



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
SETTORE GESTIONE SERVIZI PER L'INFANZIA E LA SCUOLA DELL'OBBLIGO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-146.4.0.-107

L'anno 2016 il giorno 15 del mese di Settembre il sottoscritto Gaggero Angela Ilaria in qualita' di dirigente di Settore Gestione Servizi Per L'Infanzia E La Scuola Dell'Obbligo, ha adottato la Determinazione Dirigenziale di seguito riportata.

OGGETTO MODIFICA DELLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-146.4.0.-76 RELATIVA ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 3 – COMMA 1 LETT. SSS) DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L'ASSEGNAZIONE “DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE” RELATIVO A 4 LOTTI MUNICIPALI DAL 1.2.2017 AL 31.08.2018 E CONTESTUALE APPROVAZIONE DEGLI ATTI DI GARA

Adottata il 15/09/2016
Esecutiva dal 15/09/2016

15/09/2016	GAGGERO ANGELA ILARIA
------------	-----------------------

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
SETTORE GESTIONE SERVIZI PER L'INFANZIA E LA SCUOLA DELL'OBBLIGO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-146.4.0.-107

OGGETTO MODIFICA DELLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-146.4.0.-76 RELATIVA ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 3 – COMMA 1 LETT. SSS) DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L'ASSEGNAZIONE “DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE” RELATIVO A 4 LOTTI MUNICIPALI DAL 1.2.2017 AL 31.08.2018 E CONTESTUALE APPROVAZIONE DEGLI ATTI DI GARA

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

VISTI:

- il T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ed, in particolare l'art. 107 relativamente alle funzioni e responsabilità della dirigenza, nonché l'art 192 in ordine alle determinazioni a contrarre e relative procedure;
- gli articoli 77 e 80 dello Statuto del Comune di Genova;
- il D.Lgs. 30 marzo 2001 n.165 relativo alle norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed, in particolare, l'art. 4;
- il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.;
- il Regolamento dell'Attività Contrattuale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 28 aprile 2011;
- il Regolamento di Contabilità approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 88 del 9 dicembre 2008, ed in particolare l'art. 22, commi 6 e 7 relativi alla competenza gestionale dei dirigenti responsabili dei servizi comunali;

PREMESSO che

- con determinazione dirigenziale della Direzione Scuola e Politiche Giovanili – Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e la Scuola dell'obbligo n. 2016 -146.4.0/76 del 23/08/2016, esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta, una procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 – comma 1 lett. sss) del d.lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ripartito in quattro lotti territoriali;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- con la determinazione dirigenziale di cui sopra, sono stati approvati gli atti di gara ed in particolare, come indicato al punto 5) del dispositivo, la relazione tecnica-illustrativa del servizio, la quantificazione della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione relativa agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio, il capitolato speciale, il disciplinare e il documento inerente i rischi da interferenza, di cui alla Legge 3 agosto 2007 n. 123 e s.m.i. ed in applicazione della Determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori (DUVRI);

RISCONTRATO CHE

è stata rilevata una apparente incoerenza tra quanto stabilito nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale e quanto indicato nella succitata determinazione dirigenziale relativamente ai requisiti di esecuzione del lotto Medio Ponente come specificatamente dettagliato:

- ✓ Disciplinare di gara - ART. 3 – Requisiti di ammissione e di esecuzione
“Requisiti richiesti per l'esecuzione del lotto Medio Ponente: si richiede l'impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91”;
- ✓ Capitolato Speciale di Appalto - ART. 21 - Rapporto di lavoro
“La Civica amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 69 del D. Lgs. 163/2006, per quanto concerne il lotto Medio Ponente, richiede che l'esecuzione del contratto sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91”;
- ✓ Determinazione dirigenziale n. 2016 -146.4.0/76 - “... in applicazione dell'art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016, la riserva di esecuzione nella percentuale del 20%, relativamente al servizio effettuato lotto Medio Ponente, ad operatori economici e a cooperative sociali e loro consorzi il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate.”

VERIFICATO che

la volontà dell'Amministrazione è quella di stabilire per tale lotto il requisito di esecuzione come espresso nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto;

RITENUTO pertanto necessario

modificare la determinazione dirigenziale sostituendo alla parte sopraindicata, la seguente:

“In applicazione dell'art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016, che l'esecuzione del contratto relativamente al lotto Medio Ponente, sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91”;

RILEVATO inoltre che

- l'art. 21 del capitolato speciale di appalto, per mero errore materiale, fa riferimento all'art. 69 del D.Lgs. 163/2006, ormai abrogato, e non all'art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016;
- è opportuno, per una migliore comprensione dell'articolato, aggiungere all'art 21 “Rapporto di lavoro” al 5° capoverso la frase seguente:

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

“ivi compreso il personale operante presso i Centri cottura/Cucine come meglio definiti all’art. 1 lett. d) del presente capitolato”;

VERIFICATO che

- in collaborazione con la Stazione Unica Appaltante, anche in considerazione della recente modifica normativa, si è ritenuto di modificare alcune parti del disciplinare, meglio individuate nell’allegata “Tabella modifiche disciplinare” allo scopo di meglio dettagliare le regole di gara in caso di presentazione in Raggruppamento, sui requisiti di ammissione e partecipazione, sulla verifica del possesso degli stessi;
- considerata il carattere innovativo della gara oggetto del presente provvedimento, si è ravvisata la necessità di fornire ulteriori informazioni nella “Relazione tecnica-illustrativa del servizio nonché nell’elaborato “Quantificazione della spesa per l’acquisizione del servizio”;

RITENUTO pertanto necessario

approvare gli atti di gara meglio individuati nel punto 2) del dispositivo della presente determinazione, allegati quali parti integranti e sostanziali della stessa, in sostituzione di quelli approvati con la determinazione dirigenziale n. 2016 -146.4.0/76:

DATO atto che

il presente provvedimento non prevede assunzione di impegni e pertanto non necessita del visto di regolarità contabile:

DETERMINA

per i motivi di cui in premessa:

- 1) di modificare la determinazione dirigenziale n. 2016 -146.4.0/76 sostituendo alla parte indicata nelle premesse “... in applicazione dell’art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016, la riserva di esecuzione nella percentuale del 20%, relativamente al servizio effettuato lotto Medio Ponente, ad operatori economici e a cooperative sociali e loro consorzi il cui scopo principale sia l’integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate”, quanto di seguito indicato:

In applicazione dell’art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016, che l’esecuzione del contratto relativamente al lotto Medio Ponente, sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell’art. 4 L 381/91;

- 2) di approvare i seguenti atti di gara, allegati alla presente determinazione dirigenziale quali parti integranti e sostanziali della stessa, in sostituzione di quelli approvati con la determinazione dirigenziale n. 2016 -146.4.0/76 :
 - a) relazione tecnica-illustrativa del servizio;
 - b) quantificazione della spesa per l’acquisizione del servizio con indicazione relativa agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
 - c) capitolato speciale e suoi allegati;
 - d) disciplinare e suoi allegati;
- 3) di confermare la determinazione dirigenziale n. 2016-146.4.0.- 76, in ogni altra sua parte che non sia attinente con la modifica come sopra dettagliatamente specificata;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

4) di dare atto che il presente provvedimento è stato redatto nel rispetto della normativa vigente sulla tutela dei dati personali;

5) di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun onere economico per la Civica Amministrazione e che pertanto non necessita dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa previsto dall'art. 49, c. 1 del D. Lgs. 267/2000.

Il Dirigente
Dott. Angela Ilaria Gaggero



COMUNE DI GENOVA
DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo
Servizi di Ristorazione

**DISCIPLINARE DI GARA PER L'ASSEGNAZIONE "DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE" RELATIVO A 4 LOTTI
MUNICIPALI DAL 1.2.2017 AL 31.08.2018**

ART. 1 – Oggetto, importo e durata dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Genova (di seguito Comune) relativo a 4 lotti municipali, da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 1 lett. sss) del D.Lgs. n. 50/2016, di seguito per brevità detto codice. Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune chiede la fornitura di:

- **pasti a crudo** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale comunale);
- **pasti pronti da consumare in loco** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale aziendale);
- **pasti pronti veicolati** (pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo); come meglio definito nell'art. 6 – "Articolazione del servizio" del C.S.A. .

L'importo contrattuale potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 106 comma 12 del codice, agli stessi patti prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle prestazioni effettivamente eseguite.

La Civica Amministrazione si riserva l'opzione di prorogare il presente affidamento per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi del comma 11 del predetto art. 106; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il servizio, nei lotti oggetto del presente appalto, avrà avvio dal 1.2.2017 e termine il 31/08/2018 con opzione di prosecuzione relativamente a ciascun lotto sino ad un massimo di 12 mesi alle medesime condizioni economiche secondo i valori meglio definiti nella "tabella opzione".

