



Città di Tradate
(Provincia di Varese)

N. 130 / 2019 Registro Deliberazioni

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

ADUNANZA DEL 24/06/2019

Oggetto: APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE

L'anno **2019** addì **24** del mese di giugno alle ore 19:30 si è riunita la Giunta Comunale appositamente convocata.

All'appello risultano:

BASCIALLA GIUSEPPE	SINDACO	Presente
ACCORDINO FRANCO ROBERTO	VICE SINDACO	Presente
COLOMBO MARINELLA	ASSESSORE	Presente
MARTEGANI ERIKA	ASSESSORE	Presente
MORBI ALESSANDRO	ASSESSORE	Presente
PIPOLO VITO	ASSESSORE	Presente

Assenti: 0,

Partecipa il SEGRETARIO dott.ssa BELLEGOTTI MARINA .

Accertata la validità dell'adunanza, BASCIALLA GIUSEPPE in qualità di SINDACO ne assume la presidenza, dichiarando aperta la seduta e invitando la Giunta a deliberare in merito alla pratica avente a oggetto:

APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE

Relaziona il Vice Sindaco ACCORDINO FRANCO ROBERTO.

Si accerta, in via preliminare, l'esistenza dei pareri espressi ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. 18.8.2000, n° 267.

Oggetto: APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE.

LA GIUNTA COMUNALE

Premesso che

- il Comune di Tradate gestisce l'asilo nido "Santina Bianchi" sito in via Oslavia n.19 che ha una capienza massima di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese);
- il servizio cucina è coordinato da una cuoca dipendente del Comune di Tradate che sarà collocata a riposo a far data dal 15.08.2019, come da sua comunicazione del 19.03.2019 prot. n. 5948;
- il servizio di aiuto cuoca e fornitura degli alimenti è stato affidato con provvedimento n. 182/2018 alla cooperativa "IL GIARDINO DEL SOLE" per il periodo dal 01.03.2018 al 31.07.2019;

Considerato quanto precedentemente richiamato si rende pertanto necessario espletare una nuova procedura di gara per la gestione complessiva della cucina;

Visto il capitolato di appalto per l'affidamento del servizio di cucina, allegato al presente atto, elaborato dal dott. Fabrizio Quaglia, tecnologo alimentare e dalla responsabile dei servizi sociali dott.ssa Maria Antonietta Luciani;

Preso atto che

- la durata dell'appalto è fissata in 10 mesi a decorrere dal 01.09.2019 e fino al 31.07.2020 con opzione di ripetizione;
- l'importo a base di gara è fissato in € 6,50 più IVA a pasto per un valore presunto di € 67.210,00 più IVA per un totale di € 69.898,40=;

Considerato che il contratto d'appalto per il servizio di cucina dell'asilo nido rientra tra quelli specificati nell'allegato IX del D. DLgs. 50/2016 e che ai sensi dell'art. 35 comma 1 lettera d) del DLgs. 50/2016 il valore comprensivo di eventuale ripetizione è inferiore alla soglia comunitaria;

Ritenuto di dover procedere all'individuazione del contraente mediante gara d'appalto a procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.lgs. 50/2016, in quanto la verifica della qualità del servizio è determinante per un'attività rivolta a bambini piccoli;

Ritenuto di dover individuare il R.U.P. della gara nella dott.ssa Maria Antonietta Luciani, responsabile dei servizi sociali del Comune di Tradate;

Preso atto che il quadro economico della gara è il seguente:

valore presunto dell'affidamento	€ 69.898,40
contributo ANAC	€ 30,00
incentivo art. 113 D.lgs. 50/16	€ 1.344,20
totale	€ 71.272,60

Preso atto che la spesa di cui al punto precedente trova copertura al cap. 110010336160/0.cod. bil U 030215010 del bilancio di previsione 2019/2021 ripartita come segue:

	anno 2019	anno 2020
base d'asta con IVA	€ 24.390,08	€ 45508,32
contributo ANAC	€ 30,00	

incentivo art. 113 D.lgs 50/16	€ 376,37	€ 698,99
incentivo art. 113 D.lgs. 50/16 (attrezzature informatiche)	€ 268,84	
Totale	€ 25.065,29	€ 46.207,31

Visto il D. Lgs 50/2016 “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, forniture e servizi”

Visto il TUEL approvato con D.lgs 267/2000 e s.m.e.i;

Visti:

- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 44 del 19/12/2018 di approvazione del Bilancio di Previsione 2019/2021 e relativi allegati di legge;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 240 del 21/12/2018 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione (PEG) e Piano della Performance 2019/2021;
- il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni, artt. 107, 179;
- il Regolamento di contabilità;

Visti i pareri favorevoli espressi sulla proposta di adozione della presente deliberazione dal responsabile dei servizi sociali, dr.ssa Maria Antonietta Luciani, in ordine alla regolarità tecnica, e dal responsabile del servizio ragioneria, dr.ssa Elena Valeggia, in ordine alla regolarità contabile;

Con voti unanimi favorevoli, espressi in forma palese;

DELIBERA

1. di approvare, per le motivazioni indicate in premessa, il capitolato di appalto del servizio cucina dell’asilo nido comunale, allegato al presente atto;
2. di nominare la responsabile dei servizi sociali dott.ssa Maria Antonietta Luciani responsabile unico del procedimento, demandandone tutti gli atti conseguenti;
3. di dare atto che ai sensi dell’art. 125 del D.lgs. n. 267, del presente atto, verrà data comunicazione ai capigruppo consiliari.

Con successiva votazione unanime,

DELIBERA

Di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi e per gli effetti dell’art. 134, comma 4 del D.lgs. 267/00 considerata la necessità di procedere con l’emanazione della gara

Approvato e sottoscritto con firma digitale:

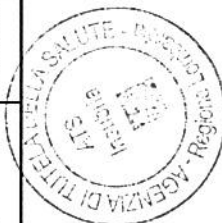
II SINDACO
BASCIALLA GIUSEPPE

II SEGRETARIO
BELLEGGOTTI MARINA

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.

ASILO NIDO "SANTINA BIANCHI" - MENU' PRIMAVERA ESTATE				
COMUNE DI TRADATE	1 ^A SETTIMANA	2 ^A SETTIMANA	3 ^A SETTIMANA	4 ^A SETTIMANA
LUNEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> orzotto crescenza/robiola zucchine trifolate M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> pastina in brodo vegetale prosciutto cotto naturale piselli e carote all'olio M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con orzo mozzarella erbette o spinaci all'olio M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al pesto fresco (senza frutta secca) frittata ratatulle di verdure fresche M: latte e cereali
MARTEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> pasta olio e Parmigiano Reggiano lonza di maiale arrosto ratatulle di verdure fresche M: te e torta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al pomodoro e basilico petto di pollo al limone insalata mista M: macedonia di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> lasagne alla bolognese insalata mista M: frullato di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> Risotto allo zafferano con zucchine Ricotta/Robiola carote all'olio M: frutta frullata e biscotti
MERCOLEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di legumi frittata al naturale insalata verde M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> risotto allo zafferano frittata con zucchine al forno insalata di pomodori M: latte, fette biscottate e confettura	<i>frutta mista di stagione</i> pasta olio e Parmigiano Reggiano fesa di tacchino agli aromi zucchine trifolate M: gelato	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al pomodoro fresco e basilico coscette di pollo al forno insalata mista con fagioli M: yogurt alla frutta
GIOVEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> gnocchi di patate al pomodoro e basilico fresco scaloppine di tacchino fagiolini all'olio M: gelato	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con orzo formaggio primosale patate al prezzemolo/al forno M: frullato di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> pastina in brodo vegetale polpette di legumi insalata verde M: latte, orzo e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> pizza margherita prosciutto cotto naturale fagiolini all'olio M: macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<i>frutta mista di stagione</i> risotto alla parmigiana filetto di platessa dorato al forno insalata di pomodori M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al ragù vegetale filetto di halibut al forno carote all'olio M: latte e cereali	<i>frutta mista di stagione</i> risotto con piselli filetto di platessa dorato al forno fagiolini all'olio M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> crema di verdure fresche con farro polpette di pesce al forno insalata di pomodori M: latte, fette biscottate e confettura

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.



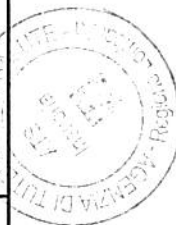
Il Responsabile U.O. Nutrizione
Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi

ASILO NIDO "SANTINA BIANCHI" - MENU' AUTUNNO INVERNO				
COMUNE DI TRADATE	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	<i>frutta mista di stagione</i> risotto al pomodoro crescenza/robiola erbette o spinaci all'olio M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> pastina in brodo vegetale prosciutto cotto naturale piselli e carote all'olio M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> risotto alla zucca/alte carote mozzarella erbette o spinaci all'olio M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> pasta pomodoro e ricotta frittata finocchi in insalata M: latte e cereali
MARTEDÌ	<i>frutta mista di stagione</i> pasta olio e Parmigiano Reggiano lonza di maiale arrosto insalata di carote julienne M: te e torta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al pomodoro e basilico petto di pollo al limone insalata mista M: macedonia di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> polenta macinato di vitellone piselli e carote all'olio M: frullato di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> risotto allo zafferano robiola/primosale carote cotte all'olio M: frutta frullata e biscotti
MERCOLEDÌ	<i>frutta mista di stagione</i> passato di legumi frittata insalata verde M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> risotto alla parmigiana frittata con zucchine al forno finocchi cotti all'olio M: latte, fette biscottate e confettura	<i>frutta mista di stagione</i> pasta olio e Parmigiano Reggiano fesa di tacchino agli aromi cavolfiori freschi all'olio M: te e torta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al ragù vegetale coscette di pollo al forno insalata mista con fagioli M: yogurt alla frutta
GIOVEDÌ	<i>frutta mista di stagione</i> gnocchi di patate al pomodoro scaloppine di tacchino fagiolini all'olio M: latte e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con orzo formaggio primosale patate al prezzemolo/al forno M: frullato di frutta fresca	<i>frutta mista di stagione</i> pastina in brodo vegetale polpette di legumi insalata di carote julienne M: latte, orzo e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> pizza margherita bresaola fagiolini all'olio M: macedonia di frutta fresca
VENERDÌ	<i>frutta mista di stagione</i> crema di verdure filetto di platessa al limone purè di patate M: yogurt alla frutta	<i>frutta mista di stagione</i> pasta al ragù vegetale polpetta di pesce al forno insalata di carote julienne M: latte e cereali	<i>frutta mista di stagione</i> orzotto al rosmarino filetto di platessa dorato al forno insalata mista M: frutta frullata e biscotti	<i>frutta mista di stagione</i> crema di verdure con farro filetto di halibut al forno purè di patate M: latte, fette biscottate e confettura

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

Il Responsabile U.O. Nutrizione

Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi



ASILO NIDO "SANTINA BIANCHI" - MENU' LATTANTI - ANNUALE			
COMUNE DI TRADATE			
LUNEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con pasta (verdure 60g - pasta 20g) Dal 7° mese, formaggio (20g di ricotta o robiola o crescenza o, da 8° mese 10g Parmigiano Reggiano) In sostituzione del formaggio, per i bambini sino al termine del 6° mese, carne bianca o di vitello (20g carne fresca cotta al vapore e omogeneizzata o, in alternativa, 40g carne omogeneizzata in vasetto) o legumi decorticati e passati (non frullati) (30/40g, preferibilmente piselli e fagioli) un cucchiaino d'olio extra vergine di oliva crudo (5g)		
MARTEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con crema di verdure (verdure 60g - crema di riso 20g) carne di vitello (20g carne fresca cotta al vapore e omogeneizzata o, in alternativa, 40g carne omogeneizzata in vasetto) un cucchiaino d'olio extra vergine di oliva crudo (5g)		
MERCOLEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con farina di cereali misti (verdure 60g - pasta 20g) legumi decorticati e passati (non frullati) (30/40g, preferibilmente piselli e fagioli) un cucchiaino d'olio extra vergine di oliva crudo (5g)		
GIOVEDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con pasta tipo 000/00 (verdure 60g - pasta 20g) carne bianca (20g carne fresca cotta al vapore e omogeneizzata o, in alternativa, 40g carne omogeneizzata in vasetto) un cucchiaino d'olio extra vergine di oliva crudo (5g)		
VENERDI'	<i>frutta mista di stagione</i> passato di verdura con crema d'orzo e avena (verdure 60g - crema d'orzo 20g) Dall' 8° mese, pesce (20g di platessa o nasello o halibut diliscato cotto al vapore e frullato o 80g di omogeneizzato di pesce) In sostituzione del pesce, per i bambini sino al termine del 7° mese, carne bianca o di vitello (20g carne fresca cotta al vapore e omogeneizzata o, in alternativa, 40g carne omogeneizzata in vasetto) o legumi decorticati e passati (non frullati) (30/40g, preferibilmente piselli e fagioli) un cucchiaino d'olio extra vergine di oliva crudo (5g)		
MERENDA	lunedì e venerdì: frutta fresca frullata	mercoledì: latte e biscotti	martedì e giovedì: yogurt con biscotti

Note:

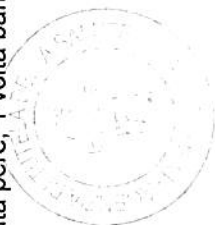
sino al 5° mese. Divezzamento a partire dal 6° mese.

- verrà quotidianamente fornita frutta fresca di stagione per colazione (metà mattina, verso le 9.30 oppure in due soluzioni, metà porzione al mattino e metà porzione a fine pasto, laddove possibile) e, se prevista in menù, per merenda. Ogni giorno viene fornito il pane a ridotto contenuto di sale.

Regiano viene aggiunto alla pappa/primo piatto solo dopo il 1° anno.

* In autunno-inverno dovranno essere consegnate settimanalmente: 2 volte mele, 1 volta pere, 1 volta banane, 1 volta agrumi (arance o clementine) o uva senza semi.

Il Responsabile U.O. Nutrizione
Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi



- DIETA LATTEA

* In primavera-estate (a partire da metà aprile) dovranno essere consegnate settimanalmente: 2 volte mele o pere, 1 volta banane, 2 volte pesche, albococche, prugne o fragole.

La scelta del giorno di somministrazione è lasciata al gestore del servizio per permettere una fornitura di frutta sempre al giusto stato di maturazione.

Il te deve essere deteinato - il *macinato* deve essere di carne magra, fornita in giornata e macinata in loco.

Una volta la settimana, se richiesto, verrà servito pane integrale, la torta dev'essere preparata in giornata ed in loco.

Il Responsabile U.O. Nutrizione
Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi



COMUNE DI TRADATE
ASILO NIDO

FRUTTA, MERENDE

Bambini 1-3 anni

Arance, mele, kiwi, ecc		g50*
Banana, cachi, uva, ecc.		g35*
Yogurt alla frutta/al naturale		g 60
Frullato di frutta e biscotti	latte	ml100
	frutto	metà
	biscotti	n.3
Macedonia di frutta	frutta mista	g40
Te e torta di mele (1) / di carote (2) / allo yogurt (3)	te	ml100
	torta mele / di carote / allo yogurt	30g

(1) Torta di mele	farina 00	25g
	uova	1/4
	burro	5g
	mele	40g
	lievito	1/10
	latte	30ml
	zucchero semolato	20g

Preparazione: in una terrina mescolate le uova con lo zucchero; unite il burro fuso, la farina e qualche cucchiaino di latte in modo da ottenere una pasta morbida. Aggiungete il lievito e versate la pasta in una teglia imburata e spolverizzata di farina. Disponete le mele sbucciate e tagliate a fettine, qualche fiocchetto di burro ed un cucchiaino di zucchero. Mettete la torta nel forno caldo per circa 30 minuti.

