luglio 2020, n. 76 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale", NON è richiesta la garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi assunti la ditta aggiudicataria dovrà prestare cauzione definitiva nella misura e secondo le modalità previste dall'art. 103 del decreto legislativo del 18 aprile 2016 n. 50. Detta cauzione resterà a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali nonché del rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione durante lo svolgimento del servizio per cause imputabili all'aggiudicatario o a causa di inadempimenti o di cattivo svolgimento del servizio stesso. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- ✓ La rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del codice civile;
- ✓ La rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- ✓ L'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'appaltatore, il deposito cauzionale, sempre con semplice atto amministrativo e salvo il diritto dell'Amministrazione comunale al risarcimento

Art. 32 - OBBLIGHI RELATIVI ALLE NORME SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI, SULLA TRASPARENZA, L'ANTICORRUZIONE E SULL'INCOMPATIBILITÀ E/O INCONFERIBILITÀ DELL'INCARICO PUBBLICO

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che il Comune di Robbio dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il

riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconferibilità e/o di incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 8 aprile 2013 n. 39.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s. m. e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Robbio che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 33 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D. Lgs. 50/2016.

Art. 34 – SPESE

Le spese di redazione dell'atto in forma pubblica amministrativa oltre a qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 35 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 36 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il Tar Lombardia.

Art. 37 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C. nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 38 – TRATTAMENTO DEI DATI

Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento: Comune di Robbio (PV) – P.zza Libertà n. 2, - P. IVA 00453660185 C.F. 83001450184 Tel. 0384/675200 fax 0384/670415 – PEC: comune.robbio@pec.it - Posta elettronica: protocollo@comune.robbio.pv.it

Responsabile della protezione dei dati personali: il Responsabile della protezione dei dati è la dott.ssa Simona PERSI con studio in Tortona (AL) Via G. Pernigotti, 13 P. IVA 02491250060 e-mail: s.persi@studiolegaledestro.eu pec: s.persi@pec.giuffre.it;

Responsabile del trattamento: Responsabile del Servizio dott.ssa Barbara CASALI del Comune di Robbio (PV).

Finalità e base giuridica del trattamento: il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE: i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

Periodo di conservazione: i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

Diritti dell'interessato: l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

Reclamo: l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma _ t. (+39)06 696771 _ fax (+39)06 69677 3785 _ PEC protocollo@pec.gpdp.it _ Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gpdp.it .

Art. 39 – ALTRE INFORMAZIONI

La lettera di invito, e Capitolato Speciale d'Appalto e gli allegati, sono pubblicati sul Sito internet del Comune di Robbio all'indirizzo specifico: www.comune.robbio.pv.it, sia nella sezione "Articoli in evidenza" che in quella "Amministrazione trasparente" sotto la sezione "Bandi di gara".

Ogni difformità, incompletezza e sussistenza di errori sostanziali nella documentazione di offerta è motivo di esclusione a giudizio della Commissione.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, se di convenienza.

La stazione appaltante si riserva di differire o revocare il presente procedimento di Gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese, o altro.

Art. 40 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrale e sostanziale:

- Qualità delle materie prime- allegato a)
- Metodi di cottura allegato b)
- Grammature c)
- Ricette d)
- Menu' – allegato e)



QUALITA' MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME.....	Pagg. 2-3
CEREALI E DERIVATI.....	Pagg. 3-6
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	Pagg. 6-10
LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	Pagg. 10-15
PRODOTTI VARI.....	Pagg. 16-19

QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

- ✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- ✓ Il congelamento di materie prime o semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare. I prodotti congelati dovranno essere chiaramente identificati e dovrà essere indicata la data di congelamento.
- ✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- ✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- ✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- ✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opererà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento Reg. CE 834/2007 e 889/2008, e al DM 8/2/2010, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Denominazione di origine" è un nome che identifica un prodotto:



- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali ed umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Indicazione geografica" è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o Paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

CEREALI E DERIVATI

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, ragione sociale, indirizzo dell'operatore che commercializza il prodotto come da DL 1169/2011 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DDL 1169/2011.

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicati per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

FETTE BISCOTTATE E CRACKERS

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 609/2013 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare

odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengono oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

FIOCCHI D'AVENA

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatrice e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infezioni e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

MAIS IN SCATOLA AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

MIGLIO

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

PANE

Conforme alla legge 580/67 e DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua. Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (legge n.580/67 art. 7/9 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502):

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60



- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA DI SEMOLA E PASTA INTEGRALE

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Umidità massima 12,5%
- ✓ Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓ Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓ Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓ Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓ Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓ Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓ Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia. La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel Reg. CE 1169/2011 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da Reg. CE 1169/2011), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

PIZZA

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (Reg. CE 1169/2011). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. 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 devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**CARNI AVICUNICOLE**

Petti, sottosce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15 °C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto. Conforme ai Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.



I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine scongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richieste, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita, devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, -15°C , per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi, prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Livo 109/92. e s. in. ed i. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C , D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

OMOGENIZZATI

Come prodotto destinato alla prima infanzia, è soggetto al Reg. 609/2003e al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. n.131/1998.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei (Reg. CE 852/2004 All. II , Capitolo IV. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla corretta temperatura: -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento, il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. **È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.** Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

**Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate
durante il trasporto delle sostanze alimentari**

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	$- 10^{\circ}\text{C}$	} $+ 3^{\circ}\text{C}$
Altri gelati	$- 15^{\circ}\text{C}$	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	$- 18^{\circ}\text{C}$	
Altre sostanze alimentari surgelate	$- 18^{\circ}\text{C}$	
Fratteglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Burro o altre sostanze grasse congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Carni congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.
2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.
3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.



PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. **Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.** Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. **È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.**

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al regolamento CE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazioni alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. **È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.**

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.



POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge 154 del 26/07/2016. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigermoglianti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.



FAGIOLINI

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

FINOCCHI

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

FUNGHI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

PEPERONI

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm. La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

SPINACI -ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

FRUTTA FRESCA

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° è di 70 gr.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

CILIEGE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria 1° è di 17 mm.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE, ALBICOCHE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie
MARZO	arance, banane, mele, pere, actinidie
APRILE	pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PRODOTTI VARI

CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, Reg. CE 1169/2011. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.



GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (Reg. CE 1169/2011). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

LATTE

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

MARMELLATE e CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 03/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

OLIVE VERDI E NERE 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. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste Reg. CE 1169/2011.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.

- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal Reg. CE 1169/2011.

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme) .

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

THE DETERMINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 0,8% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

SALE

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 200mg/litro (per i vini bianchi) e 150/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 606/2009 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.25 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere

ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco ed al Reg. CE 1881/2006 per la presenza di piombo; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

ACQUA POTABILE

Si raccomanda l'utilizzo di acqua dell'acquedotto che offre maggiori garanzie di sicurezza igienico sanitarie, oltre che una maggior tutela dell'ambiente legata ad una minore produzione di rifiuti plastici.

Revisione per gli alimenti di origine animale a cura del
Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli alimenti di origine animale
dell'ATS di Pavia.