Detta opzione potrà essere esercitata dalla Civica Amministrazione singolarmente per ciascun lotto.

Il valore del CIG viene calcolato sul valore presunto complessivo degli affidamenti, per l'intero periodo e compresa la predetta opzione per un valore pari ad Euro 22.799.298,75 di cui oneri sicurezza Euro 230.216,95.

Di seguito "tabella valore a base di gara" e "tabella opzione", oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso, il tutto oltre IVA.

Tabella valore a base di gara

LOTTO	Valore a base di gara in Euro (al netto oneri della sicurezza)	Oneri della sicurezza in Euro	Valore a base di gara in Euro (comprensivo oneri della sicurezza)
Bassa Valbisagno	3.894.543,80	39.583,00	3.934.126,80
Medio Ponente	3.708.142,70	38.100,05	3.746.242,75
Ponente	3.285.427,50	32.935,95	3.318.363,45
Media Valbisagno	2.821.232,90	29.058,85	2.850.291,75

Tabella opzione

LOTTO	Valore opzione in Euro (al netto oneri della sicurezza)	Oneri della sicurezza in Euro	Valore complessivo opzione in Euro (comprensivo oneri della sicurezza)
Bassa Valbisagno	2.524.555,30	25.658,50	2.550.213,80
Medio Ponente	2.403.602,70	24.696,30	2.428.299,00
Ponente	2.102.846,00	21.348,20	2.124.194,20
Media Valbisagno	1.828.730,90	18.836,10	1.847.567,00

Gli importi posti a base della gara sopra indicati sono determinati dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,05 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Bassa Valbisagno	2,40	4,80	6,50	4,90
Medio Ponente	2,40	4,80	6,50	4,90
Ponente	2,40	4,80	6,50	5,00*
Media Valbisagno	2,40	4,80	6,50	4,90

*comprensivo dell'importo necessario per gli interventi manutentivi da effettuare presso il centro cottura di civica proprietà Thouar richiamati all'art. 68 del C.S.A.

ART. 2 – Condizioni di partecipazione

Sono ammessi a presentare offerta tutti i soggetti indicati dall'art. 45 del codice.

Ai sensi dell'art. 80 comma 5 del codice è vietata la partecipazione alla gara da parte di soggetti che si trovino in una situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, per i quali si accerti che la situazione di controllo o la relazione comporti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

Tutti i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del codice meglio dettagliati negli appositi FACSIMILI DICHIARAZIONI n. 1 e 1 bis allegati al presente disciplinare.

In caso di esercizio provvisorio del curatore fallimentare ovvero di concordato preventivo con continuità aziendale vale quanto disposto all'art. 110 commi 3,4,5 e 6 del codice.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7 del codice è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

ISTRUZIONI IN CASO DI PARTECIPAZIONE IN RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI CONCORRENTI E COSTITUENDO CONSORZIO ORDINARIO DI CONCORRENTI ART. 48 DEL CODICE

Le Imprese concorrenti possono partecipare, ai sensi dell'art. 45, comma 2 lettere d) ed e) del codice, oltre che singolarmente, in raggruppamento temporaneo di imprese oppure in costituendo consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 2602 del Codice Civile anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615 ter del Codice Civile, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del codice.

Si ribadisce che i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del codice devono essere posseduti e dichiarati da ciascuna delle Imprese raggruppate/consorziate.

Le Imprese che intendono partecipare alla gara in costituendo raggruppamento temporaneo o costituendo consorzio ordinario di concorrenti dovranno produrre, a pena di esclusione, fatto salvo quanto infra prescritto ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice, singolarmente le dichiarazioni di cui al FAC-SIMILE DICHIARAZIONE n.1 e n.1 BIS sopra citati, nonché congiuntamente scrittura privata secondo il "FAC – SIMILE DI SCRITTURA PRIVATA" da cui risulti tale intendimento, con espressa indicazione dell'impresa designata capogruppo e mandataria nonché specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Il Raggruppamento produrrà la cauzione provvisoria intestata, alla mandataria Capogruppo designata e alla/e mandante/i, ossia a tutte le Imprese associate.

I requisiti speciali richiesti di cui all'art. 83 del codice nonché all'allegato XVII al medesimo codice dovranno essere posseduti dal raggruppamento/consorzio secondo le modalità meglio evidenziate al successivo articolo 3).

Si precisa che la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

L'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta, da tutte le Imprese che fanno parte del costituendo raggruppamento o del costituendo consorzio ordinario di concorrenti.

ISTRUZIONI IN CASO DI PARTECIPAZIONE DI CONSORZI DI CUI ALL'ART. 45 COMMA 2 LETT. B) E C) DEL CODICE

Sono ammessi a partecipare alla gara anche i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del codice, con la specificazione che il consorzio dovrà indicare, ai sensi dell'art. 48 comma 7 del codice, quali tra le imprese facenti parte del consorzio eseguiranno le prestazioni oggetto del presente appalto; a queste ultime è fatto divieto di partecipare, in qualunque altra forma, alla presente gara.

In caso di aggiudicazione, i soggetti consorziati esecutori dell'appalto non potranno essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

Sia il Consorzio che la/e Consorziata/e indicata/e quale esecutrice/i della prestazione in caso di aggiudicazione, dovranno produrre singolarmente le attestazioni e le dichiarazioni di cui al FAC-SIMILE DICHIARAZIONI n. 1 e n. 1BIS allegati al presente disciplinare.

Tali consorzi sono invitati ad allegare copia dello statuto.

Trova altresì applicazione quanto prescritto dall'art. 47 del codice.

ISTRUZIONI IN CASO DI PARTECIPAZIONE CON AVVALIMENTO ART. 89 DEL CODICE

I concorrenti, singoli o raggruppati di cui all'art. 45 del codice, potranno soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83 comma 1 lett. b) e c) del predetto codice, necessari per la partecipazione alla gara, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi, **nel rispetto di tutte le prescrizioni contenute nell'art. 89 del medesimo codice.**

A tal fine i concorrenti dovranno produrre, nell'ambito del FAC SIMILE DICHIARAZIONI n.1 le dichiarazioni di cui al predetto art. 89 comma 1, ed inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa, l'originale o la copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente e della Stazione appaltante a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

L'impresa ausiliaria dovrà rendere a sua volta espresse dichiarazioni di cui al citato articolo 89 contenute nel "Modulo Ausiliaria" allegato al presente disciplinare.

In particolare il contratto di avvalimento dovrà essere espresso in forma scritta con indicazione esplicita ed esauriente dei mezzi e dei requisiti messi a disposizione per tutta la durata dell'appalto, dell'oggetto e dell'onerosità o meno della prestazione.

Si precisa che più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria e che l'impresa ausiliaria ed il concorrente avvalente non possono partecipare contemporaneamente alla presente gara.

L'impresa ausiliaria sarà soggetta alla dimostrazione del possesso del requisito messo a disposizione dell'impresa avvalente.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui ai precedenti capoversi comporta l'esclusione dalla gara.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del contratto.

ISTRUZIONI IN CASO DI CESSIONE D'AZIENDA O DI RAMO D'AZIENDA, TRASFORMAZIONE, INCORPORAZIONE O FUSIONE E/O SCISSIONE

Nel caso in cui la Società concorrente vanti la propria capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale e la stessa derivi da una cessione o affitto d'azienda, o di ramo d'azienda, trasformazione, incorporazione o fusione e/o scissione, e comunque nel caso in cui tali atti siano stati effettuati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando di gara, il concorrente è invitato ad includere tra i documenti richiesti per l'ammissione alla gara, copia autentica dell'atto concernente le modificazioni avvenute.

Inoltre sussiste in capo alla società cessionaria, incorporante, o risultante dalla fusione, l'onere di presentare le dichiarazioni contenute nel FAC SIMILE DICHIARAZIONI 1BIS, allegato al presente, anche con riferimento ai soggetti indicati nell'art. 80 comma 3 del codice che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nel nell'ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto periodo.