(2) Torta di carote (porzioni per circa 16 bambini)	carote	300g
	zucchero	150g
	farina 00	150g
	mandorle (facoltative)	150g
	uova	n. 4
	lievito per dolci	n. 1 bustina
	scorza di limone	
	grattugiata	n. 1 frutto
	sale	q.b.

Preparazione: sbattere lo zucchero ed i tuorli d'uovo, aggiungere le mandorle tritate e le carote crude, lavate e tritate finemente. Incorporare la farina, la bustina di lievito e la scorza di limone (lavato) grattugiata. A parte montare gli albumi d'uovo con un pizzico di sale ed aggiungerli al composto, precedentemente preparato, amalgamando il tutto con delicatezza. Imburrare e infarinare una tortiera, adagiandovi il composto. Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.

(3) Torta allo yogurt (porzioni per circa 16 bambini)	yogurt intero	125g (equivalente a n. 1 vasetto)
	uova	n. 3



		n. 2 vasetti (utilizzare come unità di misura il vasetto dello yogurt da 125g)
	zucchero	
		n. 3 vasetti (utilizzare come unità di misura il vasetto dello yogurt da 125g)
	farina 00	
	olio di semi di arachide o olio extra vergine di oliva	n. 1 vasetto (utilizzare come unità di misura il vasetto dello yogurt da 125g)
	lievito per dolci	n. 1 bustina
	scorza di limone o arancia grattugiata	n. 1 frutto
	sale	q.b.
Preparazione: battere le uova intere con lo zucchero. Aggiungere lo yogurt e poi la farina, la scorza di limone (lavato), un pizzico di sale, l'olio e il lievito. Amalgamare il tutto e rovesciare il lavorato in una tortiera precedentemente imburata e infarinata. Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.		

Gelato conf.

//

Latte e cereali

latte	ml100
cereali	1 cucchiaino

Latte,orzo,biscotti

latte	ml100
orzo	1 cucchiaino
biscotti	n.3

Latte,fette biscottate e confettura

latte	ml100
fette biscottate	n.2
confettura	n.1cucchiaino

*metà porzione a metà mattina; l' altra metà dopo pranzo

PANE

**Pane a ridotto contenuto di sale e
senza condimenti aggiunti**

g35

NOTA:

si consiglia di somministrare il burro una sola volta la settimana, compresi risotto, besciamella, torta della merenda



Asilo Nido "Santina Bianchi" - Comune di Tradate (VA)

- MODALITA' PREPARAZIONE DELLE PAPPE -

Il menù proposto è stato pensato per lattanti che hanno già introdotto tutti i principali alimenti non presentano problemi di allergie o intolleranze.

DIETA LATTEA sino

al 5° mese; divezzamento a partire dal 6° mese.

BRODO VEGETALE E PASSATO: le verdure indicate devono essere ben pulite, lavate, tagliate a pezzetti e bollite per un'ora circa in acqua non salata. Al termine si passano le verdure e si aggiungono al brodo vegetale (è vietato utilizzare dadi o preparati per brodo)

Introduzione verdure:		patata, carota, zucchina, zucca, cipolla, porro, erbette, legumi secchi o freschi
	dai 6 mesi	(piselli, fagioli, lenticchie, ceci ben cotti e accuratamente passati per eliminare la buccia)
	dagli 8 mesi	fagiolini, lattuga, finocchio
	dai 9 mesi	cavolfiore, sedano
	dai 10 mesi	pomodoro
Al brodo vegetale o passato si aggiungono:		creme di cereali senza glutine (riso, mais, tapioca)
	dai 6 mesi	cereali con glutine (dapprima sotto forma di crema multicereali, poi di semolino, fiocchi)
	dai 7 mesi	pastina micron, orzo
	dai 9 mesi	pastina, riso

PAPPE A BASE DI CARNE: aggiungere alla pappa i vari tipi di carne liofilizzata, omogeneizzata o fresca in base all'età del bambino

dai 6 mesi	carni bianche: agnello, tacchino, pollo, coniglio (dapprima liofilizzata poi omogeneizzata)
dai 7 mesi	carni rosse: vitello, lonza (fresca, cotta a vapore, in un prima fase omogeneizzata, e poi tagliata a pezzettini, quando il piccolo comincia a masticare bene)

PAPPE A BASE DI PESCE: cuocere a vapore il pesce indicato, frullarlo e aggiungerlo alla pappa.

dagli 8 mesi	sogliola, merluzzo, trota, platessa, nasello
--------------	--

PAPPE A BASE DI FORMAGGIO: aggiungere a fine cottura della pappa i vari tipi di formaggio a pezzettini.

dai 7 mesi	formaggi freschi (ricotta, mozzarella, crescenza). Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc)
da 8 mesi	formaggi stagionati

PAPPE A BASE DI UOVO:

dai 9 mesi	tuorlo: iniziare con ½ fino ad 1 (fare rassodare le uova per 8-10 minuti e poi utilizzare solo il tuorlo, sminuzzandolo nella pappa)
dopo l'anno	aggiungere l'albume (sempre ben cotto)

FRUTTA: da proporre a metà mattina come spuntino, alla fine di ogni pasto, a merenda in associazione con latte o yogurt intero



dai 6 mesi

mela, pera, banana, prugne e agrumi (clementine, mandarini, arance) come spremuta

PRIMA PAPPÀ: per i bambini più piccoli che iniziano lo svezzamento (6 mesi). Preparare il brodo vegetale con 1 patata, 1 carota, 1 zucchina. Bollite in acqua non salata le verdure per un'ora, separatele dal brodo. In 150 cc di brodo versate 15 gr circa di crema di riso o crema mais e tapioca, mescolando bene per evitare i grumi. Aggiungere 5 gr di olio d'oliva extravergine (=1 cucchiaino).

Dopo alcuni giorni si aggiunge la carne (1/2 vasetto di liofilizzato di agnello, coniglio, tacchino) e successivamente anche 2 cucchiaini di verdure lessate e passate.

Verso l'anno, quando il bambino inizia a masticare, il pranzo può essere separato in 2 piatti, uno con il passato di verdura e cereali, il secondo con carne, pesce, uova, formaggio a pezzettini e eventualmente parte delle verdure a pezzetti come contorno.

A metà mattina si può proporre uno **SPUNTINO**: 1/2 frutto (mela, pera, banana) o una spremuta di agrumi.

Le merende sono a base di latte materno o di proseguimento (fino ai 12 mesi). Dopo l' anno il latte di proseguimento può essere sostituito da latte vaccino fresco intero. In alternativa si può proporre frullato di frutta con latte oppure yogurt intero (dai 7 - 8 mesi) con aggiunta di frutta fresca.

Non utilizzare zucchero o miele sino al primo anno di vita.

Non aggiungere sale e Parmigiano Reggiano nella preparazione dei pasti sino al primo anno di vita

N.B. Non esistono regole rigide per lo svezzamento: le date di inizio, l'introduzione progressiva di nuovi alimenti, le quantità sono da adattare ad ogni bambino, con il supporto del pediatra curante e con la collaborazione della famiglia al fine di dare a ciascuno una dieta bilanciata ed adeguata alle singole esigenze.



COMUNE DI TRADATE
ASILO NIDO

PRIMI PIATTI con PASTA

Bambini 1 – 3 anni

Pasta al pomodoro e basilico	Pasta di semola	g40
	Pomodori pelati	g15
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Sedano, carote, cipolla	q.b.
Pasta olio e Parmigiano	Pasta di semola	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
Pasta al ragù vegetale	Pasta di semola	g40
	Pomodori pelati	g15
	Verdure (carote, zucch, piselli)	g15
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	g40
	Pomodori pelati	g15
	Ricotta	g15
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Sedano, carote, cipolla	q.b.
Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	g100
	Pomodori pelati	g 15
	carote, sedano, cipolla	q.b.
	Olio Extra-vergine di oliva	g 5
	Parmigiano Reggiano	g3
Pizza margherita	base (peso a cotto)	g60
	pomodoro	g15
	mozzarella (mezza porzione)	g8
	origano	q.b
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
Pasta al pesto	Pasta di semola	g40
	basilico fresco	g5
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
Lasagne alla bolognese	sfoglia per lasagne	g40
	carne bovina per ragù	g10
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	tomodori pelati	g10
	Sedano, carote, cipolla	q.b.
	Parmigiano Reggiano	g3
	farina	g4
	burro	g2
	latte	g20



COMUNE DI TRADATE
ASILO NIDO

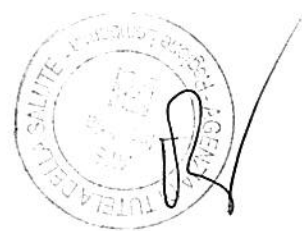
PRIMI PIATTI CON RISO/ORZO - PIATTI IN BRODO (e' vietato l'utilizzo di dadi e/o preparati pe

Bambini 1-3 anni

Risotto allo zafferano	Riso	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
	Zafferano	q.b.
	(se con zucchine) zucchine	g30
Risotto con piselli	Riso	g40
	Piselli	g 10
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
Risotto alla parmigiana	Riso	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
Risotto al pomodoro	Riso	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Pomodori pelati	g10
	Parmigiano Reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
Risotto alla zucca/alle carote	Riso	g40
	zucca/carote	g 30
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
Orzotto (risotto d'orzo - asciutto)	Orzo perlato (se asciutto)	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
	(se con rosmarino) rosmarino	q.b.
Orzotto (minestra in brodo)	Orzo perlato (se asciutto)	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano reggiano	g3
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.
Passato/crema di verdura con farro/orzo	zucchine	g30
	Patate fresche	g15
	Carote fresche	g15
	Sedano, cipolle	q.b.
	Orzo/Farro	
	(In alternativa all'ingrediente , aggiungere 100g di patate o crostini di pane ottenuti con 25 g di pane fresco)	g40
	Olio Extra-vergine di oliva	g5
	Parmigiano Reggiano	g3
Passato/crema di verdura	zucchine	g30
	Patate fresche	g15
	Carote fresche	g15
	Sedano, cipolle	q.b.
	Olio Extra-vergine di oliva	g5



	Parmigiano Reggiano	g3
Passato di legumi	carote	g15
	legumi misti	g30
	zucchine	g15
	sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.
	Olio Extra-vergine di oliva	g 5
	Parmigiano Reggiano	g 3
Pastina in brodo vegetale	Pasta	g40
	carote	g 20
	patate	g 20
	zucchine	g 20
	sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.
	Olio Extra-vergine di oliva	g 5
	Parmigiano Reggiano	g 3
Polenta	farina di mais	g45



er brodo)



COMUNE DI TRADATE
ASILO NIDO

SECONDI PIATTI

Bambini 1-3 anni

Arrosto di vitellone/lonza suina	Fesa/Noce di vitellone - lonza suina Olio extravergine di oliva Carote, sedano, cipolle Farina di frumento "00" Aromi	g40 g5 q.b. q.b. q.b.
Macinato di vitellone	spalla di vitellone Olio extravergine di oliva Carote, sedano, cipolle Aromi	g40 g5 q.b. q.b.
Fesa di tacchino agli aromi	Fesa di tacchino Olio extravergine di oliva Carote, sedano, cipolle Farina di frumento "00" Aromi	g40 g5 q.b. q.b. q.b.
Petto di pollo al limone	Petto di pollo limone Olio extravergine di oliva Farina di frumento "00" Aromi	g40 q.b. g5 q.b. q.b.
Scaloppine di tacchino	Fesa di tacchino limone Olio extravergine di oliva Aromi, sale Farina di frumento "00" Aromi limone	g40 q.b. g5 q.b. q.b. q.b. q.b.
Polpetta di pesce al forno	Patate platessa/halibut Uova fresche Parmigiano Reggiano Olio extra-vergine di oliva Pane grattato	g30 g20 n.1 per 10 utenti g5 g5 q.b.
Polpetta di legumi	Patate fagioli, lenticchie, piselli secchi Uova fresche Parmigiano Reggiano Olio extra-vergine di oliva Pane grattato	g20 g40 n.1 per 10 utenti g5 g5 q.b.
Frittata con verdure	Uova fresche Verdure Parmigiano Reggiano Latte UHT Olio extravergine oliva	n.1/4 g30 g3 q.b. g5
Frittata al latte	Uova fresche Latte UHT Parmigiano Reggiano Olio extravergine oliva	n.1/4 g8 g3 g5
Filetto di platessa al forno/al limone	Filetto di platessa	g40



	Olio extravergine di oliva	g5	
	Pane grattato	q.b.	
	limone	q.b.	
Filetto di persico al forno	Filetto di persico	g40	
	Olio extravergine di oliva	g5	
	Pane grattato	q.b.	
	limone	q.b.	
Filetto di halibut al forno	Filetto di halibut	g40	
	Olio extravergine di oliva	g5	
	Pane grattato	q.b.	
	limone	q.b.	
Cosce di pollo al forno	Cosce di pollo	g40	<i>al</i>
		<i>netto degli scarti</i>	
	Olio extravergine di oliva	g5	
	Rosmarino, sale	q.b.	
<u>PIATTI FREDDI</u>			
Prosciutto cotto/bresaola	Prosciutto cotto/bresaola	g30	
		<i>somministrare 1/2</i>	
		<i>porzione (15g) se in</i>	
		<i>abbinamento alla pizza</i>	
Mozzarella/Crescenza/Robiola/primosale	Formaggio fresco	g30	



COMUNE DI TRADATE
ASILO NIDO

CONTORNI CRUDI

Bambini 1-3 anni

Carote a fiammifero/julienne	Carote	g50
	Olio extra vergine di oliva	g5
Insalata verde	Insalata verde	g50
	olio extravergine di oliva	g5
Insalata mista	Insalata verde	g 15
	Carote	g15
	Pomodori/finocchi	g 20
	Olio extra-vergine di oliva	g5
Insalata mista con fagioli	Insalata verde	g 20
	Carote	g 20
	Fagioli secchi	g30
	olio extravergine di oliva	g5
Finocchi in insalata	finocchi	g50
	olio extravergine di oliva	g5
Pomodori	Pomodori	g50
	olio extravergine di oliva	g5

CONTORNI COTTI

Fagiolini all'olio	Fagiolini (*)	g 80
	olio extravergine di oliva	g5
Finocchi all'olio	Finocchi	g 80
	olio extravergine di oliva	g5
Carote lessate/all'olio	Carote	g80
	olio extravergine di oliva	g5
Purè di patate	Patate	g80
	Latte UHT	q.b.
	Burro	q.b.
	Parmigiano Reggiano	g5
Patate lessate/al prezzemolo	Patate	g80
	Olio extra-vergine	g5
	(prezzemolo)	q.b.
Erbette/spinaci	Erbette/spinaci (*)	g80
	olio extravergine di oliva	g5
Piselli trifolati	Piselli (*)	g80
	Olio extra vergine di oliva	g5
	Rosmarino, salvia, prezzemolo	q.b.
Zucchine trifolate	zucchine	g80
	Olio extra vergine di oliva	g5
	prezzemolo	q.b.
Spinaci gratinati	Spinaci (*)	g80
	Parmigiano Reggiano	g5
	olio extravergine di oliva	g5
piselli e carote all'olio	Piselli (*)	g40
	Carote	g40

A handwritten signature in black ink is written over a faint circular stamp. The stamp appears to be an official seal, possibly from a school or administrative office, though the text within it is illegible.