METODI DI COTTURA nella RISTORAZIONE SCOLASTICA

Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.

- Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, peperoncino, semi di finocchio, timo, zafferano, ecc.
- È necessario evitare i preparati per brodo e ridurre al minimo l'uso del sale, preferendo quello iodato.

PRIMI PIATTI

SUGO/RAGU'

Far appassire la cipolla e/o, a piacere, l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio), aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare con poca acqua di cottura e condire la pasta.

RISOTTO

Far appassire la cipolla in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e/o legumi e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo vegetale a sufficienza. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche e/o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare eventualmente le verdure, aggiungere pasta/riso o altri cereali e a fuoco spento olio extravergine d'oliva.

SECONDI PIATTI

CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata a fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente o in una teglia da forno antiaderente o rivestita di carta da forno evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

In polpette o polpettone: amalgamare la carne trita scelta con patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando a piacere con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacere con verdure.



Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (prive di grassi e additivi) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia rivestita di carta da forno, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

Uova sode: Terminata la bollitura delle uova, ogliere l'acqua di cottura e lasciare le uova immerse (completamente coperte) da acqua e ghiaccio fino alla sgusciatura. L'operazione di sgusciatura deve avvenire per piccole quantità (non più di 20 uova per volta) e le uova sgusciate devono essere messe subito in frigorifero idoneamente ricoperte sino al consumo; Le uova sgusciate devono essere distribuite intere appena tolte dal frigorifero.

IMPANATURE PER CARNE E PESCE

Passare le fettine di carne o di pesce nel pane grattugiato, eventualmente aromatizzato con erbe aromatiche fresche o essiccate (origano, timo, ecc), un pizzico di sale e, se gradito, l'aglio tritato finemente. Disporle nella pirofila foderata di carta da forno o in una teglia antiaderente e cuocetele in forno fino a quando saranno ben dorate.

CONTORNI

VERDURA

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione o, meglio, al vapore; le verdure surgelate vanno cotte senza scongelarle per minore tempo.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

Aggiornamento Settembre 2020



Anno scolastico 2020-2021

**PROSPETTO GRAMMATURE
PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**

Grammature medie al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	3-6 anni	6-11 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	150	180	220
Ravioli di magro	70	90	110
Farina di mais per polenta	30	50	70
Trancio di pizza ¹	100	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
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	50	80	100
Vitellone per spezzatino	50	80	100
Manzo per bollito	40	70	90
Vitellone 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 1/2
Uova per polpette, ecc. (per 10 persone)	n. 1	n.1	n. 1
Uova per tortini, sformati di uova e verdure(per 10 persone)	n. 1	n.1	n. 1 e 1/2
FORMAGGI			
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 (fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1° piatto	10	10	20
- per 2° piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	15	20	25

¹ peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature.



FORMAGGI (segue)	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
Parmigiano grattugiato	3	4	5
Piatto misto di formaggi	40	50	70
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI			
Verdure e Legumi per primi piatti:			
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	40	50	60
Verdure miste e legumi per minestrone, passati, creme	90	120	150
• Legumi per risotti e paste:			
- legumi freschi o surgelati	30	40	60
- legumi secchi	10	20	25
Verdure per secondi piatti:			
• Verdure per frittata, polpette, crocchette, sformati	40/60	50/80	60/100
• Verdure miste per verdure ripiene	120	150	200
Legumi per crocchette, sformati, polpette			
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	25	30	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	70	90	100
Verdure crude per contorni:			
• Insalata	30	40	50
• Ortaggi crudi da insalata	80	100	150
Verdure cotte per contorni:			
• Spinaci, cavolfiore, biette, fagiolini, peperoni, zucchine, ecc	100	150	200
Patate:			
Patate per contorno/purea	100	150	200
• Patate per spezzatino	60	70	80
• Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	40	50	60
Legumi per contorni:			
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	40	60	90
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	25	30
CONDIMENTI			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:			
- per primi e secondi piatti	5	5	10
- per contorno	5	10	10
Pesto	5	10	10
FRUTTA FRESCA			
Frutta di stagione	100	150	200

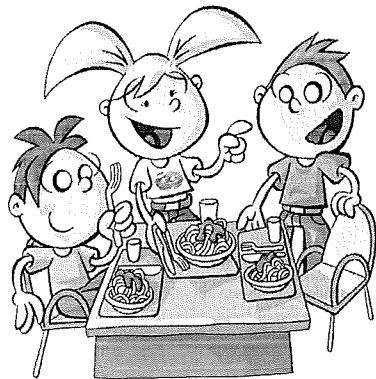
Grammature medie aggiornate in base ai LARN 2014 – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia.

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Pavia



PROPOSTE DI RICETTE PER LA FORMULAZIONE DI UN MENU

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

UIOIC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

ATS PAVIA VILE INDIPENDENZA 3

TELEFONO 0382/432451 FAX 0382/432461

PRIMI ASCIUTTI

- Cuscus al verde pag. 4
- Miglio al forno pag. 4
- Orzotto alle verdure pag. 4
- Pasta al pesto di broccoli/zucchine/carciofi pag. 4
- Pasta al pesto fagiolini e patate pag. 4
- Pasta con carote e ricotta pag. 5
- Pasta con ceci e broccoletti pag. 5
- Pasta con crema di fave pag. 5
- Pasta con crema di melanzane e peperoni pag. 5
- Pasta con la zucca pag. 5
- Pasta con timo e zafferano pag. 5
- Pasta con zucchine e cannellini pag. 6
- Riso e lenticchie pag. 6
- Risotto con carote e crescenza pag. 6
- Risotto viola pag. 6
- Risotto verde al gorgonzola pag. 6
-

MINESTRE, ZUPPE, VELLUTATE, CREME

- Crema di carote e lenticchie rosse con riso pag. 7
- Minestra di fave, patate, cipolle, verza e pomodori con pasta pag. 7
- Minestra di porri con la pasta pag. 7
- Passato di zucca pag. 7
- Riso con spinaci e fagiolini pag. 7
- Vellutata di ceci con crostini pag. 8

SECONDI A BASE DI UOVA CON O SENZA VERDURE E/O LEGUMI

- Crocchette di carciofi pag. 8
- Frittata con yogurt pag. 8
- Frittata di melanzane al sesamo pag. 8
- Polpettone di fagiolini pag. 8-9
- Salame di uova e spinaci pag. 9

SECONDI A BASE DI FORMAGGI CON VERDURA E/O LEGUMI

- Mozzarella alla pizzaiola pag. 9
- Polpette di melanzane pag. 9
- Polpettine di groviera e ricotta pag. 9
- Sformato di broccoli pag. 9-10
- Torta di formaggio pag. 10
- Zucchine ai formaggi pag. 10

SECONDI A BASE DI MANZO O LONZA

- Arrosto di manzo o lonza con crema di verdure pag. 10
- Fettine di manzo ai funghi e pomodoro pag. 10
- Hamburger di manzo/lonza con carote e zucchine pag. 10
- Involtini di manzo con asparagi pag. 11
- Manzo o lonza alla zucca pag. 11
- Spezzatino di vitellone o lonza alle olive verdi pag. 11