ART. 3 – Requisiti di ammissione e di esecuzione

Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta espressamente previste negli articoli successivi del presente Disciplinare, ai fini dell'ammissione alla gara, le Imprese partecipanti dovranno riprodurre le dichiarazioni di cui ai Moduli FAC SIMILE DICHIARAZIONI 1 e 1BIS allegati e parte integrante del presente disciplinare di gara, oppure riprodurre i moduli stessi, debitamente compilati e sottoscritti inserendo tutte le dichiarazioni, i dati e la documentazione richiesta e comunque esplicitando tutti i dati e rendendo tutte le dichiarazioni, previste nei medesimi.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

In ottemperanza al disposto dell'art. 83 comma 9 del codice si precisa che le carenze di qualsiasi elemento formale della documentazione possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, con esclusione di quelle afferenti all'offerta, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria di:

Euro 3.934,00	per il lotto Bassa valbisagno
Euro 3.746,00	per il lotto Medio Ponente
Euro 3.318,00	per il lotto Ponente
Euro 2.850,00	per il lotto Media Valbisagno

In tal caso la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena d'esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. Nel caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Ai fini dell'ammissione alla gara, ogni operatore economico partecipante dovrà dimostrare il possesso dei requisiti e delle capacità di cui all'art. 83 del codice, infra indicati:

Requisiti richiesti per l'ammissione a presentare offerta per tutti i lotti:

A) essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o altre forme di associazione come sopra riportate il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando);

B) fatturato minimo annuo dell'impresa, al fine di dimostrare l'affidabilità e solvibilità, non inferiore a:

Euro 2.550.213,80	Bassa Valbisagno
Euro 2.428.299,00	Medio Ponente
Euro 2.124.194,20	Ponente
Euro 1.847.567,00	Media Valbisagno

Nel caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà dimostrare di possedere il requisito cumulativo per i due lotti di maggior valore per i quali partecipa;

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto cumulativamente dai raggruppandi fermo restando che ciascun raggruppando dovrà possederlo coerentemente alla propria quota di esecuzione e che comunque la mandataria dovrà possedere la quota maggioritaria)

C) di avere dato esecuzione o eventualmente di avere ancora in esecuzione purchè siano già state rese, alla data di presentazione dell'offerta, prestazioni per un periodo di durata non inferiore a quello dell'affidamento, nell'ultimo triennio, a uno o più contratti fino a un massimo di tre **nel settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica)**. L'importo complessivo di tale/i contratto/i non dovrà essere inferiore al 60% del valore posto a base di gara richiesto cumulativamente per i due lotti di maggior valore per i quali il concorrente partecipa;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto nella seguente misura:

- nel caso di unico contratto dovrà essere in capo all'impresa mandataria,
- nel caso di più contratti, fino ad un massimo di tre, l'impresa mandataria dovrà essere affidataria di quello di importo maggiore;
- il presente requisito potrà essere dimostrato dalle imprese partecipanti anche qualora affidatarie di contratti in raggruppamento temporaneo di imprese, purchè sia reso esplicito che la quota di esecuzione del contratto sia congruente con valori sopra richiesti

L'esecuzione di tale/i contratto/i di cui al precedente punto C) dovrà essere autocertificato dal concorrente con indicazione dell'importo complessivo, data, destinatario sia pubblico che privato.

D) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per servizio analogo a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

E) di essere in possesso della certificazione di sistema gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), in corso di validità. Vengono accettate parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Requisiti richiesti per l'esecuzione del lotto Medio Ponente

Si richiede l'impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91.

Requisiti richiesti per l'esecuzione dei lotti Medio Ponente e Media Valbisagno

A) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 45 (quarantacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti per ogni tipo di legume produttivo impiegato;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;

- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di locazione dovrà contenere una clausola di rinnovo per un periodo corrispondente all'eventuale prosecuzione del servizio di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A. .

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

- **una potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai pasti pronti veicolati, corrispondente a turni produttivi meridiani, da poter dedicare esclusivamente all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla somma della frequenza massima richiesta relativamente al lotto/i per il/i quale/i si presenta offerta; in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti;**

Nell'allegato 1 del C.S.A., sono specificate per ogni tipologia di pasto le frequenze massime di riferimento.

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

Requisiti richiesti per l'esecuzione di tutti i lotti

- B) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:
- ubicazione della/e struttura/e;
 - indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
 - caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;
 - la conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
 - il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e durata corrispondente all'intero periodo contrattuale compreso l'ulteriore eventuale periodo di rinnovo di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

una capacità (in superfici e volumi) di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, per la predisposizione giornaliera globale di un numero di pasti a crudo, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla frequenza massima (pasti crudi e pasti pronti da consumare in loco) per il lotto più elevato per il quale il concorrente presenta offerta; in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

- C) che il servizio sarà eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

(Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria)

- D) che l'elaborazione delle diete personalizzate sarà attuata avvalendosi di una dietista con titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Dovrà essere inoltre allegata, la seguente documentazione:

↘ Per ciascun lotto per il quale si partecipa ricevuta di pagamento del contributo previsto dalla Delibera dell'A.N.A.C. n.163 del 22/12/2015, da effettuare, a pena d'esclusione, entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte.

LOTTO Bassa Valbisagno Euro 6.484.340,60	C.I.G 67519426CC
LOTTO Medio Ponente Euro 6.174.541,75	C.I.G 6751998503
LOTTO Ponente Euro 5.442.557,65	C.I.G 6752012092
LOTTO Media Valbisagno Euro 4.697.858,75	C.I.G 6752028DC2

Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>.

↘ "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità e successivo aggiornamento avvenuto con Deliberazione n. 157 del 17 febbraio 2016.

Si evidenzia che la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo e economico finanziario per la partecipazione a gara è acquisita, fino all'entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81 comma 2 del codice, presso la Banca dati nazionale dei contratti pubblici, e che la stazione appaltante verificherà il possesso dei requisiti sopra indicati attraverso il sistema AVCPASS, reso disponibile da AVCP con la suddetta delibera attuativa. Conseguentemente tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui sopra.

NOTA BENE Il "PASSOE" dovrà essere prodotto da tutte le singole imprese facenti parte di un R.T.I. o di un consorzio (costituendi o già costituiti) e da tutte le imprese per le quali il Consorzio concorre (nel caso di Consorzio di cooperative e di Consorzi stabili).

↳ documentazione comprovante la prestazione della garanzia provvisoria per ciascun lotto ai sensi e per gli effetti dell'art. 93 del codice nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara e pari a:

Euro 78.682,54	per il lotto Bassa Valbisagno
Euro 74.924,85	per il lotto Medio Ponente
Euro 66.367,27	per il lotto Ponente
Euro 57.005,83	per il lotto Media Valbisagno

La garanzia dovrà avere validità di 180 giorni decorrenti dalla presentazione dell'offerta e contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante, nonché inoltre la rinuncia espressa all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile.

La stessa potrà essere effettuata, a scelta del concorrente, mediante:

- bonifico bancario intestato alla Banca UNICREDIT - Agenzia Via Garibaldi 1: TESORERIA COMUNE DI GENOVA - DEPOSITI CAUZIONALI PROVVISORI IBAN IT 08 T 02008 01459 000100880807;
- fideiussione rilasciata da imprese bancarie assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa e, da intestarsi a STAZIONE UNICA APPALTANTE – Comune di Genova, Via Garibaldi 9 – 16124 GENOVA

Le Imprese partecipanti alla gara potranno presentare una cauzione d'importo ridotto nei casi e con le modalità di cui al comma 7 del predetto art. 93.

Dovrà inoltre essere resa, **a pena di esclusione**, dichiarazione espressa comprovante, ai sensi del comma 8 del predetto art. 93; l'impegno di un fidejussore a rilasciare garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto con le modalità e per gli importi di cui all'art. 103 del codice, in caso di aggiudicazione della gara.

Tale garanzia, ai sensi del comma 9 del predetto art. 93 sarà svincolata contestualmente alla comunicazione ai concorrenti dell'aggiudicazione e comunque non oltre 30 giorni dalla stessa, salvo il caso che la procedura debba essere riaperta per i casi previsti dalla vigente legislazione.

Si evidenzia che la cauzione provvisoria verrà incamerata qualora:

L'aggiudicatario si rifiuti di sottoscrivere il contratto ovvero non si presenti, senza giustificato motivo alla stipula del contratto stesso.

L'aggiudicatario non fornisca la documentazione necessaria a comprovare la sussistenza dei requisiti dichiarati ovvero qualora la documentazione prodotta o comunque acquisita dall'Amministrazione dimostri che l'aggiudicatario ha reso dichiarazioni non veritiere.

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno effettuare obbligatoriamente un sopralluogo presso sedi, locali, impianti ed altri luoghi interessati dall'appalto, con accompagnamento di personale della Civica Amministrazione .

I sopralluoghi devono essere effettuati:

Comune di Genova – Disciplinare di gara per l' assegnazione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.107

- su tutte le sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti da consumare in loco;
- su n.6 sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti veicolati per ciascun lotto, rappresentative delle diverse caratteristiche strutturali e operative;
- sui centri di cottura di proprietà comunale Thouar e Da Passano.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo andrà prenotato contattando i seguenti riferimenti, entro e NON oltre 10 giorni solari prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte: Comune di Genova – Direzione Scuole e Politiche Giovanili – Via di Francia 3 tel 010 5577387 Fax 010 5577330 e mail appaltoristorazione@comune.genova.it.