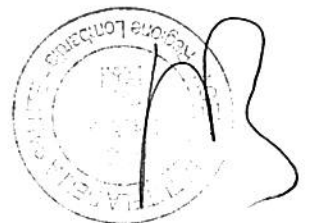
olio extravergine di oliva g5

Ratatouille di verdure

mix di tre verdure fresche g80

olio extravergine di oliva g5

(*) prodotto surgelato





COMUNE DI TRADATE

PROVINCIA DI VARESE

ALLEGATO N. 2

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER AFFIDAMENTO
SERVIZIO CUCINA ASILO NIDO COMUNALE**

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti in dispensa, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliera/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

INDICAZIONI GENERALI

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

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione *(ad eccezione, qualora, su richiesta della Ditta, il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune).*
- carni bovine e avicuniole congelate/surgelate,
- carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate,
- zucchero aggiunto alle merende e alle salse (es. sughi di pomodoro, macedonia),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- Glutammato monosodico.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE (prodotto da panificio/panifici artigianale/i)

Di tipo comune e qualora richiesto, almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale.

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

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

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

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

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

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

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

La consegna del pane presso la cucina dell'asilo nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

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

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori ad un kg. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

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

PAN CARRE'

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

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

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

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

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

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)

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

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)

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

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)

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

confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

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

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.

Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)

Devono avere le caratteristiche e la composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE (PER OCCASIONI SPECIALI)

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

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

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

FARINA BIANCA

- Tipo "0"
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

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

FARINA DI MAIS

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

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

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

Non è ammessa farina precotta.

SEMOLINO

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

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

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

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro
 - pasta integrale (vari formati)
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

SFOGLIA PER LASAGNE

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

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

Qualora previsti dal menù, dovranno essere direttamente preparati in giornata, secondo ricetta, presso la cucina.

RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE);

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

Per il servizio di ristorazione, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti e insalate di riso (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e non parboiled (da preferire).

L'utilizzo di riso Thaibonnet è permesso per la sola preparazione di insalate di riso.

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

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

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

ORZO PERLATO

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

FARRO DECORTICATO

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

MIGLIO DECORTICATO

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

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

LEGUMI SECCHI

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

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà biologico, prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

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

Dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

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

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

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

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

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

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

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

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

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

ACETO MELE

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

SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato.

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

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

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

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

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

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

SPEZIE ED AROMI

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

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

PESTO ALLA GENOVESE

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

CARNI *

CARNI BOVINE

Le carni devono possedere le caratteristiche previste per l'indicazione "ORIGINE ITALIA", animale nato, allevato e macellato in Italia (rif. Regolamento di Esecuzione UE N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento UE n. 1169/2011).

A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Dovranno provenire da carcasse bovine di categoria "Z", che comprende le carcasse di animali di età compresa tra 8 e 12 mesi.

Nel solo caso in cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio (razza), appartenenti a Razze nazionali tutelate da Consorzi, IGP, le carni potranno eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

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

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

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

La carne di categoria "Z" deve 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.

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

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

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

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

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

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

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

CARNI AVICUNICOLE

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

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

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

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

Saranno richiesti:

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

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

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

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

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

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

* Per tutti i tipi di carne l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, senza aggiunta di costi, la fornitura di carne grammata e confezionata all'origine. Si ribadisce che e' tollerato un calo peso massimo dopo cottura del 30%.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

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

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Per il servizio destinato alla fornitura dell'asilo nido, potranno eventualmente essere richieste confezioni di prodotto pre-affettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

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

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

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

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

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

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

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI

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

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

Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm).

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

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i> <i>Lates niloticus</i>	Filetti
Trota iridea	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Filetti
Trota fario	<i>Salmo trutta morpha fario</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmon	<i>Salmo salar</i>	Filetti
Gallinella australe	<i>Chelidonichthys kumu</i>	Filetti
Gallinella o Cappone	<i>Trigla lucerna</i>	Filetti

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

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

BASTONCINI DI:

• **FILETTI DI MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

TONNO IN CONSERVA

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

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

Da utilizzare solo per ragazzi delle scuole secondarie di primo grado e adulti.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Origine del latte: Italia.

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

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

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

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Origine del latte: Italia.

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

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

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

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

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

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

YOGURT

Origine del latte: Italia.

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

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

YOGURT DI SOIA

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

BURRO

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

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

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

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

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

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

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

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

DESSERT (ad esclusione del “budino”, già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

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

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipo Fontina (Fonta di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola)

CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali

Dovranno essere forniti ovetto pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

UOVA

UOVA FRESCHE

Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrik. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

STAGIONALITA' DELLE VERDURE													
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
AGLIO				*	*	*	*	*	*	*	*		
ASPARAGO			*	*	*	*							
BIETOLA COSTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CARCIOFO	*	*	*	*		*							
CAROTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BROCCOLO	*	*	*						*	*	*	*	*
CAVOLFOIRE	*	*	*	*						*	*	*	*
CAVOLI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CETRIOLO						*	*	*	*				
CICORIA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CIPOLLINE			*	*	*								
FAGIOLO/FAGIOLINO					*	*	*	*	*				
FAVA FRESCA					*	*	*						
FINOCCHIO	*	*	*	*	*					*	*	*	*
FUNGHI (COLTIVATI)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
INSALATE			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELANZANE						*	*	*	*	*			
PATATE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PEPERONE						*	*	*	*	*			
PISELLO					*	*							
POMODORO					*	*	*	*	*				
PREZZEMOLO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RADICCHIO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAPA	*	*	*							*	*	*	*
RAVANELLO				*	*	*	*	*	*	*			
SEDANO		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
SPINACIO	*	*	*	*	*				*	*	*	*	*
ZUCCA	*	*						*	*	*	*	*	*
ZUCCHINA						*	*	*	*				

STAGIONALITA' DELLA FRUTTA													
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
ALBICOCCHE						*	*	*					
AMARENE						*	*						
ANGURIE							*	*					
ARANCE	*	*	*	*							*	*	
KAKI										*	*		
CASTAGNE										*	*		
CILIEGIE					*	*	*						
CLEMENTINE	*	*								*	*	*	
FICHI						*	*	*	*				
FRAGOLE				*	*	*	*	*					
KIWI	*	*	*	*	*						*	*	

LAMPONI					*	*	*	*	*	*		
MANDARINI	*	*									*	*
MELE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
MELONI					*	*	*	*	*			
MIRTILLI						*	*	*				
NESPOLE				*	*							
PERE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
PESCHE						*	*	*	*			
POMPELMI	*	*	*	*	*						*	*
PRUGNE							*	*	*			
SUSINE						*	*	*	*			
UVA								*	*	*	*	

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^a categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	<u>DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI</u> • LATTUGHE (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i>, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i>, lattuga romana; da incroci delle due varietà). <i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i> • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). • SCAROLE (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate (presso il centro cottura è consentito l'impiego di patate surgelate)	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione del Comune:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- carote baby,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^a) ed extra.

- Si richiede la fornitura di banane biologiche e ananas del Mercato Equosolidale.
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Royal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Per le merende sono richiesti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero e somministrare previa eventuale diluizione.

Solo per i cestini freddi delle gite saranno utilizzati i succhi di frutta sterilizzati (100% frutta), senza zuccheri aggiunti.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane deve essere, composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

POMODORI PELATI

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, in bottiglia di vetro (in PET da 0,5 litri, solo in caso di fornitura per gite fuori sede), deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Tradate. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tempeh, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura della Ditta garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.).

Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dell'infanzia sono destinati a lattanti (soggetti con meno di 15 mesi) e bambini di età compresa tra i 15 e 36 mesi.

Tutti i prodotti devono essere di marca primaria, forniti nelle confezioni comunemente in commercio, di origine comunitaria preferibilmente italiana.

I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio superiori ad un mese.

I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

BISCOTTI PRIMI MESI

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Devono essere completamente e facilmente solubili nei liquidi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di quattro mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di sei mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA

Devono essere prodotte rispettivamente con farina di riso o con farina di riso e mais con tapioca, eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali.

Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto.

Devono essere prive di additivi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

ESTRATTO DI CAMOMILLA

L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.

Deve avere la durata di almeno 1 anno.

ESTRATTO SOLUBILE DI TÉ DETEINATO

Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.

La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.

Deve avere la durata di almeno 1 anno.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.

Deve essere utilizzata come integratore al latte indicato per i bambini dal quarto mese in poi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

LATTI ADATTATI

Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, alla cui composizione deve essere simile. Oltre al latte scremato può contenere malto destrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

Può essere in polvere o liquido.

Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai latti della stessa categoria, pertanto sarà necessario fornire il prodotto indicato dal genitore/pediatra per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato.

Devono essere previsti i seguenti tipi:

Latte adattato: ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4°- 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1.

Latte parzialmente adattato: si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico.

Latte di proseguimento: è adatto al lattante di 4-5 mesi, è più ricco di ferro. È comunemente indicato con il numero 2.

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa.

Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso ed eventualmente integrati con vitamine.

Devono essere senza coloranti, conservanti.

Non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

OMOGENEIZZATI

Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.

Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.

Devono essere forniti in confezioni sottovuoto, intatte e sigillate da 80 g.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Il prodotto deve avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA GLUTINATA

Deve essere composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine D.

Deve essere fornita in diversi formati (dal 4° mese sabbolina, forellini micron, nastrini, stelline, gemmine, anellini, ecc.)

Le confezioni, alla consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata di almeno due anni.

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni, al momento della consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata non inferiore a 12 mesi.

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, il Comune potrà richiedere alla ditta altri alimenti e pappe che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per il Comune.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la Ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- ☐ pellicola estensibile in materiale plastico
- ☐ fogli in alluminio
- ☐ carta da forno
- ☐ carta oleata
- ☐ rotolo carta *pulianto*
- ☐ sacchetti carta vari formati
- ☐ sacchetti materiale plastico vari formati
- ☐ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- ☐ (se richiesto) Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere

- in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente l'asilo nido, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (l'I.C. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)

o

- in plastica, di tipo pesante,

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, in caso di necessità, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Cucchiari compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti utilizzati sono:



- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
 - *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA*
 - *TÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI*
 - *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
 - *FRUTTA COTTA*
 - *SPREMUTA D'ARANCIA*
 - *TORTA ALLO YOGURT*
 - *PANE E MARMELLATA*
 - *PANE FRESCO*
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestroni se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena, si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee nazionali di indirizzo per la ristorazione collettiva" del maggio 2010.



Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per i bambini dai 12 ai 36 mesi

Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	340-570
Proteine (10-15% del pasto e valore raddoppiato)	5,2-6,6 g (10,4-13,2g)
Rapporto proteine animali/vegetali	0,66
Grassi (25-30% del pasto)	10-19 g
Grassi saturi (<10%)	<6 g
Carboidrati (55-60% del pasto)	50-91 g
Carboidrati semplici (<15%)	<23 g
Ferro	5 mg
Calcio	280 mg
Fibra	5g

Per il calcolo del fabbisogno energetico è stato utilizzato il valore al 75° percentile dai LARN 2012, essendo il valore più vicino ai livelli di attività fisica minima.

Per il calcolo del fabbisogno proteico è stato utilizzato il peso corporeo medio per età moltiplicato per il PRI relativo.



Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Grammature

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti (INRAN).

<i>Alimenti</i>	<i>grammature</i>	<i>Alimenti</i>	<i>grammature</i>
Primi piatti	g	Contorni	g
Gnocchi	100	Verdura cotta	80
Ravioli per asciutti freschi	55	Verdura cruda	50
Pasta, riso, farro, orzo, miglio, quinoa, avena, farina di mais, grano saraceno	40	Legumi freschi come contorno	50
Polenta (farina di mais)	45	Patate se sostituiscono primo piatto	70
Pizza margherita (base/pasta di pane)	60	Patate come contorno o purè	80
Secondi piatti	g	Condimenti	g
Carne	40	Olio oliva extravergine	5
Affettati: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola	30	Burro crudo	2
Uovo di gallina intero (n.)	¼	Parmigiano	3
Pesce	40	Pane	g
Formaggi freschi	30	Pane senza condimenti aggiunti e a ridotto contenuto di sale	35
formaggi stagionati	20	Frutta/dessert	g
Legumi freschi o surgelati se sostituiscono secondo piatto	80	Banane, cachi, uva	35
Legumi secchi	40	Arance, mele, pere, kiwi..	50
		Yogurt/budino conf.	60





Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni. Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, miglio, amaranto, grano saraceno, cous cous, pasta e riso integrale ecc., ed il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana.
Piatto unico (lasagne, pizza, polenta, crespelle etc)	1 volta settimana. si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica.
Carni	1-2 volte settimana. La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana, e non nella stessa in cui è presente l'affettato.
Pesce	1-2 volte settimana. È possibile prepararlo anche panato in loco, o sottoforme di polpette.
Uova	1 volta settimana. È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	1 volta settimana. I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato.
Salumi	2 volte al mese. Sono da prediligere i salumi e gli affettati DOP o IGP privi di polifosfati e di glutammato monosodico, e di più semplice masticazione.
Verdure	Tutti i giorni. crude e cotte di stagione. Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti ricchi di sale, come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza etc. Alternare le modalità di preparazione. Specificare in tabella il tipo di verdura di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Patate	Massimo 1 volta la settimana. E' preferibile proporle in associazione ad un piatto in brodo.
Legumi	1 -2 volte settimana. Si consiglia di proporre almeno una volta al mese la porzione intera di legumi come secondo piatto. Possono essere utilizzati come componente del primo piatto (es. pasta e lenticchie) o in associazione alle verdure (es. bis di carote e piselli).
Frutta	Prevista tutti i giorni come termine pasto. Può essere proposta anche come spuntino della mattina. Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Dessert	Massimo 1 volta al mese è possibile proporre a fine pasto o yogurt o budino o gelato o torte semplici.
Pane	Tutti i giorni, a ridotto contenuto di sale e senza grassi aggiunti.
Condimenti	Tutti i giorni. Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure.
Sale	solo del tipo iodato da utilizzare il meno possibile. Per carne, pesce, sughi ecc. preferire l'aggiunta di erbe aromatiche.
Acqua	Tutti i giorni. È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o secondo il capitolato d'appalto.



Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno e squaloidi fino alla scuola secondaria di 1° grado. Molluschi e crostacei.
Estratto di carne o preparato per brodo di carne (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende



INDICAZIONI PER UN CORRETTO DIVEZZAMENTO

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

1. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
2. dal 6° mese;
3. dal 7° mese;
4. dall' 8° all'11° mese;
5. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- ❖ Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- ❖ Nel brodo vegetale verranno aggiunti: **20 g** di crema di riso, crema di mais, tapioca o altri cereali;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30-40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Frutta: mela o pera;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale fino al 1° anno di vita

➤ MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe o coste) con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30 - 40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** formaggio fresco o ipolipidico una volta alla settimana;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Frutta: mela, pera o banana;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)



DAL 8° ALL'11° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe o coste) con pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Una volta alla settimana: passato di legumi decorticati e passati (non frullati) e verdura con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30 - 40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** di formaggio fresco (stracchino, crescenza, casatella, ricotta) una volta alla settimana; pesce lessato diliscato **20 g** (alternato ad **80 g** di omogeneizzato di pesce) a scelta tra sogliola, nasello, merluzzo, halibut, pesce persico, dentice, cernia, orata, trota, spigola, salmone; **un** tuorlo d'uovo cotto;
- ❖ Frutta: mela, pera, arancia o banana;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno, squaloidi, molluschi e crostacei.
Brodo di carne fino al 1° anno di vita, Estratto di carne, preparato per brodo di carne e vegetale (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè.
Miele
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende
Purè istantaneo in busta;
Prosciutto cotto/affettati fino al 1° anno di vita;
Pesto.



LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Dopo i 6 mesi di vita il fabbisogno di ferro aumenta e l'allattamento al seno esclusivo non è più sufficiente a coprirlo. In questo caso è necessaria una supplementazione di ferro, e di Vitamina D se l'assunzione con gli alimenti e l'esposizione al sole è limitata.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Dai 18 mesi è possibile prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

LA DIETA VEGETARIANA DURANTE LO SVEZZAMENTO E AL NIDO

La dieta vegetariana nel bambino in fase di svezzamento deve essere correttamente pianificata per evitare le carenze nutrizionali che in fase di sviluppo possono risultare ancora più dannose che nel soggetto adulto. Le sostanze potenzialmente carenti in una dieta vegetariana sono gli amminoacidi essenziali, le vitamine del gruppo B, la vitamina D, il calcio, il ferro e lo zinco. Un motivo per cui è consigliabile ritardare l'inizio di una dieta vegana è che i bambini possiedono



un apparato digerente ancora in sviluppo e, pertanto, potrebbero non tollerare un'elevata quantità di fibre.

Non esistono linee guida ufficiali per lo svezzamento, che dovrebbe incominciare dopo il 6° mese di vita, ma è importante introdurre gradualmente cibi diversi mentre il bambino è ancora allattato al seno, o, ove non è possibile, allattato con latte artificiale. Di seguito, indichiamo alcune proposte per pianificare correttamente l'alimentazione del bambino latte-ovo-vegetariano.

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

6. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
7. dal 6° mese;
8. dal 7° mese;
9. dall' 8° all'11° mese;
10. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- ❖ Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- ❖ Nel brodo vegetale verranno aggiunti: crema di riso, crema di mais, tapioca o miglio (cereali senza glutine);
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano.
- ❖ Olio extravergine di oliva
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita

➤ MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe, coste, zucchine, finocchi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano; yogurt.



- ❖ Olio extravergine di oliva.
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 8° ALL'11° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe, coste, zucchine, finocchi, verza, cavoli, asparagi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) come piselli, fagioli e lenticchie; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta); germe di grano; yogurt; un tuorlo d'uovo cotto;
- ❖ Olio extravergine di oliva.
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna, agrumi, pesca, albicocca, uva, anguria;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

DAL 12° MESE:

- ❖ Pasta, riso, gnocchi, polenta, quinoa, mais, kamut, cous cous, cereali integrali. Minestre o passati di verdura almeno una volta alla settimana.
- ❖ E' possibile introdurre i pomodori e gli spinaci.
- ❖ È possibile introdurre latte vaccino, fresco, intero e di alta qualità o latti formulati per l'infanzia o bevande a base di cereali (latte di riso, di soia, di avena ecc.);
- ❖ Come secondo piatto è possibile introdurre l'albume d'uovo cotto.

DAL 18° MESE:

- ❖ È possibile introdurre fragole, meloni, lamponi e frutta secca e denocciolata non a guscio come prugne, albicocche, uva passa.

CONSIGLI PRATICI:



- Tutti gli alimenti devono essere introdotti gradualmente e in famiglia prima che all'Asilo.
- Variare il più possibile gli alimenti, utilizzando ricette originali per abituare il bambino a una dieta ricca di colori e gusti differenti.
- Prediligere frutta e verdura di stagione, più ricca di vitamine e sali minerali e più rispettosa dell'ambiente.
- Cominciare lo svezzamento con cereali raffinati e non integrali e legumi passati e non frullati per permettere maggiore assorbimento di ferro e limitare la quota di fibre che potrebbe compromettere le normali funzioni del piccolo apparato gastrointestinale.
- È possibile utilizzare creme di cereali già pronte in commercio, oppure utilizzare cereali cotti in brodo vegetale fino al completo assorbimento dell'acqua. Se si usano cereali integrali è necessario passarli nel passaverdura una volta cotti per eliminare la parte fibrosa.
- Introdurre i legumi passati cominciando con un cucchiaino per poi passare gradualmente alla porzione completa.
- Grattugiare o schiacciare la frutta, oppure cuocerla e passarla.
- È possibile utilizzare erbe aromatiche come prezzemolo, rosmarino, timo, basilico.
- Condire le pappe e gli alimenti solo con olio extravergine di oliva.



Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



Direzione Sanitaria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO



Sommario

Introduzionepag. 3

Il Capitolato speciale d'Appalto.....pag. 4

Le Tabelle dietetiche.....pag. 18

Le diete etico – religiose.....pag. 31

Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato



INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.



Il capitolato speciale d'appalto

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità e gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni** e **Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti** o **strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

Il capitolato deve:

- 1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
- 2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio**.

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente**.



L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici)** e al **D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163**.

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legume caldo;
- l'organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma);
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l'insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.



I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

1. Oggetto dell'appalto

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

2. Menù

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;



- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

3. Prodotti alimentari

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo



stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta una relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

4. Personale

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede



di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

5. Igiene

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

6. Trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.



E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

8. Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

9. Penali

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.



Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità, diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.**

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

**Somministrazione dei pasti**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F



Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna dei pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.



Gli alimenti utilizzati sono:

- LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO
 - YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI
 - GELATO ALLA FRUTTA
 - TÈ DETERMINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI
 - MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
 - FRUTTA COTTA
 - SPREMUTA D'ARANCIA
 - TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA
 - PANE E MARMELLATA
 - PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)
 - POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010



Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
Proteine g (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
Grassi g (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
Grassi saturi g (<10%)	<6	<9	<11
Carboidrati g (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
Carboidrati semplici g (<15%)	<23	<30	<40
Ferro mg	5	6	9
Calcio mg	280	350	420
Fibra g	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7
	Pesto alla genovese	10	10	15
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO			
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5	5	5
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120
	Legumi secchi	10	15	20
	Legumi freschi o gelo	30	45	60
	Patate	30	40	60



	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	60
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	50	60	80
	Legumi secchi	30	40	50
	Legumi freschi/surgelati	90	120	150
	FORMAGGI			
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	30	40	50
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
	Ricotta	40	50	100
	Uova	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	30	40	50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
PIATTI UNICI (esempi)	Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
	Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
	Pasta* al ragù di pesce**	50+30	60+40	80+50
	Pasta* con formaggio fresco**	50+30	60+40	80+50
	Lasagne alla bolognese:			
	pasta all'uovo secca +ragù+besciamella/formaggio	50+20+20	60+25+30	80+40+40
	Pasta all'uovo fresca + ragù + besciamella/formaggio	80+20+20	100+25+30	140+40+40
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Burro a crudo solo per besciamella	5	6	7



	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
FRUTTA	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
	Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	70

Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza additivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50



Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli adulti, riferite alle porzioni standard specificate nei LARN - IV Revisione.

	Alimenti	Adulto
PRIMI PIATTI		Grammi
	Pasta o riso, orzo... asciutti	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	40
	Farina mais per polenta	80
	CONDIMENTI PER IL PRANZO	
	Olio extravergine d'oliva	20
	Burro a crudo solo per risotto	5
	Pesto alla genovese	10
	Pomodoro pelati	50
	Verdure per sughi	q.b.
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5

SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	150
	Legumi secchi	50
	Legumi freschi/surgelati	150
	FORMAGGI	
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	100
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50
	Uova	1 (50 g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50



	Alimenti	Adulti
		Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA		
	Frutta	150
	Pane a ridotto contenuto di sale	50



Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni.
Piatto unico	1 volta settimana.
Carni	1-2 volte settimana.
Pesce	1-2 volte settimana.
Uova	0-1 volta settimana.
Formaggi	0-1 volta settimana.
Legumi	1 volta settimana.
Salumi	1 volta al mese.
Frutta e verdura	Tutti i giorni.
Patate	0-1 volta settimana.
Dessert/Yogurt	Non concessi a fine pasto.
Pane	Tutti i giorni.
Condimenti	Tutti i giorni.
Sale	Sempre iodato e il minimo indispensabile.
Acqua	Tutti i giorni.

Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA
II	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI
III	LEGUMI	CARNE BIANCA	UOVA	CARNE BIANCA O ROSSA	PESCE
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO



Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20	5ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	4ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE				*				3.5	
LEGUMI				*				3.5	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	3ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	2ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.



Alimenti	Indicazioni nutrizionali
Cereali	- Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale ecc., almeno una volta alla settimana. - La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro. - Il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...). - Il condimento per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.
Piatto unico	- Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva. - Si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica. - Sono considerati piatti unici in quanto fonte di carboidrati e proteine (formaggio, carne, affettato, legumi). - Se non gradite possono essere sostituite con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).
Carni	- La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana e non nella stessa in cui è presente l'affettato. - Le carni rosse sono manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra.
Pesce	- Non sono concessi bastoncini di pesce già prepanati. - È possibile preparare il pesce sottoforma di polpette, burger, cotolette purché preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.
Uova	- Per motivi igienici è assolutamente sconsigliato il consumo di uova fresche per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara). - Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali. - È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	- I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato. - Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino). - Evitare i formaggi contenenti i polifosfati (tipo formaggi spalmabili), conservanti e altri additivi.
Legumi	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto. - Si consiglia di proporre almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi). - Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.). - In relazione al gusto dei bambini è possibile variare la preparazione (interi, passati) e la tipologia dei legumi proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).
Salumi	- Si potranno alternare bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità, privi di polifosfati e glutammato monosodico. - Prediligere i prodotti DOP e IGP.
Frutta e verdura	- Devono essere proposte di stagione secondo il calendario stagionale allegato al presente documento. - Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità. - È di fondamentale importanza variare la tipologia di frutta e di verdura, proponendo



	almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana. - Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda; dalla scuola primaria è preferibile proporre tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta. - Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc. - Alternare le modalità di preparazione tra cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte. - È possibile aggiungere olio extravergine d'oliva, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi. - Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi è possibile somministrarla all'inizio del pasto soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento. - La frutta può essere proposta anche come spuntino della mattina nelle grammature in allegato. - Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto.
Patate	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale. - Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta. - Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè). - Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).
Dessert	- La frutta a fine pasto può essere sostituita con macedonia preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti. - Non sono concessi i succhi di frutta confezionati, anche 100% frutta.
Pane	- Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina), oppure senza sale e senza grassi aggiunti (es. no pane all'olio o al latte).
Condimenti	- Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. - È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. - È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure. - È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.
Sale	- Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e esclusivamente iodato. - Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e non mettere la saliera a tavola. - Si consiglia di sostituire il sale con spezie o erbe aromatiche.
Aromi	- Utilizzare aromi naturali quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. - Non utilizzare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), estratti di carne, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche. - Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti. - Evitare pepe e peperoncino.
Acqua	- È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.



Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.



Le diete etico-religiose

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									6	
LEGUMI									6	
FORMAGGI									4	
UOVA									4	

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI**

GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	GRUPPO FORMAGGI	GRUPPO UOVA
				a) Formaggi stagionati b) Formaggi freschi	
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchino Manzo	Prosciutto cotto Prosciutto crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Halibut Trota	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Soia Tofu Tempeh	a) Italico Fontina Caciotta Montasio b) Mozzarella Primosale Crescenza Ricotta	Uova di gallina

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).



LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

❑ COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L'incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latte-vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.



❑ LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

❑ LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua



- La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Frequenza di consumo
Frutta	Una porzione	Tutti i giorni
Frutta secca a guscio	0-1 volte	A settimana
Vegetali	Una porzione	Tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
Pane	Una porzione	Tutti i giorni
Patate	0-1 volta	A settimana
Legumi (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
Uova	1-2 volte	A settimana
Formaggio	1-2 volte	A settimana
Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan	1 volta	A settimana
Piatto unico (pizza, pasta ai formaggi...)	1 volta	A settimana
Yogurt	0-1 volta	A settimana

- Gramature suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

CONSIGLI NUTRIZIONALI:

- si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlato, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperature e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

Latto/Ovo vegetariani

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

Vegani

SECONDI		5		10		15		20	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	



Fac simile domanda

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/agenitore dell'alunno/a

..... frequentante la classe sez.

Scuola

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)

Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

☐ **Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

☐carne di maiale e derivati

☐tutti i tipi di carne e derivati

☐pesce

☐uova

☐altro: specificare.....

☐dieta vegetariana

Data

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.Email

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).

Documento di valutazione dei rischi per ridurre le interferenze

(ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/08)

Sommario

1	Introduzione	3
1.1	Art. 26 D.Lgs. 81/08	3
2	Normativa di riferimento	5
3	Modalità operative in caso di affidamento di lavori in appalto	6
4	Dati identificativi azienda committente	7
5	Attività svolta dalla committente e mansionario	7
6	Dati identificativi società appaltatrice	8
7	Attività svolta dalla società appaltatrice e mansionario	8
8	Ulteriori informazioni per la cooperazione e il coordinamento	10
9	Documentazione	11
10	Rischi da possibili interferenze	11
10.1	Rischio elettrico	11
10.2	Rischio per uso attrezzature- macchinario	11
10.3	Rischio gestionali	12
10.4	Rischio chimico	12
10.5	Rischi degli ambienti di lavoro	12
10.6	Rischio rumore	12
10.7	Rischio biologico	13
11	Valutazione dei rischi da interferenze – Considerazioni finali	13
12	Costi della sicurezza	13
13	Norme di comportamento	14
14	Nota finale	15

1 Introduzione

In base all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08, il committente deve promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori in appalto, attraverso l'elaborazione di un unico documento che indichi le misure da adottare per eliminare le interferenze.

1.1 Art. 26 D.Lgs. 81/08

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

2 Normativa di riferimento

D.M. 10/03/1998:

Descrizione: gestione delle emergenze incendi.

D. Lgs 151/2001:

Descrizione: Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità, a norma dell'articolo 15 della legge 8 marzo 2000, n. 53

Decreto Ministeriale n. 388 del 15 luglio 2003 (G.U. n. 27 del 23/02/2004)

Descrizione: Regolamento recante disposizioni sul pronto soccorso aziendale.

Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 23 dicembre 2003 (G.U. n. 300 del 29/12/2003)

Descrizione: Attuazione dell'art. 51, comma 2 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, come modificato dall'art. 7 della legge 21 ottobre 2003, n. 306, in materia di «tutela della salute dei non fumatori».

Circolare del 17 dicembre 2004 (G.U. n. 300 del 23/12/2004)

Descrizione: Indicazioni interpretative e attuative dei divieti conseguenti all'entrata in vigore dell'articolo 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, sulla tutela della salute dei non fumatori.

Legge n. 123 del 3 agosto 2007

Descrizione: Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia.

Decreto Ministeriale 22 Gennaio 2008, n.37 (G.U. n. 61 del 12/03/2008)

Descrizione: Regolamento recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici.

Decreto legislativo n. 81 del 9 aprile 2008

Descrizione: Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro.

Decreto legislativo n.106 del 3 agosto 2009

Descrizione: Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

DPR 151/2011

Descrizione: Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi

ACCORDI STATO-REGIONI 21 DICEMBRE 2011: G.U. 26 gennaio 2012: Formazione in materia di salute e sicurezza per datori di lavoro - RSPP, lavoratori, dirigenti e preposti (ex articolo 34, comma 2, e 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e successive modificazioni e integrazioni).

Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano - Accordo del 22 febbraio 2012 concernente l'individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali è richiesta una specifica abilitazione degli operatori, nonché le modalità per il riconoscimento di tale abilitazione, i soggetti formatori, la durata, gli indirizzi ed i requisiti minimi di validità della formazione, in attuazione dell'articolo 73, comma 5, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni.

Decreto legge del 21 giugno 2013: Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia

3 Modalità operative in caso di affidamento di lavori in appalto

In caso di affidamento di lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi il datore di lavoro provvede a:

- verificare, anche attraverso l'iscrizione alla C.C.I.A.A., l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o in contratto d'opera;
- fornire dettagliate informazioni riguardo ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andranno ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Al fine di evitare le interferenze e sviluppare una maggiore collaborazione viene redatto, in collaborazione con la società appaltatrice, il presente documento di valutazione che riporta in maniera unitaria i rischi che possono derivare dalla collaborazione reciproca.