SECONDI A BASE DI PESCE

- Bocconcini di pesce (merluzzo) con pomodori e patate pag. 11
- Merluzzo alle olive pag. 11-12
- Sformato di platessa e verdure pag. 12
- Sogliola al sesamo pag. 12
- Spezzatino di palombo pag. 12
- Tortino di nasello pag. 12

SECONDI A BASE DI POLLO O TACCHINO

- Involtini di tacchino con ripieno di spinaci e grana pag. 12
- Pollo o tacchino in salsa di cipolle pag. 12-13
- Polpettine di pollo o tacchino con sedano e carote pag. 13
- Scaloppine di pollo o tacchino con porri e mais pag. 13
- Spezzatino di tacchino o pollo con patate e funghi pag. 13
- Tacchino o pollo con salsa di carote pag. 13

SECONDI A BASE DI LEGUMI

- Crocchette di piselli e carote pag. 14
- Frittata di ceci con verdure pag. 14
- Polpette di legumi pag. 14
- Sformato di ceci pag. 14



PRIMI PIATTI ASCIUTTI

CUSCUS AL VERDE

Ingredienti: cuscus precotto, zucchine, piselli, pesto, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, basilico, aglio, sale.

Fate rinvenire il cuscus secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliate le zucchine e stufatele, in una pentola antiaderente, con del brodo vegetale. Aggiungete i piselli, insaporite con l'aglio ed un pizzico di sale e cuocete a tegame coperto per circa 15 minuti, aggiungendo eventualmente brodo vegetale. Ultimata la cottura unite il cuscus e condite il tutto con pesto, basilico ed un filo di olio extravergine d'oliva.

MIGLIO AL FORNO

Ingredienti: miglio decorticato, verdure di stagione (es. melanzane, pomodori, peperoni, zucchine), cipolla, aglio, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate le verdure. In una pentola antiaderente fate appassire cipolla, poi successivamente le verdure, l'aglio e cuocete a tegame coperto per circa 15 minuti, aggiungendo eventualmente brodo vegetale. Aggiustate di sale e mescolate il miglio, precedentemente cotto, alle verdure. Stendete il tutto in una teglia antiaderente, spolverizzate di parmigiano e mettete in forno caldo a fuoco medio per 10 minuti. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

ORZOTTO ALLE VERDURE

Ingredienti: orzo, verdure di stagione, piselli, carota, sedano, cipolla, vino bianco, basilico, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate le verdure, fate un battuto di cipolla, carota e sedano; scottate i piselli in acqua bollente e salata per alcuni minuti. In una casseruola antiaderente lasciate ammorbidire il battuto di verdure con un po' di brodo vegetale, quindi unite le verdure e lasciate insaporire. Versate l'orzo, mescolate per qualche minuto, spruzzate con il vino che farete evaporare e portate a cottura unendo un mestolo di brodo caldo alla volta. Una decina di minuti prima di spegnere aggiungete i piselli. Mantecate l'orzotto con il parmigiano, l'olio extravergine d'oliva e un po' di basilico tritato. Mescolate con cura, coprite e lasciate riposare prima di servire.

PASTA AL PESTO DI BROCCOLI/ZUCCHINE/CARCIOFI

Ingredienti: pasta, broccoli (o zucchine o carciofi), pinoli, aglio, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Cuocete le cime di broccoli dopo averle lavate. Tenetene da parte qualcuna intera e passate il resto al tritatutto con i pinoli e l'aglio. Mettete la crema ottenuta in una terrina, unite il parmigiano e l'olio extravergine d'oliva e mescolate. Cuocete la pasta, conditela con il parmigiano, le cime di broccoli intere e con il pesto, precedentemente diluito con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta per renderlo della giusta cremosità.

PASTA AL PESTO FAGIOLINI E PATATE

Ingredienti: pasta, pinoli, basilico, aglio, fagiolini, patate, parmigiano, olio extravergine di oliva, sale.

Frullate nel mixer le foglie di basilico con i pinoli, l'aglio e l'olio extravergine d'oliva, incorporate alla fine il parmigiano. Tagliate patate e fagiolini e cuocetele in acqua bollente salata, insieme alla pasta. Scolate il tutto e condite con il pesto.

PASTA CON CAROTE E RICOTTA

Ingredienti: pasta, carote, ricotta, latte, maggiorana, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare le carote tagliate a cubetti con la maggiorana ed il brodo vegetale. Lessate la pasta e conditela con le carote (eventualmente frullate), la ricotta stemperata nel latte, l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano. Amalgamate bene gli ingredienti prima di servire.

PASTA CON CECI E BROCCOLETTI

Ingredienti: pasta, ceci secchi, broccoli, pomodori pelati, aglio, alloro, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Fate lessare i ceci precedentemente ammollati per 12 ore in acqua fredda. Scolateli e fateli stufare in una pentola antiaderente con l'aglio, l'alloro, ed i pomodori per circa 30 minuti. Salate, aggiungete i broccoletti e continuate la cottura. Lessate la pasta e conditela con il sugo di ceci e broccoletti, parmigiano e un filo d'olio extravergine d'oliva.

PASTA CON CREMA DI FAVE

Ingredienti: pasta, fave, cipollotti, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, sale, aglio.

Lessate la pasta in acqua bollente. Nel frattempo sbollentate le fave e i cipollotti, metteteli nel mixer con l'olio, l'aglio, il sale e metà del parmigiano. Frullate ottenendo una salsa omogenea. Quando la pasta è cotta conditela con la salsa ed il resto del parmigiano.

PASTA CON CREMA DI MELANZANE E PEPERONI

Ingredienti: pasta, melanzane, peperoni, cipolla, aglio, vino bianco, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Stufate il trito di cipolla e aglio, le melanzane e i peperoni tagliati a pezzetti in una pentola antiaderente con del brodo vegetale, fate insaporire e irrorate con del vino bianco. Lasciate stufare per qualche minuto e successivamente frullate il tutto. Cuocete la pasta e conditela con la salsa ottenuta, aggiungendo parmigiano, olio extravergine d'oliva a crudo e prezzemolo.

PASTA CON LA ZUCCA

Ingredienti: pasta, zucca, cipolla, vino bianco, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Pulite la zucca da buccia e semi e tagliatela a tocchetti; mondate le cipolle e affettatele finemente. In un tegame antiaderente ponete entrambe le verdure e stufatele, a pentola coperta, con del brodo vegetale. Non appena la zucca sarà ben cotta, scoperchiate, condite con sale e bagnate con il vino, che lascerete evaporare. Lessate nel frattempo la pasta e conditela con il sugo di zucca, il formaggio grattugiato ed un filo di olio extravergine d'oliva.