Il sopralluogo sarà finalizzato alla presa di conoscenza delle caratteristiche del servizio, nonché di tutti gli elementi direttamente o indirettamente correlati allo svolgimento dello stesso. All'atto del sopralluogo ciascun incaricato dovrà sottoscrivere il documento di avvenuto sopralluogo, il cui fac simile è allegato al presente disciplinare.

Detto attestato potrà essere inserito nella BUSTA 1 – “documentazione amministrativa”.

Il sopralluogo – che sarà effettuato in fascia oraria pomeridiana previo appuntamento come sopra indicato - deve essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato della CCIAA; può essere svolto anche da dipendente dell'operatore economico concorrente, munito di atto di delega scritto (fac simile allegato al presente disciplinare) o da un soggetto diverso, purché munito di procura notarile. In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime di solidarietà di cui all'art. 48 comma 5 del codice tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppandi, aggregati in rete o consorziati, purché sia esplicitata la partecipazione per conto di tali soggetti. In caso di sopralluogo di consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La persona individuata per il sopralluogo dovrà dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante lo stesso; non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

In relazione a quanto dichiarato in sede di offerta e del succitato sopralluogo obbligatorio l'Appaltatore non potrà dunque eccepire, durante l'esecuzione del servizio, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati e non considerati, intendendosi il servizio finito a perfetta regola d'arte, compreso tutto quanto d'uso è necessario, anche se non meglio specificato nella descrizione degli interventi stessi.

E' esonerato dall'effettuazione del sopralluogo, per il solo lotto di riferimento, il fornitore del servizio uscente del lotto medesimo, in caso di partecipazione alla gara.

Art. 4 - Modalità di aggiudicazione

Per ogni lotto, l'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del codice, in base al miglior rapporto qualità/prezzo, e secondo il metodo aggregativo compensatore.

Per poter essere ammessa alla fase di apertura dell'offerta economica, il concorrente dovrà conseguire un punteggio, relativo all'offerta tecnica, complessivo pari o superiore a 30.

OFFERTA	PESO
A - offerta economica	30
B - offerta tecnica	70
TOTALE	100

OFFERTA ECONOMICA. Il concorrente dovrà compilare l'apposito Modulo Offerta, uno per ciascun lotto per il quale presenta offerta, secondo i fac simili allegati al presente disciplinare indicando **la percentuale di ribasso offerta, che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara**, e il corrispondente valore complessivo per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente procedura, **al netto degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso**, come meglio dettagliato al successivo art. 5.

Il valore complessivo, derivante dall'applicazione della percentuale di ribasso offerta, dovrà corrispondere alla **somma** degli importi totali di ogni singola tipologia di pasto, (per ognuna delle quali va indicato il prezzo unitario offerto **al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso**) come riportati nella tabella inserita nel modulo offerta.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula :

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X \cdot A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

A_i = offerta (ribasso) del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

A_{max} = offerta (ribasso) più conveniente

X = 0,90

DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Ogni offerta economica dovrà essere corredata, dal seguente allegato al C.S.A. debitamente compilato:

- 5 "Prezziario generi alimentari"

I prezzi esposti dall'offerente non saranno oggetto di attribuzione di punteggio, ma costituiranno elementi informativi per la gestione del contratto.

OFFERTA TECNICA

Per formulare l'offerta tecnica l'impresa concorrente dovrà redigere **per ogni lotto** cui intende partecipare una relazione, in lingua italiana, che preferibilmente non dovrà superare 50 pagine formato A/4 compresi gli allegati, carattere Arial, dimensione 12, che valorizzi quanto indicato nei successivi item. Si richiede altresì di allegare la medesima relazione in supporto informatico (cd-rom o chiavetta). Sono parte integrante della relazione le **apposite schede denominate "schede offerta tecnica" allegate al presente disciplinare** per i punti B.1.1, C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4, C.1.5, C.1.6, C.1.7, C.4 e C.6 che dovranno essere debitamente compilate dai concorrenti.

In particolare, nella/e trattazione saranno valutati il livello di dettaglio, la chiarezza, l'eshaustività e l'originalità della trattazione, la funzionalità, la coerenza con il progetto, la concretezza e la fruibilità delle soluzioni proposte.

I punteggi saranno attribuiti secondo le modalità che seguono:

	Peso sub criteri (III liv)	Peso sub criteri II liv)	Peso sub criteri (I liv)	Peso criteri
B - Piano del Servizio				Punti 30
B.1 – Processo produttivo e distributivo dei pasti			Punti 30	
<p>B.1.1 Piano dei trasporti. Il concorrente, sulla base di quanto indicato all'art.54 del capitolato, dovrà elaborare un piano dei trasporti che riduca al minimo i tempi di percorrenza, differenziato per ogni tipologia di pasto richiesta con indicazione dei mezzi di trasporto utilizzati (numero, tipologia, alimentazione, euro 5,6, o altro), del personale dedicato, dei giri di consegna. Il tempo di percorrenza per ogni singolo giro di consegna dei pasti pronti veicolati <u>non deve essere superiore a 45 (quarantacinque) minuti.</u> Per la valutazione sarà considerato il tempo medio di percorrenza (sulla base dei tempi di percorrenza calcolati dalla sede produttiva all'ultima sede di ristorazione -pasti pronti veicolati- prendendo in considerazione il giorno in cui si richiede il maggior numero di consegne come individuato ed evidenziato nella tabella "Andamento pasti" di cui all'allegato 17, comprensivi dei tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna) nonché la completezza, l'impatto ambientale, la sostenibilità del piano proposto, finalizzato alla riduzione dei tempi di consegna.</p>		Punti 8		
<p>B.1.2 Piano del ciclo produttivo. Il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché la tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei regimi dietetici, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali dei pasti. Sarà valutata ed apprezzata la proposta che preveda la preparazione dei pasti in prossimità dell'orario di trasporto e del consumo del pasto, e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni e i dettagli tecnico operativi su attrezzature e modalità impiegate.</p>		Punti 12		

B.1.3 Piano analitico. Il concorrente dovrà elaborare, sulla base di quanto indicato all'art. 48 del Capitolato Speciale , un piano analitico nel quale sarà descritto quanto indicato ai seguenti punti B.1.3.1; B.1.3.2; B.1.3.3. Sarà valutata ed apprezzata la completezza e la funzionalità di quanto offerto, sia dal punto di vista del numero di analisi e dei parametri considerati, sia delle fasi del processo tenute sotto controllo, sia dell'efficacia delle azioni correttive proposte in caso di anomalia.		Punti 6		
B.1.3.1 numero di analisi che il concorrente si impegna ad eseguire, suddivise per tipologia (chimico, fisica, microbiologica, ricerca pesticidi e contaminanti ambientali) ed i parametri oggetto di indagine in relazione alle singole fasi del processo e alle relative specificità	Punti 3			
B.1.3.2 articolazione del piano in relazione alle fasi del processo di erogazione del pasto	Punti 2			
B.1.3.3 monitoraggio analitico adottato in caso di anomalia	Punti 1			
B.1.4 Piano di risoluzione delle emergenze. Il concorrente dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenza (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.). Saranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione.		Punti 4		
C - Varianti /Elementi migliorativi				Punti 40
C.1 - Qualità alimenti			Punti 20	
C.1.1 Basilico DOP: sarà attribuito il punteggio per l'offerta di utilizzo esclusivo di basilico DOP Ligure		Punti 2		
C.1.2 Verdura biologica: sarà attribuito il punteggio in maniera direttamente proporzionale alla maggiore quota % offerta rispetto a quanto obbligatorio da C.S.A. (pari al 40%). La percentuale offerta, fra 0 e 100, andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 60%.		Punti 3		

C.1.3 Patate biologiche: sarà attribuito il punteggio in maniera direttamente proporzionale alla maggiore quota % offerta rispetto a quanto obbligatorio da C.S.A. (pari al 40%). La percentuale offerta, fra 0 e 100 , andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 60%.		Punti 3		
C.1.4 tipologie di derrate alimentari (mele, patate, carote) fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrico non superiore a 200 Km. calcolato sulla base del sito www.viamichelin.it "itinerario più corto". Sarà attribuito il punteggio in base alla seguente formula: <u>miglior offerta (minori Km.) x punteggio offerta</u> / <u>iesima</u>		Punti 4,5		
C.1.4.1 mele fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrico non superiore a 200 Km. calcolato sulla base del sito www.viamichelin.it "itinerario più corto".	1,5			
C.1.4.2 patate fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrico non superiore a 200 Km. calcolato sulla base del sito www.viamichelin.it "itinerario più corto".	1,5			
C.1.4.3 carote fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrico non superiore a 200 Km. calcolato sulla base del sito www.viamichelin.it "itinerario più corto".	1,5			
C.1.5 alimenti da agricoltura sociale Impiego esclusivo di prodotti provenienti da agricoltura sociale (l. 141/2015): massimo 3 prodotti inseriti nel menu scolastico		Max Punti 1,5, punti 0,5 per ogni derrata		
C.1.6 Formaggi: sarà attribuito il punteggio in maniera direttamente proporzionale alla quota % offerta di formaggio biologico prodotto con latte italiano per tutti gli utenti		Punti 2		
C.1.7 Pasta: sarà attribuito il punteggio in maniera direttamente proporzionale alla quota % offerta di pasta biologica prodotta con grano italiano per tutti gli utenti		Punti 4		
C.2 – Realizzazione di campagne di comunicazione, informazione, sensibilizzazione alimentare e consumo consapevole			Punti 8	