Il committente si impegna a coordinare i lavori tra appaltanti e appaltatori e/o lavoratori autonomi per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto inoltre ci si dovrà informare reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori coinvolti.

4 Dati identificativi azienda committente

Ragione sociale	Comune di Tradate
Datore di lavoro	Geom. Speroni Cristina
Sede legale	Piazza Mazzini n.6 – Tradate (VA)
Sede Operativa	Asilo Nido "Santina Bianchi" sita in via Oslavia 19 Tradate.
Data della valutazione	10 Giugno 2019
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Ing. Stéphane Barbosa per Frareg s.r.l. E' presente lettera di nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

5 Attività svolta dalla committente e mansionario

Mansione	Compiti
Visionare documento di valutazione dei rischi	

Lavoratrici madri	Non presenti.
Lavoratori minorenni.	Non presenti.
Lavoratori apprendisti	Non sono presenti lavoratori apprendisti.
Lavori atipici	Non presenti.

6 Dati identificativi società appaltatrice

Ragione sociale

Datore di lavoro

Sede legale/operativa

Numero di dipendenti

Presenza della valutazione dei rischi

Responsabile del servizio di
prevenzione e protezione
Medico competente

Rappresentante dei lavoratori per la
sicurezza

Addetti gestione dell'emergenza
pronto soccorso.

Addetti alla gestione dell'emergenza
antincendio ed evacuazione.

Orario di lavoro

7 Attività svolta dalla società appaltatrice e mansionario

Attività svolta

Mansioni

Addetto preparazione e distribuzione
pasti

Compiti

I servizio riguarda la preparazione e distribuzione pasti agli utenti dell'Asilo nido. I locali cucina e dispensa sono anche sottoposti ad attività di pulizia e sanificazione, come anche tutte le attrezzature

Attrezzature, Sostanze chimiche e DPI

**Attrezzature utilizzate dall'impresa o
dal lavoratore autonomo**

**Sostanze chimiche e materiali
impiegati dall'impresa o dal
lavoratore autonomo**

**DPI utilizzati dal personale
dell'impresa appaltatrice**

Protezione del capo.
Protezione dei piedi.
Protezione dell'udito.
Protezione delle vie respiratorie.
Protezione delle mani.
Protezione del corpo intero.

.....
.....

8 Ulteriori informazioni per la cooperazione e il coordinamento

Oggetto dell'appalto	L'appalto ha per oggetto la preparazione e distribuzione pasti ai bambini dell'Asilo Nido.
Inizio lavori	01/09/2019
Fine lavori	31/07/2020
Durata presunta	
Nominativo del responsabile per il lavoro dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo.	
Numero di persone impiegate	
Area interessata dai lavori	Cucina e Dispensa pertinente

9 Documentazione

Eventuali documenti specifici necessari all'appaltatore possono essere richiesti direttamente al responsabile della sede interessata.

10 Rischi da possibili interferenze

10.1 Rischio elettrico

Impianto elettrico

Rischi da interferenze

L'impianto elettrico è conforme alla normativa vigente.

Possibile accesso agli impianti da parte di personale non autorizzato.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i propri dipendenti che non devono essere fatti interventi sull'impianto elettrico in questione.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Verificare periodicamente l'impianto elettrico. Il committente informa la società appaltatrice riguardo la presenza di impianti elettrici e provvede alla manutenzione degli impianti e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

10.2 Rischio per uso attrezzature- macchinario

Attrezzature

I lavoratori della società appaltatrice utilizzano strumenti e attrezzature del Comune.

Rischi da interferenze

Utilizzo di attrezzature-macchinario del committente da parte della società appaltatrice.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice si impegna a:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su macchine e impianti.

La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Manutenzione macchinari e attrezzature

10.3 Rischio gestionali

Informazione dei lavoratori

I lavoratori della società e dell'ente comunale sono informati riguardo ai rischi che potrebbero nascere dalle possibili interferenze lavorative.

Rischi da interferenze

Mancata conoscenza della presenza dei dipendenti della società appaltatrice nella sede interessata.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza.

La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

I dipendenti della società appaltatrice si presentano al responsabile della sede interessata prima dell'inizio dei lavori.

Il committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti.

10.4 Rischio chimico

Uso di sostanze tossiche

La società appaltatrice fa uso di sostanze chimiche.

Rischi da interferenze

Rischio contatto tra i prodotti chimici e gli utenti della scuola

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

Stoccaggio idoneo dei prodotti e conservazione delle schede di sicurezza.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo all'eventuale rischio chimico presente rendendo disponibile presso la sede esaminata la valutazione specifica.

10.5 Rischi degli ambienti di lavoro

Rischi da interferenze

I locali sono a norma ed è presente l'autorizzazione sanitaria

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

Rispetto della normativa in materia di sicurezza

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Rispetto della normativa in materia di sicurezza

10.6 Rischio rumore

Fonti di rumore

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione al rumore è minore dei valori inferiori d'azione previsti dal Titolo VIII capo II del D.lgs. 81/08.

Rischi da interferenze

Possibile produzione di rumore durante l'utilizzo di macchinari.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

NA.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di fonti di rumore che superano i livelli minimi di azione.

10.7 Rischio biologico

Rischio biologico	Possibile presenza di rischio residuo
Rischi da interferenze	Contatto occasionale
Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice	Rispetto delle norme di igiene base
Comportamenti da adottare da parte della società committente	Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di agenti biologici.

11 Valutazione dei rischi da interferenze – Considerazioni finali

Ulteriori rischi oltre a quelli precedentemente elencati	SI NO
Ulteriori misure preventive e protettive (a cura della società appaltatrice)	- Transennamento Segnaletica di sicurezza Ulteriori estintori Redazione procedure di emergenza temporanee
Misure di cooperazione e coordinamento adottate	Organizzazione di una riunione di coordinamento con i referenti per la sicurezza delle ditte appaltatrici.

12 Costi della sicurezza

Acquisto dispositivi di protezione individuale – corsi formazione – sorveglianza sanitaria – varie (eventuale consulenza esterna, acquisto attrezzature, acquisto prodotti chimici)	1,5% sull'importo del singolo pasto.
--	--------------------------------------

13 Norme di comportamento

Durante lo svolgimento dell'appalto in oggetto, tutto il personale dell'appaltatore è tenuto al rispetto delle seguenti norme:

- Osservare l'orario concordato con il responsabile della committenza
- In caso di necessità di ingresso al di fuori del normale orario di lavoro concordare le modalità con il responsabile della committenza
- Accedere alle aree di lavoro muniti di regolare cartellino identificativo
- Rispettare la cartellonistica presente
- Rispettare la viabilità e la segnaletica presente
- Non allontanarsi per nessun motivo dall'area di lavoro assegnata e non sostare assolutamente in luoghi diversi da quello in cui deve essere svolto il lavoro commissionato
- Rispettare rigorosamente quanto previsto dalla committente per quanto riguarda mezzi antincendio, divieti di fumo e tutte le altre regole e prescrizioni di sicurezza.
- Non eseguire fotografie rilievi o misure di qualsiasi genere all'interno del sito e osservare la massima riservatezza per quanto riguarda l'operatività, gli impianti, le installazioni e qualsiasi altra notizia di carattere interno
- In caso di introduzione nel sito di materiali e/o attrezzature pericolose richiedere preventiva autorizzazione
- Custodire con cura le attrezzature e i materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, provvedendo alle relative incombenze
- Non utilizzare attrezzature od opere provvisorie di proprietà della committente
- Non utilizzare allacciamenti agli impianti elettrici, idrici, aria tranne in caso di esplicita autorizzazione il responsabile del coordinamento dei lavori
- Non eseguire lavori su apparecchiature in tensione e nelle loro vicinanze o in prossimità di impianti elettrici, a meno che non siano stati formalmente autorizzati contrattualmente
- Richiedere preventiva autorizzazione in caso di installazione di macchinari o apparecchiature elettriche di qualunque genere di cui l'Appaltatore abbia necessità per l'esecuzione del lavoro. All'atto dell'autorizzazione sarà precisato il punto di presa. Tutte le opere a valle del punto di presa dovranno essere eseguite da parte dell'appaltatore e sotto la sua responsabilità, rimanendo inteso che gli allacciamenti, le attrezzature, e tutto quanto relativo a tale lavoro dovranno essere installati ed eserciti nel rispetto delle normative vigenti di Legge.
- In caso di infortunio occorso al proprio personale (e in ogni caso per prognosi superiore a 3 gg) all'interno del sito, informare tempestivamente il responsabile del coordinamento dei lavori.

14 Nota finale

Copia del presente documento viene comunque tenuto sul luogo di lavoro a disposizione degli organi di vigilanza, ai sensi dell'art. 29, comma 4 del D.L. 81/08.

Società Committente

Datore di Lavoro

RSPP

FRAREG S.r.l.

Barbosa - g



Società appaltatrice

Datore di Lavoro

RSPP



**COMUNE DI TRADATE
PROVINCIA DI VARESE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA
PRESSO L' ASILO NIDO COMUNALE
PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.072020 CON OPZIONE DI
RIPETIZIONE**

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Corrispettivo del servizio
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti
- Art. 5 - Svolgimento del servizio.
- Art. 6 - Locali e attrezzature
- Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale
- Art. 8 - Modificazioni
- Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria
- Art. 10 - Accessi
- Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione
- Art. 12 - Personale di servizio
- Art. 13 - Igiene del personale
- Art. 14 - Vestiario
- Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale
- Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato
- Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 19 - Menù per tutte le utenze
- Art. 20 - Variazione menù
- Art. 21 - Diete leggere e diete speciali
- Art. 22 - Pranzi "al sacco"
- Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati
- Art. 26 - Etichettatura delle derrate
- Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime
- Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.
- Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.
- Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa
- Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.
- Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi
- Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi
- Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.
- Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 36 - La cottura degli alimenti.
- Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.
- Art. 38 - Il riscaldamento dei prodotti.
- Art. 39 - Condimenti
- Art. 40 - Generi vietati
- Art. 41 - Riciclo
- Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti
- Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione
- Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione
- Art. 45 - Distribuzione
- Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione
- Art. 47 - Obblighi assicurativi.
- Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.
- Art. 49 - Direttore dell'esecuzione
- Art. 50 - Pagamenti
- Art. 51 - Interruzioni
- Art. 52 - Controlli

Art. 53 - Penalità
Art. 54 - Clausola risolutiva espressa
Art. 55 - Risoluzione del contratto
Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto
Art. 57- Esecuzione in danno
Art. 58 - Eccezione di inadempimento
Art. 59 - Recesso unilaterale
Art. 60 - Interruzione del servizio
Art. 61- Tutela dei dati personali
Art. 62 - Rinvio a norme di Legge
Art. 63 - Controversie

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese specializzate (di seguito indicate *I.A.* - Impresa Aggiudicataria), del servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido comunale "Santina Bianchi", sito in Via Oslavia n. 19 – Tradate (VA).

Il servizio si svolge da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione previsti dal calendario di attività determinato dall'Amministrazione comunale (Comune di Tradate - di seguito indicato *Comune*) e/o da provvedimenti degli organi competenti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di 11 mesi e si riferisce al periodo 01.09.2019 – 31.07.2020, secondo l'articolazione del calendario dell'anno educativo.

La stazione appaltante si riserva la possibilità **di richiedere la ripetizione del servizio oggetto del presente capitolato** ai sensi dell'art. 63 comma 5 e dell'art. 125 comma 1 lettera f del D.lgs 50/2016

L'esecuzione del servizio seguirà il calendario educativo secondo le date e le cadenze che saranno comunicate dal Comune entro la prima settimana del mese di Agosto.

Art. 3 - Corrispettivo del servizio

1. Il servizio di cui al presente capitolato viene aggiudicato e contabilizzato a misura sulla base dei pasti effettivamente consumati dai bambini dell'asilo nido.
2. Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in **€ 6,50** orari oltre IVA,
3. L'importo presunto del servizio del presente capitolato è di € 67.210,00 più IVA deriva calando il prezzo unitario a base d'asta per il numero di pasti massimi erogabili quantificato in n.10.340.
4. Il prezzo contrattuale è quello derivante dall'applicazione del ribasso d'asta unico, formulato dal soggetto aggiudicatario al prezzo unitario di € 6,50 più IVA
5. All'appaltatore è corrisposto, quale corrispettivo per ogni servizio reso, il prodotto tra il rispettivo prezzo contrattuale e le quantità del servizio effettivamente rese, calcolate con l'unità di misura per esso indicata. L'importo di aggiudicazione, non avente valore vincolante per le parti se non per il prezzo contrattuale che lo compone, è pari alla risultante dell'applicazione del ribasso d'asta formulato dall'aggiudicatario sull'importo presunto del servizio.
6. L'appaltatore non vanta, nei confronti della stazione appaltante alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero di pasti da rendere, restando vincolanti in termini contrattuali soltanto il "prezzo contrattuale" così come definito dal presente articolo e di quanto sarà previsto nel progetto elaborato dall'appaltatore.
7. All'appaltatore è preclusa la facoltà di incassare da parte degli utenti compensi o rimborsi spese di qualsiasi tipo.
8. L'importo contrattuale, come definito dal comma quarto, è remunerativo per l'appaltatore di tutte le prestazioni richieste dal presente capitolato.
9. Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice al momento della scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva, sin d'ora, la possibilità di avvalersi dell'opzione di proroga di ripetizione del contratto. Il valore presunto dell'opzione di ripetizione è pari ad € 67.210,00 più IVA. Come previsto all'art. 35, comma 4, del Codice, tale valore è stato stimato solo al fine di individuare il regime applicabile in relazione alla soglia comunitaria di cui all'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice, pari ad € 750.000,00. Qualora la stazione appaltante, alla scadenza del contratto, decidesse di avvalersi dell'opzione di proroga, l'appaltatore è obbligato ad acconsentire alla richiesta di prorogare la durata del servizio alle stesse condizioni economiche e contrattuali del contratto principale.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti

Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, tra i tre mesi compiuti e i tre anni di età. L'asilo nido è organizzato in gruppi suddivisi per età. I gruppi sono così ripartiti:

- Gruppo PICCOLI (fino ai 13 mesi di età),
- Gruppo MEDI (dai 14 ai 22 mesi di età),
- Gruppo GRANDI (oltre i 22 mesi di età).

L'asilo nido ha una capienza di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese) aumentabile del 20% come previsto dalla D.G.R 11 febbraio 2005 n. 7/20588 - Regione Lombardia

Il numero degli utenti iscritti al servizio è attualmente il seguente: 44 bambini

Il numero totale indicativo di pasti da erogare, riferito al periodo d'appalto, è di massimo n.10.340

Art. 5 - Svolgimento del servizio.

Il servizio, da svolgersi nella cucina in loco, attrezzata, che il Comune mette a disposizione dell'I.A., come successivamente specificato all'Art. 6, comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legame fresco-caldo;
- la consegna, mediante vassoi di servizio, dei cibi previsti dal menù in vigore, alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- la pulizia, con personale qualificato proprio, del locale cucina e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e consumazione dei pasti e di tutte quelle necessarie allo svolgimento del servizio.

Il servizio oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare, quanto indicato nelle più recenti Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.

I vassoi contenenti i vari alimenti da consumare presso le n.5 sale (attualmente così suddivise: n. 1 sale dei *lattanti*, n. 2 sale dei *mezzani*, n.2 sale dei *grandi*) dovranno essere consegnati alle educatrici, a seconda delle fasce di età dei bambini presenti in ogni sala da pranzo,

- alle ore 8.40 - fruttata fresca lavata, sbucciata e porzionata (frullata, per i bambini del gruppo *piccoli*) e dell'acqua in tutte le sale dell'asilo nido e il ritiro successivo dei materiali di servizio impiegati;
- dalle 10.40 mediante montacarichi - pasti preparati per i secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- alle 10.55, mediante montacarichi - pasti preparati per i bambini mezzani e grandi e per le relative n. 4 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- ore 14.50, mediante montacarichi - merende previste dai menù e suddivise per le differenti fasce di utenza e per le n.5 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura
L'I.A. dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini, a seconda delle fasce di età, alle ore 15.00 circa.