PASTA CON TIMO E ZAFFERANO

Ingredienti: pasta, porri, ricotta, timo, zafferano, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Mondate e affettate i porri, stufateli in una pentola antiaderente con il timo e qualche cucchiaio di brodo vegetale. Nel frattempo lessate la pasta; versate i porri nel frullatore insieme alla ricotta, un pizzico di sale e lo zafferano. Frullate finemente il tutto e aiutandovi con poca acqua calda ottenete una salsina cremosa e fluida. Condite la pasta con la salsa, il parmigiano e l'olio extravergine d'oliva.

PASTA CON ZUCCHINE E CANNELLINI

Ingredienti: pasta, zucchine, fagioli cannellini, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, aglio, basilico, brodo vegetale, sale.

Stufate l'aglio con del brodo vegetale, aggiungete le zucchine tagliate a dadini, salate e cuocete. Una volta pronte frullatele finemente con $\frac{3}{4}$ dei fagioli, cotti precedentemente, il prezzemolo, il basilico e l'olio extravergine d'oliva. Lessate la pasta e conditela con la salsa ottenuta e il parmigiano ed i restanti fagioli.

RISO E LENTICCHIE

Ingredienti: riso, lenticchie secche, cipolla, sedano, carote, aglio, alloro, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Tenete le lenticchie in ammollo per 12 ore, quindi scolatele e cuocetele in abbondante acqua salata insieme a sedano, carota e cipolla tagliati a pezzettini e qualche foglia di alloro. Nel frattempo cuocete il riso e quando sia le lenticchie che il riso avranno ultimato la cottura, mescolateli insieme e conditeli con una salsa preparata con parmigiano, olio extravergine d'oliva, prezzemolo e aglio tritati.

RISOTTO CON CAROTE E CRESCENZA

Ingredienti: riso, carote, crescenza, cipolla, parmigiano, olio extravergine di oliva, brodo vegetale, sale.

Fate appassire in una pentola antiaderente la cipolla tritata con poco brodo vegetale; versate il riso e mescolate. Salate e portate a cottura unendo un mestolo di brodo alla volta e, a metà cottura, le carote. Quando il riso è al dente incorporatevi la crescenza, il parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva. Coprite e lasciate riposare alcuni minuti prima di servire. Eventualmente le carote possono essere cotte a parte, frullate ed incorporate al riso insieme alla crescenza.

RISOTTO VIOLA

Ingredienti: riso, cipolle, cavolo viola, vino rosso, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare la cipolla tritata finemente con il brodo vegetale, unite il cavolo spezzettato, salate e continuate la cottura per alcuni minuti. Aggiungete il riso, date una rimescolata e bagnate con il vino che lascerete evaporare. Ultimate la cottura del riso aggiungendo di volta in volta brodo vegetale. Servite aggiungendo un filo di olio extravergine d'oliva e il parmigiano.

RISOTTO VERDE AL GORGONZOLA

Ingredienti: riso, spinaci, gorgonzola, porro, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate i porri a rondelle sottili e metteteli in una pentola antiaderente con del brodo vegetale e lasciateli stufare. Nel frattempo lessate gli spinaci in acqua salata che vi servirà poi per cuocere il riso. Scolate con la schiumarola gli spinaci, strizzateli e tritateli molto fini. Versate il riso nella padella dei porri, fate cuocere per circa 15 minuti, usando il brodo degli spinaci per la cottura. Unite quindi gli spinaci e fate cuocere ancora per qualche minuto mescolando bene. Aggiungete il gorgonzola, il parmigiano, un filo d'olio extra vergine d'oliva e amalgamate molto bene tutti gli ingredienti, prima di servire.



PRIMI PIATTI IN BRODO

CREMA DI CAROTE (O ZUCCA) E LENTICCHIE ROSSE CON RISO

Ingredienti: riso, carote, lenticchie rosse, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, brodo vegetale, sale.

Tagliate le carote a rondelle sottili e ponetele insieme alle lenticchie, precedentemente ammolate, in una casseruola con del brodo vegetale. Nel frattempo preparate un trito di prezzemolo e parmigiano. Dopo 45 minuti di cottura frullate finemente la minestra e aggiungete il riso che farete cuocere. A fine cottura guarnite con il trito di prezzemolo, parmigiano e con un filo di olio extravergine d'oliva.

MINESTRA DI FAVE, PATATE, CIPOLLE, VERZA E POMODORI CON PASTA

Ingredienti: patate, pasta corta/crostini, fave, verza, pomodori, cipolle, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Lessate le fave (se secche le avrete messe a bagno il giorno prima) in acqua salata. Pulite e lavate gli ingredienti vegetali. Affettate le cipolle e fatele stufare in una pentola antiaderente con del brodo vegetale. Unite le patate ridotte a cubetti piuttosto grandi, la verza tagliata fine e i pomodori a pezzettoni. Coprite e fate stufare per 10 minuti circa, aggiungete le fave e acqua in quantità sufficiente a coprire il tutto, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 20-30 minuti. Aggiustate di sale, unite la pasta e portate a termine la cottura. Condite con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano grattugiato. Volendo si può frullare la minestra e la pasta può essere sostituita da crostini.

MINESTRA DI PORRI CON LA PASTA

Ingredienti: porri, patate, pasta corta, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Pulite i porri, tagliateli a fettine e fateli stufare in poco brodo vegetale in una padella antiaderente. Aggiungete poi le patate a rondelle e altro brodo. Aggiustate di sale, unite la pasta e portate a termine la cottura. Condite con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano grattugiato.

PASSATO DI ZUCCA CON CROSTINI

Ingredienti: zucca, patate, latte, crostini di pane, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Mondate la zucca e le patate e fatele cuocere in acqua salata. Dopo mezz'ora passate il composto al setaccio, rimettetelo sul fuoco con un po' d'acqua e, dopo qualche minuto unite il latte caldo. Mescolate e togliete dal fuoco subito. Servite con un filo di olio extravergine, il parmigiano ed i crostini di pane.

RISO CON SPINACI E FAGIOLINI

Ingredienti: riso, zucchine, spinaci, fagiolini, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Mondate le verdure, lavatele e tagliatele. Mettete a scaldare il brodo; al primo bollore, unite i fagiolini e, dopo qualche minuto, il riso e le zucchine. Cuocete a calore moderato per 15 minuti circa, rimescolando di tanto in tanto. All'ultimo minuto aggiungete gli spinaci e, fuori dal fuoco, amalgamate con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano.

VELLUTATA DI CECI CON CROSTINI

Ingredienti: ceci secchi, aglio, salvia, crostini di pane, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Lessati i ceci precedentemente lasciati in ammollo in acqua fredda per 12 ore, versateli nel passaverdura e passateli. Tagliate a pezzetti l'aglio e la salvia e stufateli in una pentola antiaderente con il brodo vegetale. Aggiungete successivamente i ceci passati e altro brodo vegetale. Salate e portate ad ebollizione, mescolando spesso. A cottura ultimata aggiungete olio extravergine d'oliva, parmigiano e servite con crostini di pane a parte.



SECONDI PIATTI

SECONDI A BASE DI UOVA

CROCCHETTE DI CARCIOFI

Ingredienti: uova, carciofi, latte, farina, pangrattato, cipolla, aglio, brodo vegetale, prezzemolo, noce moscata, sale.