C.2.1 Laboratori di educazione alimentari rivolti a bambini, genitori ed insegnanti sul tema dell'alimentazione. Verranno valutati il numero di laboratori che il concorrente vorrà realizzare, i contenuti, la continuità degli stessi e il numero dei posti a disposizione.		Punti 5		
C.2.2 Progetti finalizzati a migliorare la comunicazione con le famiglie e creare il più elevato grado di soddisfazione del cliente. Verrà apprezzato il grado di capillarità, lo strumento utilizzato e l'efficacia del progetto.		Punti 3		
C.3 Formazione del personale			Punti 4	
Attività di formazione rivolta al personale che affronti le seguenti tematiche: - alimentazione e salute; - alimentazione e ambiente; - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; - stagionalità degli alimenti; - corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; -Energia, trasporti e mense Verranno apprezzati il grado di professionalità dei docenti, la capillarità e la frequenza dell'attività.	4			
C.4. Riduzione del rumore			Punti 3	
Predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito in locali refettorio (art. 14 C.S.A.): il punteggio sarà attribuito in proporzione ai mq. insonorizzati offerti fino ad un massimo di 5 punti. Il limite massimo di mq. che il concorrente può offrire è fissato in mq. 1000	3			
C.5 Destinazione del cibo non somministrato	3		Punti 3	
Recupero del cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano , ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari , in linea con la ratio della legge 155/2003. Il progetto dell'Impresa dovrà indicare le organizzazioni beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative	3			

C.6 Soluzioni migliorative rivolte alla profilassi di eventuali casi di anafilassi dall'ingestioni di alimenti	2		Punti 2	
Fornitura di un kit salvavita composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile. Il concorrente dovrà provvedere alla fornitura di un Kit per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico	2			
Totale punteggio				70

Per l'attribuzione dei PUNTEGGI all'offerta tecnica, saranno utilizzati i seguenti metodi:

➤ per gli elementi di natura qualitativa, di cui ai precedenti punti B.1.1 – B.1.2 –B.1.3.1 – B.1.3.2 – B.1.3.3 - B.1.4 – C.2.1 – C.2.2, C.3 e C.5 i coefficienti per l'attribuzione dei punteggi saranno determinati attraverso la media dei coefficienti stessi, variabili tra zero e uno, attribuiti dai singoli commissari a seguito di valutazione individuale di ogni elemento di valutazione. Una volta individuate le medie provvisorie per ogni item di valutazione, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Tale operazione è ripetuta sulla sommatoria dei predetti elementi qualitativi.

L'attribuzione dei punteggi per gli elementi di natura qualitativa relativi alle singole voci verrà fatta attribuendo punteggi espressi in valori decimali secondo le seguenti indicazioni:

Ottimo	1
Adeguito	da 0,8 a 0,99
Sufficiente	da 0,6 a 0,79
Non sufficiente	da 0,2 a 0,59
Inadeguato	da 0 a 0,19

Con riferimento agli elementi di valutazione di cui agli elementi C.1.2, C.1.3, C.1.6 e C.1.7 al concorrente che avrà offerto la percentuale più elevata sarà attribuito il massimo punteggio agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito in base alla seguente formula:

$$P = \frac{\% \text{ offerta dal concorrente iesimo}}{\text{maggior \% offerta}} \times \text{punteggio massimo attribuibile}$$

Si precisa che le percentuali offerte in relazione ai suddetti punti verranno tradotte, in fase di esecuzione, con una calendarizzazione di quanto offerto, che tenga conto della tipicità del lotto, della frequenza di distribuzione dei singoli prodotti, ecc.

A titolo di esempio si chiarisce che per le offerte di cui agli elementi C.1.2 e C.1.3, offrendo il 100% della quota non obbligatoria l'impegno contrattuale sarà la fornitura esclusiva di prodotto biologico; offrendo il 50% della quota non obbligatoria l'impegno contrattuale sarà la fornitura del 70% di prodotto biologico.

Con riferimento all'elemento di valutazione C.4 il punteggio sarà assegnato in base alla seguente formula:

$$P = \frac{\text{offerta dal concorrente iesimo}}{\text{migliore offerta}} \times \text{punteggio massimo attribuibile}$$

Con riferimento agli elementi di valutazione di cui agli elementi C.1.1, C.1.4.1, C.1.4.2, C.1.4.3 e C.6 al concorrente che si impegna a fornire i prodotti citati nelle schede verrà

attribuito il massimo del punteggio; al concorrente che non presenterà il suddetto impegno verranno attribuiti zero punti.

IN PARTICOLARE: i valori offerti dovranno essere espressi fino alla seconda cifra decimale mentre i valori derivanti dall'applicazione delle suddette formule matematiche saranno calcolate fino alla terza cifra decimale arrotondate all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

LIMITI ALL'AGGIUDICAZIONE

Ogni concorrente può presentare offerta per tutti i lotti, ma, ai sensi dell'art. 51 comma 3 del codice, potrà risultare aggiudicatario di non più di 2 (due) di essi, subordinatamente alla verifica del possesso dei requisiti di esecuzione di cui al punto A) del precedente art. 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare.

Nel caso in cui un operatore economico risulti migliore offerente per un numero di lotti superiore a due, si procederà nel modo seguente:

- all'operatore economico suddetto verranno assegnati i due lotti per i quali avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo (elemento economico più elementi qualitativi), subordinatamente al possesso **dei requisiti per l'esecuzione del servizio** di cui al precedente art. 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare. In caso di ex-aequo nei punteggi su più di due lotti verranno assegnati i due lotti di maggior valore economico subordinatamente al possesso **dei requisiti per l'esecuzione del servizio** di cui al precedente art. 3. Dal terzo lotto in poi, in conseguenza del limite dei due lotti complessivamente assegnabili, si procederà, se possibile, scorrendo la/e graduatoria/e.
- Analogamente si procederà allo scorrimento della/e graduatoria/e per l'aggiudicazione del secondo lotto, nell'ipotesi in cui l'impresa risultata migliore offerente non posseda **i requisiti per l'esecuzione del servizio**, di cui all'art. 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare.

Qualora, applicando le limitazioni di cui sopra, non fosse possibile aggiudicare alcuni lotti, il Comune prescindere dal limite dei due lotti complessivamente assegnabili, sempreché le imprese posseggano **i requisiti per l'esecuzione del servizio**, di cui all'art. 3, complessivamente richiesti per tutti i lotti da assegnare loro.

In caso di concorrenti che ottengano il medesimo punteggio finale si procederà, tenuto conto che il Comune considera l'elemento qualitativo elemento preponderante, ad assegnare il lotto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio relativo alla qualità migliore. In caso di ulteriore parità al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio qualitativo relativamente agli item di cui al punto B.1. Nel caso la parità perdurasse si procederà a sorteggio pubblico.

Art. 5 - Modalità di presentazione dell'offerta tecnica ed economica

L'offerta e la relativa documentazione, devono pervenire con le modalità e nel termine perentorio indicato negli atti di gara, pena l'esclusione dalla gara
Ad avvenuta scadenza del sopraddetto termine non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente

Tutta la documentazione costituente **L'OFFERTA TECNICA** dovrà essere datata e firmata dal Legale Rappresentante della Concorrente o dai legali Rappresentanti in caso di RTI e in caso di costituendi consorzi ordinari di concorrenti da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

Le imprese partecipanti ai sensi dell'art. 53 del codice potranno comunicare, possibilmente in modo analitico, mediante motivata e comprovata dichiarazione, se vi sono parti della propria offerta tecnica da considerarsi rientranti nella sfera di riservatezza dell'impresa, in quanto coperte da segreti tecnici o commerciali, per la tutela dei propri interessi professionali, industriali, commerciali da sottrarre quindi ad eventuali successive richieste di accesso agli atti.

Con riferimento all'OFFERTA TECNICA non sono ammesse offerte incomplete o condizionate .

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Le offerte redatte, in lingua italiana, devono essere contenute in un plico, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne la sicurezza contro eventuali manomissioni, e siglato sui lembi di chiusura, contenente le buste come evidenziato negli atti di gara.