Per rendere ottimale la predisposizione del servizio, l'I.A. dovrà garantire la presenza minima del/della cuoco/a per almeno 4 ore giornaliere, prevedendo, ove necessario per soddisfare le specifiche del CSA, altro personale.

La somministrazione, l'assistenza al pasto e la pulizia delle sale da pranzo, non è a carico dell'I.A.

Il numero dei pasti sarà comunicato giornalmente al/alla cuoco/a entro le ore 9,10 di ogni mattina, diviso per età, dalle educatrici.

Il personale dell'I.A. dovrà provvedere ad una perfetta pulizia delle stoviglie, dei locali cucina, della dispensa, della bagno con relativo spogliatoio e delle attrezzature ivi esistenti.

L'eventuale chiusura dell'Asilo Nido per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta. Resta inteso che l'I.A. non potrà pretendere alcun risarcimento.

L'I.A. assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.

Trattandosi di appalto di pubblica utilità, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'I.A. delle spese a tale scopo sostenute dal Comune, oltre ad una penalità del 100% del valore della prestazione dovuta. La penalità viene trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.

Si intendono, comunque qui letteralmente trascritte, le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Art. 6 - Locali e attrezzature

Il Comune dà in consegna, all'I.A., i locali cucina unitamente agli impianti tecnologici, fissi e mobili, gli utensili vari, le attrezzature e gli arredi. Tutto il suindicato materiale preso in consegna dall'I.A. si intende in buono stato d'uso e di funzionamento.

Sono a carico dell'I.A. gli eventuali reintegri dell'utensileria, del vasellame, delle apparecchiature e attrezzature necessarie per la preparazione e realizzazione dei pasti o, comunque, di quant'altro occorra per la fornitura del servizio affidato.

Alla scadenza del contratto le attrezzature reintegrate o di nuovo acquisto, rimarranno di proprietà del Comune di Tradate.

Il Comune si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà.

In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, l'I.A. dovrà darne immediata comunicazione all'ufficio servizio sociali.

L'I.A. si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione, non riconducibili ad usura.

L'I.A., inoltre,

- è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.
- in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, dovrà fornire/utilizzare
 - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
 - apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale

Alle manutenzioni delle attrezzature e degli arredi forniti dal Comune per lo svolgimento del servizio di che trattasi, fino all'importo di € 500,00, provvederà con oneri a proprio carico l'I.A. Qualora non si sia superato l'importo di € 500,00 e vi sia da effettuare un intervento di importo superiore alla cifra rimanente, le modalità di copertura del costo rimanente dovranno essere concordate con il Comune prima della realizzazione dell'intervento.

In caso di guasti tecnici tali da rendere momentaneamente inutilizzabili le attrezzature esistenti, l'I.A. garantirà comunque il servizio nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni.

- L'I.A. ha, inoltre, l'obbligo di annotare su di un apposito *registro di manutenzione*, da custodirsi presso la cucina, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore; per gli interventi NON indicati nel citato registro, il Comune non riconoscerà compensi né rimborso spese.

A titolo puramente indicativo e non esaustivo, si richiamano, in sintesi, le operazioni di **manutenzione ordinaria** a carico dell'I.A.

- pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia di cappe di aspirazione, vetri delle finestre;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nell'impianto (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- riparazioni di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, ecc.;

- interventi su tutte le attrezzature di cottura, lavaggio, lavorazione alimenti;
- sostituzione di posate, coltelli, piatti e bicchieri, tovaglie, tovaglioli, contenitori, pentole coperchi, utensili, ecc. usurati o inservibili;

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dello stato delle attrezzature, degli impianti e dello stato di conservazione di quanto consegnato e se gli interventi di manutenzione sono stati riportati sul registro di manutenzione.

Per eventuali mancanze riscontrate, l'I.A. ha l'obbligo di sopperire con la necessaria sostituzione e/o effettuazione dei lavori entro i successivi 8 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà direttamente ad effettuare l'intervento dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

Si considerano **manutenzione straordinaria** tutti gli interventi di posizionamento di nuove apparecchiature o di sostituzione delle apparecchiature o di loro componenti tecnologiche funzionali.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire dovranno essere comunicate preventivamente al Comune, ufficio servizi sociali.

Art. 8 - Modificazioni

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, se non previo accordo con il Comune.

In caso di interventi non autorizzati, il ripristino è a carico dell'I.A., che dovrà risarcire il Comune per eventuali danni arrecati.

Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero almeno pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A., rivalendosi sui pagamenti in corso o se insufficienti, sul deposito cauzionale.

Art. 10 - Accessi

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate.

Il Comune non si assumerà alcuna responsabilità circa ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Inoltre, l'I.A. è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati in appalto.

In tutti i locali di servizio non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso la cucina e le aree di servizio indicate; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, presso i locali di servizio (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), dovrà essere anche previsto il lavaggio trimestrale delle finestre, dei davanzali e dei vetri interni ed esterni, nonché il lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti; mensilmente dovrà essere prevista la rimozione delle ragnatele.

L'I.C., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011:

- ✓ nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti in carta (rif. Allegato 2) – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.C. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

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

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

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

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

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

L'I.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di attrezzature e locali di servizio, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che durante la produzione.

L'I.C. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

Art. 12 - Personale di servizio

Il personale utilizzato dovrà:

- essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio, così come previsto dal contratto;
- ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento delle attività lavorativa ed essere aggiornato con periodicità (registro formazione);
- ricevere adeguata formazione ed informazione in merito al D.Lgs. 81/08;
- indossare, obbligatoriamente, divisa da lavoro di colore chiaro, con dotazione minima composta da copricapo, camice e scarpe antinfortunistiche ed in ogni caso, secondo le disposizioni di legge.
Per l'esecuzione delle attività di pulizia, dovrà indossare camice di colore differente rispetto a quello impiegato per le produzioni alimentari.
- mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e dell'Asilo Nido e non assumere in alcun modo atteggiamenti scortesi o offensivi.

La cuoca dovrà avere almeno una esperienza di un anno scolastico in qualità di Responsabile di cucina.

Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra il Comune e gli operatori che l'I.A. utilizzerà per il servizio oggetto del presente appalto.

Il Comune si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni, di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose su tutto il personale adibito alla preparazione dei pasti. Il personale che si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo dovrà essere dall'I.A. immediatamente allontanato dal servizio per tutto il periodo di bonifica.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 2 gg. dalla richiesta scritta.

Art. 13 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice, copricapo e scarpe di color chiaro, nonché mascherina e guanti di colore blu e preferibilmente in nitrile (da sostituire con adeguata frequenza) per la produzione dei piatti freddi e la lavorazione di carne, pesce ed impasti contenenti ingredienti di origine animale.

Art. 14 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e le protezioni previste dalla normativa in materia di sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009 e s.m.i., deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

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

In particolare, i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

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

ed inoltre

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

Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato.

1. L'I.A. si obbliga ad impiegare per l'espletamento delle prestazioni relative al servizio in oggetto, un numero di operatori adeguato alle esigenze del servizio
2. Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
3. L'I.A. si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale, tutte le norme del C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio o di altro C.C.N.L. adeguato al servizio oggetto del presente capitolato
4. L'I.A. dovrà comunicare prima dell'avvio del servizio l'elenco del personale adibito al servizio con gli orari di servizio, unitamente ai contratti di lavoro sottoscritti dal personale e dal datore di lavoro.
5. Eventuali sostituzioni del personale indicato possono avere luogo esclusivamente nei casi previsti dal comma 7 del presente articolo. I nominativi del personale subentrante devono essere comunicati alla stazione appaltante prima che le relative prestazioni abbiano inizio.
6. L'I.A. si obbliga previa valutazione con il direttore dell'esecuzione, a garantire la sostituzione immediata degli operatori impiegati in caso di loro temporanea assenza, in modo da non causare l'interruzione del servizio ed il mancato rispetto degli standard gestionali. E' convenzionalmente considerata "temporanea assenza" quella avente durata non superiore a dieci giorni. Assenze di durata superiore a detta soglia, nella misura in cui non siano già previste nel progetto presentato in sede di gara, rientrano ad ogni conseguente effetto nella fattispecie di cui al comma 7 del presente articolo.
7. Nel caso si riscontrassero comportamenti non adeguati al profilo professionale ricoperto dagli operatori dipendenti dell'appaltatore, la stazione appaltante ha la facoltà di chiedere la sostituzione degli operatori; tale sostituzione deve avvenire entro 15 giorni dalla richiesta.
8. Riguardo al personale utilizzato, l'appaltatore si obbliga:
 - a. a conformarne l'attività dei propri operatori a tutte le normative nazionali e regionali per il settore, e ad osservare gli eventuali regolamenti adottati dal comune;
 - b. a dotarlo di tutti gli strumenti necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste, anche ai sensi degli articoli 69 e seguenti del d. lgs 81 del 2008, di tutti i dispositivi di protezione individuale di cui agli articoli 74 e seguenti di cui allo stesso decreto legislativo, nonché di un cartellino identificativo della propria identità da apporre visibilmente sugli indumenti indossati.
9. In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, l'appaltatore deve garantire i servizi minimi essenziali.
10. Il preavviso in caso di sciopero deve essere fornito da parte dell'I.A. al Comune mediante comunicazione, anche via fax, almeno cinque giorni prima della data stabilita per l'astensione dal lavoro. In caso di mancato o ritardato preavviso
11. Nessun rapporto contrattuale, neppure di mero fatto, intercorre tra la stazione appaltante e il personale a qualunque titolo utilizzato dall'appaltatore.
12. In caso di accertata irregolarità da parte della stazione appaltante, l'appaltatore è obbligato a rimuoverla entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
13. L'appaltatore è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dai propri operatori a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando la stazione appaltante e i comuni associati da ogni responsabilità.
14. L'I.A., entro il termine fissato dalla stazione appaltante e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante la proposta di assunzione formulata al personale in servizio presso le ditte uscenti

Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del DPR 62 del 16/04/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal suddetto decreto.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16.4.2013 n. 62 e dell'art. 2 del Codice di Comportamento integrativo al codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato dalla stazione appaltante, il contratto sarà risolto di diritto nel caso in cui il personale e/o i collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria violino gli obblighi di condotta previsti dai richiamati atti normativi, in quanto compatibili.

Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

1. Entro il termine richiesto dalla stazione appaltante e, in ogni caso, laddove il contratto non sia ancora stata stipulato, prima dell'avvio del servizio, l'I.A. deve consegnare, come sancito dagli art. 17 e 18 del d. lgs. 81 del 2008, alla stazione appaltante il documento di valutazione del rischio redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo. Gli è fatto obbligo tenere costantemente aggiornato tale documento e procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione entro il termine da questi fissato o degli enti preposti al controllo. E' preciso obbligo dell'appaltatore dare piena e costante applicazione alle misure di sicurezza previste nel documento e, comunque, a quanto previsto dal decreto legislativo 81 del 2008.
2. Tutti gli operatori impiegati devono essere ininterrottamente tenuti informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.
3. L'aggiudicatario deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
4. L'aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, presentando alla stazione appaltante entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione la documentazione occorrente.
5. L'aggiudicatario deve garantire la gestione dell'emergenza con la predisposizione del piano di formazione teorico - pratico di tutto il personale con particolare riferimento alle manovre rapide.
6. L'aggiudicatario adotta autonomamente le misure previste nel piano di sicurezza e, in caso di accertamento di inadempimento da parte della stazione appaltante, provvede entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
7. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08 sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nella suddetta analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale

Art. 19 - Menù per tutte le utenze

I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido, devono:

- corrispondere, per caratteristiche, tipo e qualità, a quelli approvati dal Comune e dall'ATS Insubria, e presenti nell'Allegato 1.
-
- essere realizzati con derrate conformi alle specifiche merceologiche e qualitative di cui all'Allegato 2.
- essere realizzati secondo le grammature e le indicazioni nutrizionali di cui agli Allegati 3 e 4 e s.m.i..

Per ciò che attiene ai menù in vigore, qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad apportare le modifiche/le integrazioni relative all'indicazione degli allergeni presenti, in conformità alle specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011, nonché ulteriori eventuali modifiche per comprovate esigenze degli utenti o richieste formulate dall'ATS Insubria. Ogni modifica apportata ai menù, comunque, prima di essere eseguita, dovrà venire preventivamente autorizzata anche dal Comune.

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

Oltre a quanto dettagliatamente riportato negli Allegati 3 e 4 e s.m.i., i pasti dovranno genericamente essere così costituiti:

- spuntino di metà mattina: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
- pranzo: costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana;
- merenda pomeridiana: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti utilizzati sono:

- *latte intero con eventuale aggiunta d'orzo*
- *yogurt naturale e/o alla frutta*
- *tè deteinato con biscotti secchi*
- *macedonia di frutta fresca*
- *frutta cotta*
- *spremuta d'arancia*
- *torta fresca preparata presso la cucina*
- *pane e marmellata*
- *pane fresco*

Acqua minerale: si intende compresa nel costo pasto - da fornirsi (500ml/utente) quotidianamente, in bottiglia di vetro.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte, snack).

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche e didattiche.

Art. 20 - Variazione menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune ed approvate dall'ATS Insubria.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata e/o parziale fornitura di una o più materie prime;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas metano;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 21 - Diete leggere e diete speciali

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta dal genitore dei bambini, entro le ore 10,00 dello stesso giorno di richiesta.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due settimane, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

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

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Tipologia	Dosi pro-capite
Pasta	Gr. 20
Riso	Gr. 20
Farina di mais	Gr. 45
Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Carne	Gr. 40
Verdura	Gr. 50 cotta/cruda 80
Pane	Gr. 25
Frutta	Gr. 50

L'I.A. si impegna inoltre ad approvvigionarsi delle derrate necessarie e a preparare le diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune/ATS e per motivi etico-religiosi. Qualora tali diete non fossero proposte dall'ATS Insubria, dovranno essere prontamente elaborate da un/una *Dietista*, dell'I.A., in possesso di LAUREA DI 1° LIVELLO IN DIETISTICA e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione.

Art. 22 - Pranzi "al sacco"

Potrà inoltre essere richiesto all'I.A., con un anticipo minimo di 48 ore, il confezionamento di pranzi "al sacco" (panino/tramezzino con prosciutto/formaggio o pizze confezionate, dolce da forno, n. 1 frutto, succo di frutta, bottiglia di acqua minerale in PET da 0,5l, tovagliolo di carta) in caso di uscite programmate dei bambini dall'Asilo Nido. In questo caso, la fornitura dei pranzi al sacco, dovrà essere effettuata inserendo i cestini in specifici contenitori isotermici, dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Il costo del servizio "pranzo al sacco" è pari a quello giornaliero ordinario.

Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

L'I.A. dovrà adottare ed attuare scrupolosamente procedure di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/04.

Ogni variazione del servizio dovrà essere seguita da una coerente modificazione delle procedure predisposte.

Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari

L'I.A. deve acquisire da fornitori qualificati e rendere disponibili al Comune, ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare ed alle tabelle merceologiche.

Entro trenta giorni dall'assegnazione della gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti con relativa scheda tecnica.

Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

Le derrate alimentari e le bevande in uso, quelle presenti nei frigoriferi ed in dispensa, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati

Oltre a quanto indicato nell'Allegato n. 2 al CSA, il Comune, con specifico riferimento al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per i servizi di ristorazione (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per l'utenza dell'asilo nido, ogniqualvolta presenti nei menù, richiede la fornitura dei seguenti prodotti certificati ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

➤ **prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007**

- banane
- olio extravergine di oliva (da olive coltivate e lavorate in Italia),

• **pesca sostenibile** (rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).

- numero una (1) tipologia di pesce surgelato (Merluzzo o platessa o altra tipologia di pesce prevista dai menù)

➤ **prodotto del commercio Equo e Solidale**

- banane
- ananas
- cioccolato in barretta, fondente e al latte

➤ **prodotti alimentari a km zero,**

- numero un (1) formaggio fresco.

Per “prodotti a km zero”, salvo specifica indicazione più restrittiva del capitolato Speciale, si intendono i prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Lombardia) ove è ubicato il mercato.

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

Nel caso in cui uno o più prodotti “certificati” non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti *convenzionali*.

L'I.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

Art. 26 - Etichettatura delle derrate

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

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 9,30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di autocontrollo.

Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà al Comune.

CALENDARIO FORNITURE:

<u>Tipologia Prodotti</u>	<u>frequenza (minima) di consegna</u>
<i>pane</i>	<i>giornaliera</i>
<i>pasta per la pizza</i>	<i>nella giornata di consumo</i>
<i>frutta e verdura fresche, latte fresco, formaggi freschi, carni</i>	<i>bisettimanale</i>
<i>prodotti di salumificio, surgelati, pasta fresca formaggi stagionati, latticini, latte fresco uova</i>	<i>settimanale</i>
<i>pasta secca, riso, farina, cereali, oli, prodotti di lunga conservazione, acqua, bevande</i>	<i>quindicinale</i>

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati:
 - . tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali,
 - . le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati ed evidenziati correttamente ed isolati dalle restanti merci.

Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono essere sempre ispezionate prima della lavorazione. Solamente i prodotti puliti e salubri saranno utilizzati per la preparazione dei piatti.

Successivamente ai controlli in accettazione, le merci sono avviate agli appropriati luoghi di immagazzinamento il più rapidamente possibile. La sistemazione delle derrate alimentari all'interno degli impianti frigoriferi e degli scaffali della dispensa, deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il deterioramento e l'eccessivo accatastamento, prevenendo cross-contaminazioni.

Si deve effettuare la rotazione delle scorte delle derrate per garantire un grado di freschezza ottimale.

Le scorte non dovranno mai superare, alle temperature adeguate, la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.

Gli alimenti crudi e cotti di origine animale (esclusi quelli da conservare a temperatura ambiente e a temperature negative) devono essere stoccati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Gli alimenti cotti, da consumare freddi, possono essere posti in sosta temporanea, in attesa della somministrazione, ad una temperatura compresa tra 0°C e +10°C.

Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa.

Le derrate alimentari congelate e/o surgelate che non sono utilizzate immediatamente per la preparazione dei piatti, dal momento del ricevimento devono essere sistemate e/o mantenute a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.

Tutte le lavorazioni/manipolazioni di alimenti, devono essere eseguite nello stesso giorno di preparazione e consumo del prodotto.

- L'I.A. dovrà predisporre una scheda di lavorazione giornaliera, secondo procedura HACCP, sulla quale dovranno essere annotati i dati utili alla rintracciabilità di ogni singolo ingrediente impiegato per la produzione del pasto del giorno (in riferimento al menù in vigore), evitando, per quanto possibile, il mantenimento di etichette sporche e potenzialmente contaminanti le aree di lavoro.

Devono essere adottate delle misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti cucinati e precucinati, dal contatto diretto o indiretto da parte del personale o da parte di materie prime in una fase precedente di trasformazione. Il lavoro deve essere organizzato, nello spazio o nel tempo secondo il principio della "marcia in avanti".

Le merci devono essere tolte dai loro imballaggi prima di entrare nel locale di lavorazione (area/piano dedicato). Al bisogno, deve essere previsto il travaso in recipienti puliti e lavati. Il personale che manipola imballaggi, oggetti potenzialmente contaminati, derrate alimentari crude o prodotti semi-lavorati, deve adottare le seguenti precauzioni:

- * lavarsi ed asciugarsi le mani accuratamente dopo ogni tipo di operazione;
- * indossare un abbigliamento consono ai lavori e alle manipolazioni da effettuare (guanti monouso di colore blu e preferibilmente in nitrile, mascherine).

Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi

L'allestimento dei piatti freddi è una operazione che necessita di condizioni igieniche rigorose e che deve effettuarsi senza interruzioni.

L'allestimento dei piatti freddi deve essere realizzato nei tempi più rapidi ed il personale addetto a tale operazione deve lavarsi accuratamente le mani ed indossare mascherine e guanti monouso.

I recipienti, il materiale e le stoviglie utilizzati per l'allestimento devono essere puliti e sanificati in maniera efficace.

L'allestimento deve essere effettuato su piani di lavoro puliti e sgombri da derrate, utensili od oggetti suscettibili di provocare una contaminazione delle derrate stesse.

I piatti freddi devono essere sempre disposti in contenitori con coperchio o protetti con pellicola trasparente.

Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi

In base alla disposizione dei locali della cucina, la lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e dei prodotti crudi di origine vegetale deve essere separata, nel tempo, da una fase di pulizia e di disinfezione.

Le verdure crude e la frutta, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugia, devono essere sempre accuratamente lavate e risciacquate con acqua potabile.

Può essere prevista una disinfezione di questi cibi tramite prodotti autorizzati. Tale operazione di disinfezione sarà seguita da un energico risciacquo con acqua potabile.

Il materiale che è stato a contatto con derrate alimentari crude o potenzialmente contaminate deve essere pulito e disinfettato.

In seguito alla preparazione, i prodotti devono essere ricoverati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.

Nel caso in cui i prodotti debbano essere scongelati prima della lavorazione o della cottura, debbono essere rispettate le seguenti procedure:

- * lo scongelamento dei prodotti deve avvenire in frigorifero, al riparo da cross-contaminazioni e ad una temperatura positiva massima di +4°C;
- * è tassativamente vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua;
- * i prodotti scongelati devono essere lavorati entro le 24 ore successive;
- * la risurgelazione di un prodotto scongelato è vietata.

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

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

- * legumi secchi (salvo differente indicazione riportata dal produttore, direttamente sull'etichetta della merce): ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione;
- * la carne trita deve essere macinata direttamente presso la cucina, nello stesso giorno di consumo;
- * il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- * il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- * le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- * le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione.

Art. 36 - La cottura degli alimenti.

Tutte le cotture devono essere eseguite nello stesso giorno di consumo del prodotto.

La cottura degli alimenti deve essere sempre concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo.

La durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo, a una temperatura minima di +65°C, fino al momento dell'allestimento dei vassoi.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

- Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanze agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.

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

Art. 38 - Il riscaldamento dei prodotti.

Il riscaldamento dei prodotti, ove necessario, deve essere sempre concepito con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo e la salubrità.

Gli alimenti riscaldati devono giungere al consumatore il più velocemente possibile e a una temperatura di almeno +65°C.

I prodotti devono essere riscaldati nel momento più prossimo all'ora della distribuzione, al fine di conservare le migliori caratteristiche organolettiche e nutritive.

Art. 39 - Condimenti

Per tutte le cotture e i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, in bottiglia di vetro di colore scuro, da un litro o da ½ litro.

Il burro, da utilizzarsi a crudo, ove espressamente indicato dal menù, per *preparazioni della tradizione*, deve risultare fresco e non essere stato sottoposto a congelamento.

E' vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella stessa giornata di consumo.

Il formaggio grattugiato, salvo diversa comunicazione da parte della Coordinatrice dell'Asilo Nido, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione pasti, dietro richiesta del commensale.

Art. 40 - Generi vietati

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
 - carni bovine e avicunicole congelate/surgelate,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione (*ad eccezione, qualora, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune*).
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate,
- zucchero aggiunto alle merende e alle salse (es. sughi di pomodoro, macedonia),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione

- Glutammato monosodico.

Il Comune pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 41 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata di consumo.

Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti

Il C.A.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti (se non forniti dal Comune, dovranno essere direttamente approvvigionati dall'I.A.); tale operazione deve sempre avvenire quando i sacchi utilizzati sono pieni al massimo a tre quarti e comunque dopo ogni turno di lavoro.

I sacchi utilizzati devono essere facilmente sigillabili (richiudibili) e devono essere prontamente immessi negli specifici cassonetti per la loro rimozione.

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

Contenitori e pattumiere, sanificati secondo quanto previsto dalle procedure HACCP adottate ed in ogni caso ogniqualevolta risultino in condizioni igieniche non sufficienti, devono essere munite di coperchio a comando non manuale; qualora non presenti, danneggiate o inutilizzabili, dovranno essere fornite dall'I.A.

Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, l'I.A. dovrà conservare, presso la cucina, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

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

Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime (acqua potabile inclusa), dei semilavorati e dei prodotti finiti. Nello specifico piano di analisi predisposto, dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli.

Il laboratorio di analisi dovrà avere accreditamento ACCREDIA.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

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

- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Art. 45 - Distribuzione

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti ed in altra area, ove i genitori dei genitori dei bambini frequentanti l'asilo nido possano prenderne comodamente visione, il menù del giorno.

La somministrazione verrà effettuata da personale comunale, al quale dovranno essere forniti i vassoi contenenti tutto ciò che è necessario all'espletamento del servizio.

Prima della consegna dei vassoi, il personale dell'I.A. dovrà:

- * controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- * controllare la presenza delle eventuali diete speciali ordinate e verificarne la corretta ed inequivocabile identificazione;
- * provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione ed adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP aziendale.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	11°C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10°C	11°C

Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di preparazione pasti entro la fine del mese di settembre.

Le attività dovranno essere eseguite da ditta specializzata.

Art. 47 - Obblighi assicurativi.

1. La ditta è responsabile per eventuali danni causati alla stazione appaltante e/o a terzi, derivanti direttamente o indirettamente dall'attività di espletamento del servizio affidato. L'aggiudicatario sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati. Restano a carico dell'aggiudicatario, in modo totalmente esclusivo gli eventuali risarcimenti che lo stesso sarà tenuto ad assicurare, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvo l'eventuale intervento di società assicuratrice.
2. Antecedentemente alla stipulazione del contratto e, nel caso in cui il contratto non sia stato ancora stipulato, comunque entro la data fissata per l'inizio del servizio, l'appaltatore è obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione del servizio da

qualsiasi causa determinati e che preveda altresì una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio. La polizza deve:

- a) avere durata non inferiore a quella del contratto cui essa è riferita;
 - b) avere quale unico oggetto il servizio di cui al presente capitolato e come beneficiario il Comune di Tradate;
 - c) avere un massimale contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale RCT non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro, con un sottolimito di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone
3. Qualora l'appaltatore abbia già stipulato un contratto di polizza di responsabilità civile generale a copertura dei danni a terzi nell'esecuzione della propria attività professionale, avente un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro e con un sottolimito di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone, per ogni sinistro, in alternativa a quanto indicato al comma 2, potrà produrre un'appendice alla polizza RC, già attivata, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente capitolato, per tutta la durata del contratto.
 4. Indipendentemente dalle coperture assicurative di cui ai commi precedenti e dai massimali garantiti, l'appaltatore risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione al servizio cui il presente capitolato è riferito, lasciando indenne la stazione appaltante. La ditta aggiudicataria è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio e/o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori e/o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.
 5. L'aggiudicatario è pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.
 6. Laddove la polizza preveda franchigie o scoperture l'importo non coperto resta a carico dell'appaltatore.
 7. In caso di pagamento del premio con cadenza periodica, l'aggiudicatario deve presentare alla stazione appaltante attestazione di pagamento della rata del premio almeno 7 giorni prima della scadenza della rata stessa.

Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. appaltatrice, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire la salute e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi.

Sono altresì a carico dell'I.A.

- le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio, esclusa l'I.V.A. sul servizio fornito, che è a carico del Comune;
- la presentazione e l'eventuale aggiornamento della SCIA relativa ai locali di servizio;
- le spese contrattuali e di registrazione.

Art. 49 - Direttore dell'esecuzione

1. Ai sensi dell'art. 111, comma 2, del d. lgs. n. 50/16, l'incarico di Direttore dell'Esecuzione verrà eseguito dalla educatrice dipendente del Comune di Tradate che presta servizio presso presente all'asilo nido in qualità di coordinatrice.
2. Il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato tra l'I.A. e il Comune di Tradate, verificando altresì che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità al contratto. A tal fine il direttore dell'esecuzione svolge tutte le attività demandate dalla Comune che si rendano opportune per assicurare la regolare esecuzione delle prestazioni ed il perseguimento dei compiti a questo assegnati dalla legge.
3. Laddove necessario e qualora non sia già previsto dal presente capitolato, il direttore dell'esecuzione, fissa all'I.A., di volta in volta, le direttive per l'espletamento del servizio ed i termini di esecuzione delle

prestazioni oggetto del servizio di cui al presente capitolato, la cui mancata ottemperanza comporta l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato

4. L'appaltatore è obbligato ad eseguire tutte le prestazioni a regola d'arte attenendosi scrupolosamente alle direttive impartite dal direttore dell'esecuzione e in caso di irregolarità nello svolgimento dell'appalto, è tenuto a rimuovere le stesse dando luogo al ripristino entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.

Art. 50 - Pagamenti

1. I pagamenti verranno corrisposti all'appaltatore mensilmente, l'ammontare del pagamento è riferito al costo giornaliero del servizio effettivamente erogato nel mese di riferimento, secondo il presente Capitolato, al netto del ribasso risultante dall'offerta economica sul prezzo posto a base di appalto. I pagamenti saranno effettuati entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione della relativa fattura, previo accertamento da parte dell'ufficio competente della regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante acquisizione del DURC.
2. A semplice richiesta del servizio, l'I.A. fornirà copia delle bolle di accompagnamento (DDT) delle derrate alimentari ed ancora i certificati necessari alla verifica della qualità e provenienza delle stesse.
3. Qualora i pagamenti dei corrispettivi non intervengano entro il termine fissato dal comma precedente, l'aggiudicatario ha diritto al pagamento degli interessi maturati e calcolati in base alla vigente normativa di legge.
4. Su richiesta della stazione appaltante, l'aggiudicatario si impegna a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, come previsto dall'art. 3 comma 7 della L. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Ai sensi dell'art. 3 comma 7 della Legge 136/2010, l'appaltatore si assume analogo obbligo nei confronti dei subappaltatori e si impegna a comunicare alla stazione appaltante i relativi estremi identificativi.
5. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, del decreto ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, nonché dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, convertito in legge n. 89/2014, a decorrere dal 31.03.2015, l'appaltatore è tenuto ad emettere verso l'Ente appaltante, la fattura in forma elettronica e non cartacea, riportando il relativo codice CIG, secondo le modalità previste nel Regolamento ministeriale n. 55/2013. Ai sensi dell'art. 6, comma 6, del D.M. 03.04.2013 n. 55, decorsi tre mesi dalla data di decorrenza dall'obbligo di fatturazione elettronica, l'Ente non potrà eseguire alcun pagamento, neppure in forma parziale, fino al momento del ricevimento della fattura in formato elettronico. Il Codice unico per la fatturazione elettronica è **OPIU1R**
6. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 1, comma 629, lett. b) della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) – Applicazione "split payment", che ha modificato il Dpr n. 633/1972, in materia di IVA, l'aggiudicatario nella fattura è tenuto ad esporre l'IVA inserendo la seguente dicitura: "Scissione dei pagamenti– Art. 17-ter del Dpr n. 633/1972". IL Comune di Tradate, ai sensi della normativa sopra richiamata, provvederà a versare l'IVA direttamente all'erario.