Lessate i cuori di carciofo, scolateli e tagliateli a dadini. Fate stufare in una pentola antiaderente le cipolle tritate finemente e l'aglio, unite la farina, bagnate con il latte e mescolate per evitare che si formino grumi. Salate e cuocete dolcemente per circa 30 minuti. Eliminate l'aglio, frullate il composto di cipolle insieme alle uova e quindi rimettete sul fuoco unendo del brodo vegetale. Aggiungete i carciofi, il prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata, rimescolate e lasciate insaporire. Formate con il composto freddo delle crocchette, infarinatetele, passatele nel pangrattato, disponetele in una teglia da forno antiaderente (o foderata di carta da forno) e cuocete a 200 °C per 20 minuti.

FRITTATA CON YOGURT

Ingredienti: uova, yogurt bianco intero, parmigiano, farina, cipolla, prezzemolo, sale.

Sbattete le uova in una terrina con il sale. Aggiungete lo yogurt, la farina, il prezzemolo tritato e mescolate bene. Fate stufare in una pentola antiaderente la cipolla tritata e unitela al composto di uova. Cuocete la frittata in forno in una teglia antiaderente.

FRITTATA DI MELANZANE AL SESAMO

Ingredienti: uova, melanzane, latte, parmigiano, semi di sesamo, sale.

Tagliate le melanzane a fette e fatele stufare in una pentola antiaderente per qualche minuto. Mescolate le uova insieme al latte, al formaggio e ad un pizzico di sale. In una teglia antiaderente versate il composto di uova, quindi disponetevi sopra le melanzane, facendole affondare leggermente. Cospargete la superficie della frittata con semi di sesamo e cuocetela nel forno a 175°C per circa 20 minuti.

POLPETTONE DI FAGIOLINI

Ingredienti: uova, fagiolini, patate, ricotta, mollica di pane, latte, parmigiano, pangrattato, aglio, origano, sale. Cuocete le patate in acqua salata finché saranno morbide, pelatele e passatele al setaccio. Lessate i fagiolini, tagliateli a pezzetti e fateli stufare in una teglia antiaderente con l'aglio. In una ciotola lavorate le uova con la ricotta, il pane ammolato in poco latte e strizzato, l'origano e un pizzico di

sale. Unite le patate e i fagiolini (senza l'aglio), il parmigiano e amalgamate bene il composto. Stendetelo allo spessore di 2-3 cm in una teglia antiaderente, cospargete con il pangrattato e cuocete nel forno preriscaldato a 190°C per 20-30 minuti.

SALAME DI UOVA E SPINACI

Ingredienti: uova, spinaci, fontina, latte, parmigiano, aglio, noce moscata (facoltativa), sale.

Cuocete gli spinaci e dopo averli strizzati fateli stufare leggermente con l'aglio in una pentola antiaderente. Salateli e grattugiate un po' di noce moscata, se gradita. Battete insieme in una terrina le uova, il latte, il parmigiano e un pizzico di sale. Versate il composto in una teglia antiaderente e infornate. Dopo averla cotta adagiate la frittata su un foglio di alluminio, disponete, sopra le fettine di fontina e allargate sopra a queste gli spinaci. Arrotolate la frittata su se stessa e passatela per qualche minuto in forno in modo che il formaggio si amalgamerà con gli altri ingredienti.

SECONDI A BASE DI FORMAGGI

MOZZARELLA ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti: mozzarella, pomodori, olio extravergine d'oliva, aglio, origano, sale.

Stufate i pomodori tagliati a pezzetti con l'aglio, aggiungendo a fine cottura origano ed un po' di sale (se occorre aggiungete acqua). Poneteli sul fondo di una teglia antiaderente rivestita di carta da forno ricoprendoli con la mozzarella che avrete precedentemente tagliato a fette. Cuocete in forno per qualche minuto badando che la mozzarella fili ma non si sciolga. Servite le fettine di mozzarella coperte dal sughetto di cottura al quale sarà aggiunto un filo di olio extravergine di cottura.

POLPETTE DI MELANZANE

Ingredienti: asiago, parmigiano, melanzane, uova (n.1 ogni 10 bambini), pangrattato, basilico, menta, sale.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a dadini e cuocetele per 10-15 minuti in acqua salata, scolatele e lasciatele raffreddare sotto un peso in modo che perdano il più possibile l'acqua di cottura. Tritatele e amalgamatevi il parmigiano grattugiato, le uova sbattute, il pangrattato necessario per avere un composto sodo, il basilico e la menta tritati. Aggiungete infine l'asiago a dadini e salate se necessario. Fate delle polpette rotonde e passatele nel pangrattato; mettetele in una teglia antiaderente e cuocete in forno.

POLPETTINE DI GROVIERA E RICOTTA

Ingredienti: ricotta, groviera, uova (n.1 ogni 10 bambini), pangrattato, prezzemolo, sale.

Mescolate in una terrina la ricotta, il groviera, il pane grattugiato, le uova sbattute e il prezzemolo tritato. Aggiungete un pizzico di sale e mescolate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate quindi delle polpette rotonde, sistematele in una teglia antiaderente e infornate. Lasciate cuocere le polpette per una ventina di minuti, sino a che avranno preso un bel colore dorato.

SFORMATO DI BROCCOLI

Ingredienti: ricotta, broccoli, patate, uova (n.1 ogni 10 bambini), farina, sale.

Per la salsa (facoltativa): yogurt intero bianco, dragoncello sale,.

Lessati i broccoli e frullateli. Mescolateli alla ricotta, salate, aggiungete le patate cotte e ridotte in purea, le uova e la farina. Mettete il composto in una teglia antiaderente e infornate a 180°C per circa 20–25 minuti. Per la salsa (facoltativa): frullate lo yogurt, il sale e il dragoncello e servitela con lo sformato.

TORTA DI FORMAGGIO

Ingredienti: groviera (o altro formaggio stagionato), pane, latte, uova, noce moscata, sale.

Tagliate il formaggio a fette. In una teglia antiaderente disponete il pane tagliato a fette e il formaggio a strati alterni, concludendo con il formaggio. In una terrina mescolate il latte e le uova con un pizzico di sale, e noce moscata se necessario. Versate il composto sul pane e il formaggio. Mettete in forno preriscaldato a 220°C per circa 30 minuti.

ZUCCHINE AI FORMAGGI

Ingredienti: ricotta, fontina, zucchine, basilico, sale.

Fate lessare le zucchine, lasciatele raffreddare, tagliatele a metà e scavatele all'interno. Amalgamate la ricotta e le foglie di basilico spezzettate con l'interno delle zucchine, salate e riempitele. In una teglia antiaderente adagiatevi le zucchine, ricopritele con la fontina ed infornate per circa 15–20 minuti a 180°C.

SECONDI A BASE DI MANZO O LONZA

ARROSTO DI MANZO O LONZA CON CREMA DI VERDURE

Ingredienti: manzo/lonza, carote, cipolle, sedano, olio extravergine d'oliva, vino bianco, farina, brodo vegetale, salvia, rosmarino, sale.