L'offerta ECONOMICA dovrà essere redatta in carta resa legale, e dovrà essere sottoscritta dal rappresentante dell'Impresa partecipante ovvero in caso di Raggruppamento temporaneo d'impres e in caso di costituendi consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, da tutti i rappresentanti muniti degli idonei poteri.

L'offerta ECONOMICA dovrà essere formulata in cifre e in lettere.

Qualora vi sia discordanza fra

- **la percentuale di ribasso espressa in cifre e quella espressa in lettere: sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere;**
- **la percentuale di ribasso e il valore complessivo e/o il prezzo unitario a pasto - come determinato al precedente art. 4 - : detto/i valore/i sarà/saranno ricalcolato/i dalla Commissione, sulla base della percentuale di ribasso offerta;**

L'offerta, per ciascun lotto, dovrà avere la validità di 210 giorni dalla data di scadenza del termine della sua presentazione.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta s'intendono accettati da parte dei concorrenti tutti gli oneri, atti e condizioni del presente capitolato speciale e degli allegati ad esso annessi.

Non saranno ritenute ammissibili le offerte economiche:

- che relativamente all'elemento economico presentino un prezzo complessivo al netto degli oneri per la sicurezza da interferenze, calcolato applicando la percentuale di ribasso offerta **pari o superiore** al valore posto a base di gara;
- contenenti riserve o condizioni.

Il concorrente a corredo dell'offerta potrà inoltre indicare le parti di prestazioni che intende eventualmente subappaltare, **pena il diniego dell'autorizzazione** nel rispetto di quanto disposto dall'art. 105 del codice. A tal fine, dovrà indicare, pena la non autorizzazione del subappalto, una terna di subappaltatori.

Il concorrente dovrà specificare che l'offerta tiene conto degli obblighi connessi al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, introdotte dal Decreto legislativo 81/2008 e in particolare di quanto disposto nel Documento di Valutazione dei Rischi elaborato, dalla civica Amministrazione allegato al Capitolato Speciale, tenuto conto che l'impresa aggiudicataria potrà integrarlo in relazione alle proprie scelte autonome e di responsabilità nell'organizzazione dell'espletamento delle prestazioni, e dovrà altresì indicare nell'offerta economica i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

I prezzi s'intendono accettati dalla ditta aggiudicataria in base ai calcoli di sua convenienza a tutto suo rischio e quindi devono intendersi assolutamente invariabili.

Qualora, in esito all'esperimento della gara, non sia stata presentata nessuna offerta, o nessuna offerta appropriata, la Civica Amministrazione si riserva di ricorrere a una procedura negoziata che sarà esperita nel rispetto dell'art. 63 del codice.

Art. 6 – Procedura di gara

Nel giorno fissato per la prima seduta pubblica e nel corso della medesima si, procederà alla verifica dell'integrità dei plichi presentati e delle buste presenti all'interno del plico, all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa e alla verifica della correttezza formale della stessa. Saranno esclusi dalla gara i concorrenti in caso di irregolarità essenziali non sanabili consistenti in carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Non sono inoltre sanabili, e comportano l'esclusione, le irregolarità afferenti l'offerta.

In seduta pubblica si aprirà la busta contenente l'offerta tecnica, al fine di verificarne la completezza del contenuto.

La valutazione delle offerte tecniche sarà effettuata da apposita commissione di gara nominata con specifico provvedimento secondo quanto disposto dall'art. 77 del codice.

Le offerte tecniche verranno esaminate in seduta riservata dalla Commissione di gara, al fine dell'attribuzione dei punteggi secondo i criteri di valutazione precedentemente disposti. Conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche la Commissione di gara tornerà a riunirsi in seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi, all'individuazione della graduatoria finale, sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica e a quella economica di ogni concorrente ammesso, e all'individuazione del migliore offerente.

Le offerte risultate anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97 del codice, verranno sottoposte a verifica di anomalia. Gli esiti della verifica di congruità saranno comunicati in seduta pubblica.

Le date delle sedute pubbliche verranno rese note ai concorrenti mediante comunicazione inviata per posta elettronica certificata.

Art. 7 – Modalità di presentazione

L'offerta e la relativa documentazione, devono pervenire con le modalità e nel termine perentorio indicato nel bando di gara, pena l'esclusione dalla gara.

Ad avvenuta scadenza del sopraddetto termine non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente.

Qualora le dichiarazioni e/o attestazioni e/o offerta economica, richieste in capo al legale rappresentante, siano sottoscritte da un soggetto diverso dallo stesso e quindi da un procuratore (generale o speciale) il concorrente dovrà produrre copia della procura (generale o speciale).

L'operatore economico concorrente dovrà presentare la seguente documentazione:

BUSTA n. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

In una prima busta debitamente chiusa dovranno essere inseriti, a pena di esclusione, fatto salvo quanto disposto dall'art. 83 comma 9 del codice, i seguenti documenti:

- il FAC-SIMILE DICHIARAZIONI n. 1;
- il/i FAC-SIMILE/I DICHIARAZIONI n. 1BIS;
- la garanzia provvisoria;

- se necessarie adeguate certificazioni di cui all'art. 93 comma 7 del codice o dichiarazione sostitutiva;
- l'attestazione comprovante il pagamento del contributo all'Autorità;
- "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità
- gli altri documenti richiesti in caso di partecipazione di R.T.I., di Consorzio, di Avvalimento;
- eventuale copia della procura (generale o speciale).
- Eventuale documentazione a comprova dei requisiti speciali richiesti

Su detta busta, dovrà essere apposta la frase: "Busta n. 1: Documentazione Amministrativa".

Ai fini della compilazione dei FACSIMILI DICHIARAZIONI 1 E 1 BIS si precisa che dovranno essere rese, a pena di esclusione fatto salvo quanto disposto dall'art. 83 comma 9 del codice:

- le dichiarazioni di cui alle lettere **A.1) – A.2) – A.3)** quest'ultima solo qualora esistano soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
- le dichiarazioni di cui alle lettere **B) – D)** in caso di CONSORZI di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del codice, **E)** in caso di AVVALIMENTO ex art. 89 del codice.

Si precisa che l'omissione nella scelta tra l'opzione proposta alle dichiarazioni: A.2) - A.3) – se dovuta - equivale alla mancanza della dichiarazione a essa riferita.

Le dichiarazioni di cui ai punti A.1) e A.2) del modulo FAC SIMILE DICHIARAZIONI n. 1 dovranno essere rese singolarmente, a pena di esclusione (fatto salvo quanto disposto dall'art. 83 comma 9 del codice) e secondo il FAC SIMILE DICHIARAZIONI 1BIS allegato al presente disciplinare, dal titolare, se si tratta di impresa individuale, dal/i socio/i, in caso di società in nome collettivo, dal/i socio/i accomandatario/i, in caso di società in accomandita semplice, dai membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dai **soggetti muniti di poteri di rappresentanza**, di direzione o di **controllo**, dal socio unico, persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di, quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, dal/i direttore/i tecnico/i o preposto/i – responsabile/i tecnico/i

L'omissione nella scelta tra le opzioni proposte nello stesso FAC-SIMILE DICHIARAZIONI n. 1BIS per le voci che prevedono un'alternativa, equivale alla mancanza delle dichiarazioni a essa riferita.

Le dichiarazioni di cui al FAC SIMILE DICHIARAZIONI 1BIS dovranno essere rese singolarmente anche dai soggetti sopra indicati cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara. Sono equiparati ai cessati i soggetti che hanno ricoperto le cariche di cui sopra nelle società oggetto di trasformazione, fusione, anche per incorporazione, scissione e/o nelle società che cedono o affittano rami di azienda. Qualora detti soggetti non fossero reperibili, la società concorrente, che dovrà esplicitamente dare evidenza dell'irreperibilità, dovrà rendere la dichiarazione di cui al punto A.3) del FAC SIMILE dichiarazioni 1.

BUSTA n. 2: OFFERTA TECNICA UNA PER CIASCUN LOTTO

In tale SECONDA busta, una per ciascun lotto, debitamente chiusa e contrassegnata con la dicitura "Busta n. 2: offerta tecnica lotto"

- a) L'offerta tecnica contenente quanto indicato al precedente articolo 4) debitamente compilata e sottoscritta dai concorrenti.
- b) l'eventuale dichiarazione aggiuntiva ai sensi dell'art. 53 del codice.

Tutte la/e relazione/i tecnica e le “schede offerta tecnica” dovrà/nno essere sottoscritta/e, pena l'esclusione, dal Legale Rappresentante dell'Impresa ovvero, in caso di costituendo R.T.I. o costituendo consorzio, da tutte le Imprese che intendono raggrupparsi o consorziarsi.