Art. 51 - Interruzioni

In caso di sciopero del personale dell'Asilo Nido o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, l'I.A. dovrà essere preavvisata, anche telefonicamente o via telefax o e-mail, di norma non oltre le ore 10,00 (dieci) del giorno prima. In difetto, il Comune corrisponderà all'I.A. l'importo relativo al costo giornaliero del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 52 - Controlli

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o di far effettuare controlli nei locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso da parte dell'Ufficio incaricato del Comune anche tramite incaricati esterni e dai competenti servizi dell'ATS.

Controlli a vista:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- lavaggio ed impiego di sanificatori;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente locali produzione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno n. 5 porzioni/piatti o la singola "dieta speciale");
- modalità di manipolazione;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo dell'attuazione del *Pest Management* e del piano di analisi microbiologica.

Controlli analitici:

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie.

Durante i controlli il personale dell'I.A. non dovrà interferire in nessun modo. L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione.

Il servizio può essere sospeso a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità dei locali o dei cibi o la commestibilità del prodotto.

Il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, sia per quanto riguarda il cibo fornito che la pulizia dei locali, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà indurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi del Comune. Se entro 5 giorni dalla data della giustificazione l'I.A. non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le penalità previste dal successivo articolo.

Art. 53 - Penalità

1. Fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito, in caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali o di inadempimento contrattuale da parte dell'appaltatore la stazione appaltante applica le penali entro gli importi massimi di seguito rispettivamente indicati per ciascuna fattispecie

1) *Standard merceologici.*

1.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. 520 (cinquecentoventi)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. 520 (cinquecentoventi)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

- 1.4. € 100 in caso di mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti) con comunicazione da parte dell'I.A., nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del limite detto il Comune si riserva di applicare discrezionalmente le penali di cui ai punti 1.1 o 1.5.
- 1.5. € 520 nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancaza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti).
- 2) *Quantità.*
- 2.1. € 520 (cinquecentoventi)
Non corrispondenza del numero dei pasti prodotti al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 520 (cinquecentoventi)
Mancata/quantitativamente inadeguata preparazione di diete speciali personalizzate/diete leggere/diete etico-religiose.
- 2.3. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 5 porzioni della stessa preparazione. In caso di dieta speciale, il controllo potrà essere condotto anche su dieta singola, monoporzione.
- 3) *Rispetto del menù.*
- 3.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 4) *Igienico-sanitari.*
- 4.1. € 520 (cinquecentoventi)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 260 (duecentosessanta)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 520 (cinquecentoventi)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A. o di mancata applicazione del piano di analisi dichiarato.
- 4.6. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1050 (millecinquanta)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati o bruciati o in ogni caso tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.8. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso la cucina.
- 4.9. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del piano relativo al *pest management* e/o al piano di analisi microbiologica.
- 4.10. € 520 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. € 260 (duecentosessanta)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.12. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina.

5) *Tempistica.*

5.1. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei cibi per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) inadempimenti diversi da quelli indicati nei punti precedenti: € 300,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine fissato dal direttore dell'esecuzione avuto riguardo, nell'ordine, al danno causato agli utenti, alla stazione appaltante e/o a terzi, alla intenzionalità del comportamento dell'appaltatore, alla eventuale prevedibilità dell'evento

2. In caso di identici comportamenti reiterati nel corso della durata del servizio, gli importi delle penali di cui al comma precedente sono progressivamente incrementati del 25% per ogni successivo comportamento reiterato, entro il limite dell'1 per mille giornaliero, utilizzando come base di calcolo la misura della penale rispettivamente indicata al comma precedente.

3. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte della stazione appaltante all'appaltatore che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.

4. Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, la stazione appaltante applica la penale rapportandone nel caso di cui al comma secondo del presente articolo, l'importo alla gravità dell'inadempimento.

5. L'importo della penale è versato dall'aggiudicatario alla stazione appaltante entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui ai commi 3 e 4 del presente articolo. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento degli importi maturati. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

6. In tutti i casi in cui l'aggiudicatario non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto, la stazione appaltante dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando all'appaltatore i relativi costi sostenuti e fatta salva l'applicazione della penale. Gli stessi sono addebitati con le modalità indicate al comma 5.

7. L'applicazione di penali per un importo superiore al 10% del corrispettivo contrattuale dell'appalto, in un periodo massimo pari a dodici mesi continuativi, equivalgono alla manifesta incapacità dell'appaltatore a svolgere il servizio appaltato, e pertanto comportano la risoluzione del contratto, con relativo incameramento della cauzione e risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato alla stazione appaltante.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche nel caso in cui il comportamento inadempiente sia attribuito al subappaltatore o al cottimista, anche se l'aggiudicatario dimostri di non esserne stato a conoscenza.

Art. 54 - Clausola risolutiva espressa

1. La stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:
 - a) quando nel corso dell'esecuzione dell'appalto, intervenga una causa che determini la perdita di uno dei requisiti generali previsti dalla normativa vigente nonché uno dei requisiti necessari per l'esecuzione del servizio;
 - b) accertamento per quattro volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso comportamento tra quelli previsti all'articolo penali del presente capitolato;
 - c) interruzione del servizio per non meno di 3 giornate consecutive, salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore che devono essere provate da parte dell'appaltatore;
 - d) frode dell'appaltatore;
 - e) mancata adozione delle misure sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale prescritte dalle norme vigenti e dal documento di valutazione del rischio come sancito dagli art.17 e 18 del d. lgs 81/08 e redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo
 - f) qualora l'appaltatore accumuli l'applicazione di penali per un importo complessivo maggiore del 10% dell'importo contrattuale, in un periodo pari o inferiore a dodici mesi continuativi;
 - g) mancato reintegro della cauzione definitiva sino all'importo originariamente prestato entro il termine di 30 giorni dalla richiesta della stazione appaltante;
 - h) subappalto non autorizzato dalla stazione appaltante e/o in violazione delle disposizioni contenute nell'articolo 105 del d.lgs. n. 50/16;
 - i) cessione anche parziale del contratto;
 - j) fallimento dell'appaltatore, salvo i casi previsti nei commi 17 e 18 dell'art. 48 del Codice per i raggruppamenti temporanei ed i consorzi;
 - k) cessazione dell'attività da parte dell'appaltatore, sua estinzione o sua trasformazione in soggetto la cui natura non permetta l'assunzione del servizio;
 - l) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci (art. 108, comma 2, del Codice);
 - m) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del codice (art. 108, comma 2, del Codice).
2. Quando si verifichino una o più tra le vicende indicate al comma precedente, ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 1456 c.c., la stazione appaltante si avvale della clausola risolutiva, intimata a mezzo raccomandata A.R., dichiarando il contratto risolto di diritto con effetto immediato.
3. Fatte salve le responsabilità di natura civile e penale, nonché le sanzioni dovute al mancato rispetto di normative regionali o nazionali, in caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata da parte della stazione appaltante, salvo il diritto da parte della stessa al risarcimento del maggior danno subito. Tra i danni ulteriori si considerano anche quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario.

Art. 55 - Risoluzione del contratto

1. Salvo il caso di risoluzione di diritto del contratto di cui al precedente articolo, la stazione appaltante può ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 c.c. qualora il direttore dell'esecuzione accerti comportamenti dell'appaltatore che concretino gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita del servizio, secondo le modalità previste dall'art. 108, comma 3, del Codice.
2. Qualora, al di fuori di quanto previsto al comma 1, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in

contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali di cui al precedente art. 26.

3. Ai sensi del codice di comportamento il contratto si risolve in caso di violazione degli obblighi di condotta previsti dal D.p.r. 16 aprile 2013 n. 62 per i dipendenti pubblici, da parte dell'appaltatore e dei suoi dipendenti e/o collaboratori.
4. Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.
5. In caso di risoluzione del contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 108, commi da 5 a 9, del codice. Rimane salvo il diritto della stazione appaltante di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione del contratto e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
6. Il contratto si risolve per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso, all'appaltatore è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dalla stazione appaltante alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile, a investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione dell'appalto.
7. Su richiesta dell'appaltatore, il contratto si risolve per eccessiva onerosità nel caso in cui, nel corso della durata del servizio, sopraggiungano disposizioni normative e/o amministrative innovative o modificative di quelle vigenti e relative a qualsivoglia aspetto del presente capitolato, che rendano la prestazione dell'appaltatore eccessivamente onerosa. In tal caso è onere dell'appaltatore fornire la prova dell'eccessiva onerosità e quantificare la stessa con riguardo alle componenti essenziali di costo di cui si compone il prezzo contrattuale relativo a ciascun lotto. Grava sull'appaltatore l'onere di dimostrare analiticamente, fornendo alla stazione appaltante dati oggettivamente riscontrabili, la scomposizione percentuale del prezzo contrattuale in singoli elementi di costo, nonché il ricorrere della circostanza che, ai sensi del presente comma, determina l'eccessiva onerosità. L'eccessiva onerosità non può comunque riguardare la normale alea del contratto. Ricevuta la richiesta di risoluzione, la stazione appaltante esercita nei confronti dell'appaltatore entro 15 giorni dal suo ricevimento, una delle seguenti opzioni:
 - a. consenso alla proposta di risoluzione;
 - b. applicazione della revisione prezzi con le modalità e nella misura indicate all'articolo 4. In tal caso, spetta comunque all'appaltatore fornire i dati necessari al computo della revisione. Nell'ipotesi indicata alla lettera b) del comma precedente, non si dà corso alla risoluzione del contratto se i prezzi revisionati conformemente all'articolo 4 assorbono integralmente gli scostamenti quantificati dall'appaltatore con la richiesta di risoluzione indicata al comma precedente.

Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto

Tranne che nelle ipotesi di risoluzione del contratto per impossibilità sopravvenuta ogni qual volta il contratto sia risolto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata da parte della stazione appaltante.

E' comunque fatto salvo il diritto da parte della stazione appaltante di ottenere il risarcimento del maggior danno subito a causa della risoluzione. Tra i danni ulteriori si considerano, tra l'altro, quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario e quelli pari alla differenza tra l'importo del contratto stipulato con l'appaltatore e l'importo del contratto stipulato con il soggetto subentrante, rapportata al periodo residuo di validità del contratto risolto.

Art. 57- Esecuzione in danno

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 24 penali e 25 recesso, in caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio o di gravi deficienze nello svolgimento delle prestazioni, la stazione appaltante, previa diffida inviata all'appaltatore, può sostituirsi allo stesso per l'esecuzione d'ufficio delle prestazioni, addebitandone le relative spese all'appaltatore stesso, fatto salvo il risarcimento del danno e l'escussione totale della cauzione definitiva.

Art. 58 - Eccezione di inadempimento

In tutti i casi in cui l'appaltatore sia inadempiente totalmente o parzialmente riguardo alle obbligazioni su di esso gravanti in forza delle norme del presente capitolato e del relativo contratto, sin tanto che permane l'inadempimento, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento del corrispettivo contrattuale di cui all'articolo 4 comma 1, del presente capitolato. Il mancato pagamento del corrispettivo non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

Art. 59 - Recesso unilaterale

1. All'infuori di quanto previsto dall'articolo cessione del contratto e dall'articolo 106, comma 1, lett. d.2) del codice, non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.
2. La stazione appaltante può recedere dal contratto:
 - a) per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
 - b) laddove l'appaltatore, pur dando corso all'esecuzione del servizio, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto
3. L'ente può altresì recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1 comma 13, del Decreto-Legge 95/2012, convertito con modificazioni nella L. 135/2012, qualora la Consip stipuli una convenzione per l'acquisto del servizio in oggetto che preveda prezzi inferiori a quelli previsti nel contratto d'appalto per il servizio di che trattasi stipulato con l'appaltatore. In tal caso la stazione appaltante può recedere dal contratto, pagando le prestazioni eseguite oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, con un preavviso di 15 giorni qualora l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare i parametri della convenzione Consip.
4. Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante all'appaltatore con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere relativo alla parte del servizio ancora da eseguire. Tale ammontare deve essere stimato secondo le modalità indicate nell'art. 109 commi da 1 a 6 del Codice, e, in ogni caso, non può eccedere quello il decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.
5. All'appaltatore non è data la facoltà di recedere dal contratto.

Art. 60 - Interruzione del servizio

1. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o interrotti se non per causa di forza maggiore; pertanto di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative
2. La ditta aggiudicataria deve definire e rendere operativa apposita procedura "gestione emergenze", ove siano trattati i diversi casi previsti (a titolo esemplificativo: emergenza in caso di guasti delle attrezzature per le pulizie, di sciopero del personale ecc.) con chiara ed efficace descrizione del possibile caso, delle soluzioni ed attività previste, dell'attribuzione delle responsabilità nella gestione, delle modalità di comunicazione correlate nonché della descrizione della formazione prevista per gli operatori interessati.
3. Ai sensi dell'art. 298 del DPR 207/2010, il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della ditta aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto qualora la ditta aggiudicataria non riprenda le attività entro il termine intimato dalla stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R., ed il responsabile del procedimento accerti che la penale applicabile per l'inadempienza abbia importo massimo superiore al 10% dell'importo contrattuale.
4. In tale ipotesi restano a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

Art. 61- Tutela dei dati personali

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse

alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs 50/2016 "Codice dei contratti pubblici".

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente della stazione appaltante coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

Art. 62 - Rinvio a norme di Legge

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia di esecuzione dei contratti, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

Art. 63 - Controversie

Per la definizione di eventuali controversie che potessero sorgere nell'esecuzione del servizio, non definibili in via breve tra le parti, il Foro competente è quello di Varese.

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto:

- **1** - Menù
- **2** - Qualità delle materie prime per la preparazione dei pasti nell'ambito del servizio di ristorazione
- **3** - La sana alimentazione (ATS Insubria) (documento contenente le tabelle delle grammature degli alimenti destinati ai bambini)
- **4** - Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (ATS Insubria) (documento contenente le tabelle delle grammature degli alimenti destinati agli adulti)
- **5** - DUVRI



Città di Tradate
(Provincia di Varese)

SERVIZIO ASILO NIDO COMUNALE SANTINA BIANCHI

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Sulla proposta n. 949/2019 del SERVIZIO ASILO NIDO COMUNALE SANTINA BIANCHI ad oggetto: APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE si esprime ai sensi dell'art. 49, 1° comma del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica.

Tradate, 22/06/2019

Sottoscritto dal Responsabile
(LUCIANI MARIA ANTONIETTA)
con firma digitale

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.



Città di Tradate
(Provincia di Varese)

SERVIZIO UFFICIO RAGIONERIA

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

Sulla proposta n. 949/2019 ad oggetto: APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE si esprime ai sensi dell'art. 49, 1° comma del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile.

IMP. 1013/2019
IMP. 58/2020

Tradate, 24/06/2019

Sottoscritto dal Responsabile
(VALEGGIA ELENA)
con firma digitale

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.



Città di Tradate
(Provincia di Varese)

Certificato di Pubblicazione

Deliberazione di Giunta Comunale N. 130 del 24/06/2019

ASILO NIDO COMUNALE SANTINA BIANCHI

Oggetto: APPROVAZIONE PROGETTO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO CONTRATTUALE DAL 01.09.2019 AL 31.07.2020 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE.

Ai sensi per gli effetti di cui all'art. 124 del D.Lgs 18.8.2000, n. 267 copia della presente deliberazione viene pubblicata, mediante affissione all'Albo Pretorio, per 15 giorni consecutivi dal 27/06/2019.

Tradate, 27/06/2019

Sottoscritto da
PINO CINZIA
con firma digitale

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.