Lavate, pelate e tagliate a dadolini sedano, carote e cipolle. Disponete le verdure in una teglia antiaderente. Mettete la carne sopra le verdure, aggiungendo salvia e rosmarino in rametti. Non salate la carne e cuocete a forno preriscaldato a 200 °C. Lasciatela rosolare da entrambi i lati senza bucare la carne. Bagnate con il vino bianco, lasciare evaporare e aggiungete del brodo vegetale durante la cottura. A cottura ultimata, togliere la carne dalla teglia. Cospargete le verdure con la farina, lasciatela asciugare completamente in forno. Passate la verdura al passaverdura, aggiungendo del brodo finchè si ottiene una salsa fluida ma non liquida. Infine aggiustate di sale. Tagliate la carne e ricoprite le fette con il sugo di verdure.

FETTINE DI MANZO O LONZA AI FUNGHI E POMODORO

Ingredienti: fettine di manzo o lonza, pomodori pelati, funghi champignon, olio extravergine d'oliva, farina, vino bianco, aglio, prezzemolo, sale.

Cuocete in una pentola antiaderente le fettine di carne infarinate, bagnate con il vino bianco e dopo 2 minuti toglietele. Mettete nella padella l'aglio e i funghi affettati, i pomodori pelati e il prezzemolo tritato. Cuocete per circa 10 minuti poi aggiungete le scaloppine, regolate di sale, lasciate insaporire, infine togliete dal fuoco e servite con filo d'olio extravergine di oliva.

HAMBURGER DI MANZO O LONZA CON CAROTE E ZUCCHINE

Ingredienti: carne trita di manzo o lonza, patate, carote, zucchine, uova (n. 1 ogni 10 bambini), pangrattato, sale.

Lessate le verdure e le patate in acqua salata e schiacciatele. In una terrina mettete la carne trita, le verdure, il pangrattato, le uova sbattute ed un pizzico di sale. Amalgamate il tutto e formate degli hamburger che cuocerete in forno.

INVOLTINI DI MANZO CON ASPARAGI

Ingredienti: scamone di manzo, asparagi, cipollotti, olio extravergine d'oliva, scalogno, timo, salvia, basilico, rosmarino, brodo vegetale, vino bianco, sale.

Private lo scamone di eventuale grasso e scarti. Ponete la carne in una teglia, cospargetela con gli scalogni tagliati a rondelle, il timo, la salvia ed il rosmarino, bagnatela con un bicchiere di vino e lasciatela marinare in frigorifero coperta. Fate rosolare la carne in una pentola antiaderente, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Trasferite infine in una teglia antiaderente la carne con il suo fondo di cottura e infornatela a 200°C per circa 25 minuti. Nel frattempo tagliate gli asparagi e stufateli in una pentola antiaderente. A parte stufate i cipollotti e quando saranno cotti frullateli a salsa con un ciuffetto di basilico e il sugo dell'arrosto. Affettate quest'ultimo, distribuite gli asparagi sulle fettine ottenute quindi arrotolatele; servite gli involtini con la salsa dei cipollotti a cui avrete aggiunto un filo d'olio extravergine d'oliva.

MANZO O LONZA ALLA ZUCCA

Ingredienti: manzo o lonza, indivia, polpa di zucca, olio extravergine d'oliva, sedano, carota, cipolla, vino, brodo vegetale, prezzemolo, sale.

Ponete in una teglia antiaderente la carne con il sedano, la carota e la cipolla tagliati a tocchetti; irrorate con del brodo vegetale e infornate aggiungendo ogni tanto del vino. Sminuzzate l'indivia, la polpa di zucca e stufate il tutto in una pentola antiaderente con del brodo vegetale. Appena l'arrosto sarà pronto, sfornatelo, versate il suo sugo nella padella con le verdure stufate e frullate il tutto in salsa a cui aggiungerete un filo di olio extravergine d'oliva. Versate la salsa sulla carne che servirete con prezzemolo tritato.

SPEZZATINO DI MANZO O LONZA ALLE OLIVE VERDI

Ingredienti: manzo o lonza a cubetti, olive verdi, olio extravergine d'oliva, cipolla, brodo vegetale, vino bianco, farina, alloro, rosmarino, timo, sale.

In una pentola antiaderente stufate la cipolla tritata con gli aromi aggiungendo se necessario, del brodo vegetale. Unite la carne infarinata, bagnate con il vino bianco che lascerete evaporare, quindi aggiungete le olive spezzettate, salate e continuate la cottura, bagnando di tanto in tanto la carne con il brodo. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

SECONDI A BASE DI PESCE

BOCCONCINI DI MERLUZZO E POMODORI CON PATATE (secondo + contorno)

Ingredienti: merluzzo, patate, pomodori, olio extravergine d'oliva, limone, salvia, prezzemolo, origano, rosmarino, sale.

Tagliate il pesce a quadrotti e, in una fondina, unite il succo di limone, il prezzemolo e l'origano e lasciate marinare in frigorifero. Intanto sbucciate, lavate le patate e tagliatele a fettine molto sottili, mettetele in una teglia antiaderente e cospargetele di rosmarino, un pizzico di sale e infornate a 180°C per circa 25 minuti. Togliete il pesce dalla marinatura e mettetelo in una pentola antiaderente, aggiungendo i pomodori, il limone e cuocete a fuoco lento. A fine cottura irrorate con un filo di olio extravergine di oliva, salate e servite con le patate.

MERLUZZO ALLE OLIVE

Ingredienti: merluzzo, olive verdi snocciolate, olio extravergine d'oliva, cipolla, prezzemolo, aglio, limone, brodo vegetale, vino bianco, sale, passata di pomodoro (facoltativa).

Tritate finemente la cipolla, l'aglio e separatamente il prezzemolo e la mezza buccia di limone ben lavata. Fate appassire l'aglio e la cipolla in una pentola antiaderente, aggiungendo eventualmente acqua o brodo vegetale, unite i filetti di pesce, le olive snocciolate e tagliate a pezzetti, la buccia di limone tritata e un pizzico di sale. Bagnate con il vino bianco e fate cuocere per circa 15 min. rigirando i filetti. A fine cottura cospargete il pesce con il prezzemolo tritato, un filo d'olio extravergine d'oliva e il sugo rimasto. Se gradita aggiungete passata di pomodoro durante la cottura.

SFORMATO DI PLATESSA E VERDURE

Ingredienti: platessa, zucchine, carote, piselli, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), pangrattato, sale.
Fate lessare la platessa nel brodo vegetale preparato con le verdure. Nel frattempo lessate le patate e, una volta raffreddate schiacciatele con una forchetta. Separate i tuorli dagli albumi, uniteli alle verdure, al pesce e alle patate. Frullate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo e soffice. Montate a neve gli albumi, uniteli delicatamente alla purea e ponete il composto in una teglia antiaderente, spolverizzate di pangrattato e cuocete in forno.