BUSTA n. 3: OFFERTA ECONOMICA UNA PER CIASCUN LOTTO

In tale TERZA busta debitamente chiusa e contrassegnata con la dicitura “Busta n. 3: offerta economica” dovrà essere inserita l'offerta economica.

L'offerta dovrà essere redatta su carta legale secondo il modulo che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, debitamente sottoscritta dal rappresentante dell'Impresa oppure, in caso di costituendo R.T.I. o costituendo Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di imprese in coassicurazione da tutti i rappresentanti delle Imprese che intendono raggrupparsi o consorziarsi, pena l'esclusione.

Si precisa che tutte le predette buste, dovranno, a pena di esclusione, essere chiuse, sigillate con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni; dovranno altresì essere siglate sui lembi da chiudere dal concorrente.

Dovranno inoltre riportare l'indicazione dell'oggetto della presente procedura, la denominazione/ ragione sociale/ ditta del concorrente o dei concorrenti in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario di concorrenti.

Tutte le predette buste dovranno essere inserite in un PLICO di spedizione, anch'esso a pena di esclusione chiuso e come sopra sigillato; anche tale plico dovrà essere siglato sui lembi di chiusura.

Sul PLICO dovranno essere esposti: l'OGGETTO della presente procedura di gara avendo cura di indicare la Ragione sociale/ Denominazione/ Ditta del concorrente o dei concorrenti in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di imprese comprensiva dell/i codice/i fiscale/i.

Il PLICO, formato secondo le istruzioni di cui sopra, dovrà pervenire a mezzo servizio universale postale o tramite agenzia di recapito autorizzata o consegna a mano entro il termine perentorio, a pena di esclusione, indicato nel bando di gara e, sempre a pena di esclusione, al seguente INDIRIZZO di RICEZIONE: Comune di Genova - Archivio Generale Protocollo – Piazza Dante 10 – 1° piano - 16121 Genova.

Art. 8 – Verifica del possesso dei requisiti

Nei confronti del concorrente primo in graduatoria, fatto salvo quanto disposto all'art. 4 paragrafo “LIMITI ALL'AGGIUDICAZIONE”, o se tale documentazione non sia stata già facoltativamente presentata in sede di gara, la stazione appaltante procederà a richiedere, di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica.

Tale verifica avverrà, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i.; pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass.

La documentazione che la Stazione Appaltante andrà a verificare e/o richiedere relativamente ai requisiti di ordine speciale sarà costituita da:

- visura del Registro delle Imprese;
- a comprova del fatturato minimo annuo - come richiesto al precedente art. 3 punto b) - copia dei documenti tributari e/o fiscali (a titolo esemplificativo bilanci, oppure dichiarazioni IVA, oppure dichiarazioni dei redditi, oppure modelli unici) depositati presso l'Agenzia delle Entrate o la Camera di Commercio, territorialmente competenti;

- a comprova dell'esecuzione delle prestazioni - come richiesto al precedente art. 3 punto c):

certificati di regolare esecuzione dei servizi eseguiti, ovvero altra documentazione ritenuta idonea dalla stazione appaltante (copie dei contratti e/o fatture) dai quali si evincano la data e l'importo dei servizi forniti.

- a comprova delle certificazioni del possesso dei sistemi di qualità - come richiesti al precedente art. 3 punti d) ed e) – copia delle medesime certificazioni, in corso di validità.

Qualora la predetta documentazione non venga fornita, ovvero qualora il possesso dei requisiti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova, ai sensi dell'art. 94 del codice non si procederà all'aggiudicazione nei confronti del primo in graduatoria e si procederà alla verifica del possesso dei requisiti nei confronti del concorrente che segue in graduatoria.

La stazione appaltante procederà, ugualmente tramite il sistema AVCpass altresì, alla verifica del possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del codice sulla base delle dichiarazioni presentate nonché delle certificazioni dagli stessi prodotte.

Art. 9 – Aggiudicazione definitiva

Il risultato definitivo della gara sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione definitiva, subordinato all'esito positivo delle verifiche e controlli inerenti i requisiti di carattere generale e speciale richiesti.

In relazione ai requisiti richiesti per l'esecuzione del servizio, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio:

- saranno accertati i requisiti strutturali e operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio; il possesso di tali requisiti sarà accertato mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso relativamente;
- sarà richiesta la trasmissione dei documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) nonché delle certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;

L'aggiudicatario, ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, versamento spese contrattuali e ogni altro documento propedeutico) entro e non oltre il termine comunicato dalla Stazione Unica Appaltante.

ART. 10 - Altre informazioni

La Civica Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione di uno o più lotti qualora, ai sensi dell'art. 95 comma 12 del codice, nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che in tal caso i concorrenti stessi ammessi all'apertura dell'offerta economica possano avanzare richieste di indennizzo o risarcimento.

La Civica Amministrazione può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del Digs 50/2016.

La Civica Amministrazione si riserva altresì di procedere allo scorrimento della graduatoria in ogni caso in cui si renda necessario.

Tutte le comunicazioni e gli scambi d'informazioni tra il Comune e i concorrenti avverranno nel rispetto dell'art. 76 del codice.

Art. 11 - Informativa per il trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, si avvisa che i dati raccolti nel corso della procedura di espletamento della gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 12 - Chiarimenti

Le informazioni di natura tecnica e quelle concernenti in particolare il C.S.A. sono di competenza della Direzione Scuola e Politiche Giovanili – Referente Tecnico Sig.ra Paola Donati (Tel. 0105577204 – Fax 010.5577330).

Responsabile del Procedimento Dott.ssa Ilaria Gaggero (Tel. 010 5577254, fax 010 5577330) indirizzo e-mail: appaltoristorazione@comune.genova.it.

Le informazioni di natura amministrativa nonché quelle concernenti la partecipazione alla gara, potranno essere richieste alla S.U.A. Gare e Contratti indirizzo – posta certificata garecontratticomge@postecert.it. – fax 0105572779.

FAC-SIMILE DICHIARAZIONI n. 1 (in carta semplice)

Stazione Unica Appaltante del Comune di GENOVA

Il Sottoscritto _____ nato a _____ il ___/___/___ nella sua
qualità di _____ e come tale in rappresentanza dell'impresa
_____ con sede legale in _____ Via
_____ CAP _____ Sede operativa in _____
Via _____ CAP _____ codice Fiscale e/o Partita I.V.A.
_____ numero telefonico _____ e numero fax
_____ indirizzo recapito corrispondenza _____ indirizzo e-
mail _____,

conscio della responsabilità che assume e delle sanzioni penali stabilite dal D.P.R.
445/2000 art. 76

ATTESTA CHE

A.1) nei propri confronti NON sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto
previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui
all'art. 84 comma 4 del medesimo Decreto.

**A.2) (obbligo di riportare una sola tra le due ipotesi oppure barrare quella di proprio
interesse e compilare ove necessario):**

nei propri confronti NON è stata pronunciata sentenza definitiva o decreto penale di
condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi
dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi
di cui all'art. 105 comma 6 del codice per uno dei reati di cui all'art. 80 comma 1 lettere a),
b), c) d), e), f) e g) del codice
(oppure)

pur trovandosi in una delle situazioni di cui al comma 1 in quanto condannato per il/i
seguente/i _____ reato/i:

.....
.....

ed avendo la/e sentenza/e definitiva/e imposto una pena detentiva non superiore a diciotto
mesi, ovvero riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole
fattispecie di reato, o al comma 5, indicare le specifiche fattispecie

.....
.....

abbia risarcito, o si sia impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o
dall'illecito, ed abbia adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e
relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti, così come risulta da seguenti
mezzi _____ di _____ prova:

.....