SOGLIOLA AL SESAMO

Ingredienti: sogliola, sesamo, timo, sale.
Tritate il timo ed unitelo al sesamo. Passate i filetti di sogliola scongelati nel timo/sesamo e adagiategli su una placca ricoperta di carta da forno e cuoceteli in forno.

SPEZZATINO DI PALOMBO

Ingredienti: tranci di palombo, piselli, pomodori maturi o pelati, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, sale.
Tagliate a pezzetti i tranci di palombo. Fate stufare in una pentola antiaderente con del brodo vegetale, la cipolla e l'aglio tritati finemente. Fate scottare per 10 minuti i piselli in acqua salata, poi scolateli e uniteli alle cipolle insieme con i pomodori privati dei semi e tritati. Unite il pesce al sugo. Incoperchiate e continuate la cottura, eventualmente aggiungete brodo vegetale, se il sugo si asciugasse troppo. Prima di spegnere spolverizzate con basilico e prezzemolo tritato e a fine cottura aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva.

TORTINO DI NASELLO

Ingredienti: nasello, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), farina, latte, pangrattato, sale.
Cuocete il pesce con le patate tagliate a pezzetti, mettete poi il tutto in una terrina, aggiungete le uova, la besciamella (preparata con latte e farina) ed il sale. Mescolate, amalgamando bene tra loro tutti gli ingredienti. In una teglia antiaderente versate il composto che cospargerete con del pane grattugiato. Infornate a 220°C per circa un'ora.

SECONDI A BASE DI POLLO O TACCHINO

INVOLTINI DI TACCHINO CON RIPIENO DI SPINACI E GRANA

Ingredienti: fettine di tacchino o pollo, spinaci, grana.
Lessate gli spinaci in poca acqua salata e, successivamente, tritateli con il grana. Ponete questo impasto sulle fettine di tacchino che avrete leggermente pestato. Chiudete gli involtini con degli stecchini e, dopo averli riposti in una teglia, introduceteli in forno caldo finché non saranno ben cotti.

POLLO O TACCHINO IN SALSA DI CIPOLLE

Ingredienti: pollo o tacchino, cipolle dolci, olio extravergine d'oliva, vino bianco, brodo vegetale, sale.

Fate stufare le cipolle affettate sottilmente in una pentola antiaderente con del brodo vegetale, unite la carne, salate e versate il vino. Fate cuocere, a pentola coperta e a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto e unendo qualche goccio di vino se necessario. A fine cottura aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva.

POLPETTINE DI POLLO O TACCHINO CON SEDANO E CAROTE

Ingredienti: pollo o tacchino, uova (n. 1 ogni 10 bambini), carote, sedano, parmigiano, olio extravergine d'oliva, pangrattato, prezzemolo, sale.

Cuocete le verdure con il prezzemolo legato a mazzetto. Nel frattempo preparate le polpette: in una terrina amalgamate tra loro la carne trita, le uova, il pangrattato, il parmigiano e un pizzico di sale. Con l'impasto ottenuto formate delle polpettine che cuocerete in forno, in una teglia antiaderente. A fine cottura servite le polpettine con le verdure cotte (eventualmente frullate) a cui avrete aggiunto un filo di olio extravergine d'oliva.

VARIANTE: tritare le verdure cotte grossolanamente ed aggiungerle all'impasto. Quindi formare le polpettine e cuocerle in forno.

SCALOPPINE DI POLLO O TACCHINO CON PORRO E MAIS

Ingredienti: pollo o tacchino, porri, mais, olio extravergine d'oliva, vino bianco, brodo vegetale, farina, sale.

Tagliate il porro, verde compreso, a fettine e fatelo stufare in una pentola antiaderente, aggiungete il mais, salate e continuate la cottura. Infarinate la carne e rosolatela in un'altra padella antiaderente, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Bagnate la carne con un dito di vino e completatene la cottura. Mettetela nel tegame insieme alle verdure e scaldate il tutto per qualche minuto. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

SPEZZATINO DI TACCHINO O POLLO CON PATATE E FUNGHI

Ingredienti: pollo o tacchino, patate, funghi, carote, cipolla, olio extravergine d'oliva, vino rosso, brodo vegetale, farina, prezzemolo, sale.

Preparate un trito di carota, cipolla e prezzemolo e fatelo appassire con del brodo vegetale in una padella dai bordi alti. Infarinate i pezzetti di polpa di tacchino/pollo e aggiungeteli al trito. Sfumate con del vino rosso. Ricoprite il tutto con brodo vegetale e fate cuocere a fiamma bassa con coperchio per 15 minuti, girando i pezzetti di tacchino/pollo ogni tanto. Aggiungete le patate tagliate a dadini, i funghi e aggiustate di sale. Continuate la cottura a fiamma bassa e, se servisse, aggiungete brodo vegetale. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

TACCHINO O POLLO CON SALSA DI CAROTE

Ingredienti: tacchino o pollo, carote, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, limone, aglio, vino bianco, timo, erba cipollina, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare l'aglio pestato, unite la carne, bagnate con il vino bianco, salate e lasciate cuocere a pentola coperta. Nel frattempo pulite e tagliate la carote, unitele alla carne e continuate la cottura, aggiungendo se necessario del brodo vegetale. Al termine eliminate l'aglio, scolate le carote dal fondo di cottura e frullatele con il succo di limone, l'olio ed un pizzico di sale fino ad ottenere una salsa densa ed omogenea. Servite le scaloppine con questa salsa cosparsa del trito di timo ed erba cipollina.

SECONDI A BASE DI LEGUMI

CROCCHETTE DI PISELLI E CAROTE

Ingredienti: piselli, carote, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), parmigiano, pangrattato, farina, prezzemolo, sale.

Lessate le patate, passatele e preparate una purea con qualche cucchiaio d'acqua. Nel frattempo cuocete le carote e a parte i piselli. Passate al passaverdura le carote con circa metà dei piselli, uniteli alla purea di patate e mescolate. Incorporate al composto le uova, il parmigiano, il prezzemolo tritato ed i piselli rimasti interi. Formate delle polpette, passatele nel pangrattato e cuocetele in forno in una teglia antiaderente.

FRITTATA DI CECI

Ingredienti: farina di ceci, acqua, olio extravergine d'oliva, sale.

Il rapporto tra farina e acqua è di 1:3. In una terrina mettete la farina di ceci, salate e un po' alla volta aggiungete acqua mescolando con una forchetta finché l'impasto risulta non troppo denso. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva e lasciate riposare per almeno 15 minuti. Versate il composto in una placca rivestita di carta da forno e cuocete in forno finché il composto non sarà dorato.

VARIANTE CON ZUCCHINE

CUOCETE LE ZUCCHINE IN ACQUA SALATA E TAGLIATELE A PEZZETTI. IN UNA TERRINA METTETE LA FARINA DI CECI, SALATE E UN PO' ALLA VOLTA AGGIUNGETE ACQUA MESCOLANDO CON UNA FORCHETTA FINCHÈ L'IMPASTO RISULTA NON TROPPO DENSO. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva e lasciate riposare per almeno 15 minuti, quindi unite LE ZUCCHINE. Versate il composto in una placca rivestita di carta da forno e cuocete in forno finché il composto non sarà dorato.

POLPETTE DI LEGUMI

Ingredienti: legumi misti secchi o freschi (es. fagioli e piselli), carote, zucchine, uova (n.1 ogni 10 persone), parmigiano, grattugiato, pangrattato, semi di sesamo, sale, peperoncino (se gradito),.

Mettete i legumi in ammollo e successivamente lessateli in acqua salata. Grattugiate zucchine e carote, scottatele per meno di 1 minuto tuffandole in acqua bollente salata, scolatele e unitele ai legumi.

Aggiungete il parmigiano, metà dell'uovo, un pizzico di sale e a piacere uno di peperoncino. Amalgamate e formate delle polpette. Battete le uova rimaste con un pizzico di sale e mescolate il pangrattato ai semi di sesamo. Passate le polpette prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Adagiatele in una teglia antiaderente e mettetele in forno già caldo a 220°C per circa 10 minuti.

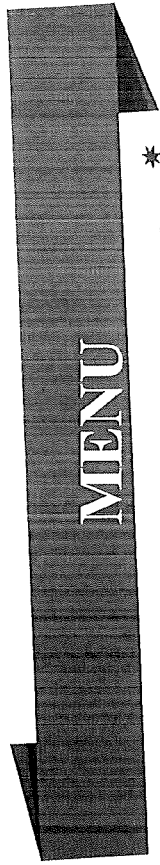
SFORMATO DI CECI

Ingredienti: ceci secchi, patate, parmigiano, uova (n.1 ogni 10 bambini), salvia, aglio, sale.

Dopo averli tenuti in ammollo tutta la notte, lessate i ceci insieme alla salvia e all'aglio e una volta cotti passateli al passaverdura. In una pentola antiaderente fate appassire l'aglio con la purea di ceci a cui avrete aggiunto le uova ed il parmigiano, unendo se necessario l'acqua di cottura dei legumi. Tagliate le patate a fettine sottili con le quali rivestirete una teglia antiaderente. Aggiungete la purea di ceci, livellate bene, ricopritela con uno strato di fette di patate, spolverizzate di parmigiano e cuocete in forno.

ALEGATO e)

Comune di Robbio



Autunno-Inverno 2020-2021

valido dal 2 novembre 2020 al 31 marzo 2021

*
sodexo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETT	<p>Lunedì</p> <p>pasta al pesto sovrasce di pollo al forno contorno di verdure cotto frutta</p>	<p>Martedì</p> <p>risotto allo zafferano tonno contorno di verdure crudo frutta</p>	<p>Mercoledì</p> <p>passato di verdura trancio di pizza margherita Frutta</p>	<p>Giovedì</p> <p>gnocchi di patate al pomodoro frittata allo yogurt contorno di verdure crudo Frutta</p>	<p>Venerdì</p> <p>minestrone di verdure con riso o orzo arista al forno contorno di verdure cotto frutta</p>
2° SETT	<p>Lunedì</p> <p>minestrone di verdura con pasta fesa di tacchino al forno patate al forno frutta</p>	<p>Martedì</p> <p>pasta al pomodoro e ricotta crocchette di pesce contorno di verdure crudo frutta</p>	<p>Mercoledì</p> <p>risotto alla parmigiana polpette di vitellone contorno di verdure cotto frutta</p>	<p>Giovedì</p> <p>pastina primavera uova sode contorno di verdure crudo frutta</p>	<p>Venerdì</p> <p>fusilli al pomodoro formaggio contorno di verdure cotto frutta</p>
3° SETT	<p>Lunedì</p> <p>trancio di pizza margherita 1/2 porzione di mozzarella contorno di verdure cotto Frutta</p>	<p>Martedì</p> <p>minestrone di verdure con pasta scaloppine di lonza al limone contorno di verdure crudo Frutta</p>	<p>Mercoledì</p> <p>gnocchi di patate al pomodoro sogliola dorata al forno contorno di verdure cotto Frutta</p>	<p>Giovedì</p> <p>pasta al pesto petto di pollo dorato al mais contorno di verdure cotto Frutta</p>	<p>Venerdì</p> <p>risotto allo zafferano e piselli frittata con verdure contorno di verdure crudo Frutta</p>
4° SETT	<p>Lunedì</p> <p>ravioli di magro olio evo e grana formaggio contorno di verdure cotto frutta</p>	<p>Martedì</p> <p>crema di legumi con riso straccetti di tacchino al forno contorno di verdure crudo Frutta</p>	<p>Mercoledì</p> <p>pasta al ragù frittata contorno di verdure cotto frutta</p>	<p>Giovedì</p> <p>passato di verdure con crostini scaloppine di vitellone al limone purè frutta</p>	<p>Venerdì</p> <p>risotto carote e crescenza platessa al limone al forno contorno di verdure crudo frutta</p>

MENU

*
sodexo

menù primaverile-estivo
ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Comune di Robbio

1° SETT	Lunedì	minestrina di verdure con pasta platessa al forno patate frutta	Martedì	risotto allo zafferano arrosto di vitellone agli aromi contorno di verdure crude o cotte frutta	Mercoledì	pasta al pomodoro e pesto petto di pollo dorato al mais contorno di verdure crude o cotte Frutta	Giovedì	riso all'inglese uova sode contorno di verdure crude o cotte frutta	Venerdì	pasta al tonno formaggio contorno di verdure crude o cotte Frutta
2° SETT	Lunedì	pasta all' olio evo e grana frittata al formaggio contorno di verdure crude o cotte frutta	Martedì	pasta con crema di piselli scaloppine di tacchino al limone contorno di verdure crude o cotte frutta	Mercoledì	minestrina primavera trancio di pizza margherita contorno di verdure crude o cotte Frutta	Giovedì	pasta al pomodoro crocchette di pesce contorno di verdure crude o cotte frutta	Venerdì	crema parmentier straccetti di lonza al latte contorno di verdure crude o cotte frutta
3° SETT	Lunedì	minestrina primavera coscia di pollo al forno contorno di verdure crude o cotte Frutta	Martedì	ravioli di magro olio e grana 1/2 porzione di formaggio fresco contorno di verdure crude o cotte Frutta	Mercoledì	Pasta al pesto di zucchine tonno contorno di verdure crude o cotte Frutta	Giovedì	risotto all'ortolana scaloppine di vitellone al limone contorno di verdure crude o cotte Frutta	Venerdì	crema di carote con lenticchie e riso frittata allo yogurt contorno di verdure crude o cotte Frutta
4° SETT	Lunedì	trancio di pizza margherita 1/2 porzione di formaggio contorno di verdure crude o cotte Frutta	Martedì	Penne al pomodoro, basilico e ricotta platessa dorata al forno contorno di verdure crude o cotte Frutta	Mercoledì	pasta al ragù frittata con spinaci contorno di verdure crude o cotte frutta	Giovedì	minestrina di verdure e legumi con orzo arrosto di tacchino patate al forno frutta	Venerdì	pasta olio e grana polpette di manzo contorno di verdure crude o cotte frutta