**A.3) (dichiarazione obbligatoria qualora esistano soggetti cessati nell'anno
antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. In tal caso riportare una sola
tra le due ipotesi oppure barrare quella di proprio interesse e compilare ove
necessario)**

per quanto a propria diretta conoscenza nelle situazioni suddette non si trova neppure
alcuno dei soggetti cessati dalla carica, che non sono stati in alcun modo reperiti, e che
abbiano ricoperto funzioni di cui al comma 3 dell'art. 80 del codice nell'anno antecedente la
data di pubblicazione del bando di gara
(oppure)

□ l'Impresa, in presenza di soggetti cessati dalla carica che abbiano esercitato le funzioni di cui al comma 3 dell'art. 80 del codice nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, e che abbiano riportato condanne ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 80 comma 1 del codice e per i quali non possa trovare applicazione il comma 7 dell'art. 80 del codice, si è completamente ed effettivamente dissociata dalla condotta penalmente sanzionata adottando i seguenti atti:

B) - l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure d'appalto elencate all'art. 80 del codice commi 4 e 5

C) l'assenza di sanzioni che comportino al momento di presentare offerta l'incapacità del legale rappresentante dell'impresa di contrattare con la pubblica amministrazione per aver emesso assegni bancari o postali senza autorizzazione o senza provvista, come risultante dall'Archivio degli assegni bancari e postali e delle carte di pagamento irregolari – di cui all'art. 10 bis della Legge 15/12/1990 n. 386 e s.m.i.;

D) (Attestazione aggiuntiva da rendersi in caso di CONSORZI di cui all'art. 45 comma 1 lett. b) e c) del codice

dichiara:

- che in caso di aggiudicazione le prestazioni saranno eseguite dalla/e seguente/i Consorziata/e che NON partecipa/partecipano, pena l'esclusione, sia del consorzio che della/e consorziata/e, in alcuna altra forma al presente procedimento _____

- che le Società/Imprese Consorziare sono le seguenti: _____

E (Attestazione aggiuntiva da rendersi pena l'esclusione in caso di AVVALIMENTO ex art. 89 del codice

- che intende qualificarsi alla presente gara, utilizzando i seguenti requisiti

relativi all'Impresa ausiliaria _____ (indicare nominativo impresa, _____ con sede legale in _____ Via _____ CAP _____ codice Fiscale e/o Partita I.V.A. _____ numero telefonico _____ e numero fax _____)

la quale è in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del codice

e di essere a conoscenza che, se trattasi di avvalimento di titoli di studio o di esperienze professionali pertinenti forniti dall'impresa ausiliaria, l'avvalimento potrà operare solo nel caso in cui quest'ultima esegua direttamente le prestazioni per le quali svolge tale ruolo di ausiliaria

F) che non sussiste alcuna delle ulteriori seguenti cause di esclusione dalle gare o dalla possibilità di contrarre con le pubbliche amministrazioni:

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare per due anni, per gravi comportamenti discriminatori (per motivi razziali, etnici, nazionali o religiosi) ai sensi

dell'articolo 44 comma 11 del D. Lgs. 25 luglio 1998, n. 286 ("Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero");

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a due anni, per gravi comportamenti discriminatori nell'accesso al lavoro, ai sensi dell'articolo 41 del D. Lgs. 11 aprile 2006 n. 198 ("Codice delle pari opportunità tra uomo e donna");

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a cinque anni per violazione dell'obbligo di applicare o di far applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona ai sensi dell'articolo 36 della legge 20 maggio 1970 n. 300 (Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell'attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento");

- l'impresa non è incorsa nel divieto di contrarre con la Pubblica amministrazione per tre anni di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D. Lgs. 165/2001 (I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri).

- (barrare una delle opzioni che seguono):

- di non avere, ai sensi di quanto disposto dall'art. 37 comma 1 del D.L. 78/2010 e s.m.i., così come modificato dalla legge di conversione n. 122/2010, sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list", elencati nel Decreto del Ministero delle Finanze del 4/5/1999 e nel Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21/11/2001;

- di avere sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list", ma di essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale prevista dal citato art. 37.

- (barrare una delle opzioni che seguono):

- di non aver partecipato precedentemente alla preparazione della presente procedura di appalto;

- di aver partecipato precedentemente alla preparazione della presente procedura di appalto, ma che tale partecipazione non costituisce causa di alterazione della concorrenza, ed a tal fine, a comprova, dichiara quanto segue:
.....

G) di essere iscritto nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.
(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o altre forme di associazione come sopra riportate il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando);

H) di possedere un fatturato globale minimo annuo dell'impresa, al fine di dimostrare l'affidabilità e solvibilità, degli ultimi tre esercizi antecedenti la pubblicazione del bando di gara non complessivamente inferiore a.....

- LOTTO 1.....
- LOTTO 2.....
- LOTTO 3.....
- LOTTO 4.....

Nel caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà dimostrare di possedere il requisito cumulativo per i due lotti di maggior valore per i quali partecipa;
(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto cumulativamente dai raggruppandi coerentemente con la quota di servizio che eseguono)

I) di avere dato esecuzione o eventualmente di avere ancora in esecuzione purché siano già state rese, alla data di presentazione dell'offerta, prestazioni per un periodo di durata non inferiore a quello dell'affidamento, nell'ultimo triennio, a uno o più contratti fino a un massimo di tre **nel settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica)**. L'importo complessivo di tale/i contratto/i non dovrà essere inferiore al 60% del valore posto a base di gara richiesto cumulativamente per i due lotti di maggior valore per i quali il concorrente partecipa;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto nella seguente misura:

- nel caso di unico contratto dovrà essere in capo all'impresa mandataria,
- nel caso di più contratti, fino ad un massimo di tre, l'impresa mandataria dovrà essere affidataria di quello di importo maggiore;
- il presente requisito potrà essere dimostrato dalle imprese partecipanti anche qualora affidatarie di contratti in raggruppamento temporaneo di imprese, purché sia reso esplicito che la quota di esecuzione del contratto sia congruente con valori sopra richiesti

L) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per servizio analogo a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

M) di essere in possesso della certificazione di sistema gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), in corso di validità. Vengono accettate parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Requisiti richiesti per l'esecuzione del lotto Medio Ponente e Media Valbisagno

N) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 45 (quarantacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti per ogni tipo di legume produttivo impiegato;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Comune di Genova – Disciplinare di gara per l'assegnazione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.107

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di locazione dovrà contenere una clausola di rinnovo per un periodo corrispondente all'eventuale prosecuzione del servizio di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A. .

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

- una potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai pasti pronti veicolati, corrispondente a turni produttivi meridiani, da poter dedicare esclusivamente all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla somma della frequenza massima richiesta relativamente al lotto/i per il/i quale/i si presenta offerta; in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti;

Nell'allegato 1 del C.S.A., sono specificate per ogni tipologia di pasto le frequenze massime di riferimento.

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche sopra richieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

Requisiti richiesti per l'esecuzione di tutti i lotti

O) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;
- la conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e durata corrispondente all'intero periodo contrattuale compreso l'ulteriore eventuale periodo di rinnovo di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

una capacità (in superfici e volumi) di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, per la predisposizione giornaliera globale di un numero di pasti a crudo, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla frequenza massima (pasti crudi e pasti pronti da consumare in loco) per il lotto più elevato per il quale il concorrente presenta offerta;

in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

P) che il servizio sarà eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

(Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria)

Q) che l'elaborazione delle diete personalizzate sarà attuata avvalendosi di una dietista con titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

DICHIARA INOLTRE

1) di aver preso esatta conoscenza di tutte le condizioni espresse nel bando di procedura aperta e di approvare specificatamente il contenuto di tutti gli articoli del Capitolato Speciale d'appalto, nonché dello schema di contratto, che accetta incondizionatamente, nonché di tutte le circostanze generali che possono aver influito sulla determinazione del prezzo che si accetta, compresi gli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, gli oneri derivanti dall'applicazione delle misure previste dal D.Lgs. 81/2008 e di aver esaminato gli stessi ;

2) che, in caso di aggiudicazione, intende affidare in subappalto, nei limiti di legge, le seguenti attività

e, ai sensi dell'art. 105 comma 6 del codice, che la terna di subappaltatori è la seguente:

- 1).....
- 2).....
- 3).....

3) di aver preso atto che il mancato versamento delle spese di contratto ammontanti in via di larga massima ad Euro....., come pure la mancata presentazione della cauzione definitiva, potrà comportare la decadenza dell'aggiudicazione, con le conseguenze in relazione ai danni, e di obbligarsi altresì, in caso di aggiudicazione, al pagamento delle spese di pubblicità legale (sia sui quotidiani che sulla G.U.R.I. ai sensi dell'art. 216 comma 11 del codice), le quali ultime ammontano in via di larga massima ad Euro

4) di aver provveduto SE TENUTI

- alla nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione da comprovarsi successivamente mediante idonea documentazione;
- di aver proceduto alla nomina del medico competente nella persona del Dottor _____ e che lo stesso ha effettuato la sorveglianza sanitaria dei dipendenti dell'Impresa, ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.

- di aver provveduto all'informazione ed alla formazione dei lavoratori in materia di igiene e sicurezza del lavoro ai del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., da comprovarsi successivamente mediante copia del relativo attestato
- di aver proceduto alla nomina dell'addetto alla prevenzione antincendio, ai sensi del D.M. 10 marzo 1998, e che lo stesso ha frequentato il relativo corso di formazione.

5) che l'ente eventualmente competente per il rilascio della certificazione di ottemperanza alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e s.m.i., (lavoro disabili) è _____ con sede in _____ Via _____ tel. _____ e fax _____,

6) che il titolare, se si tratta di impresa individuale, il/i socio/i, in caso di società in nome collettivo, il/i socio/i accomandatario/i, in caso di società in accomandita semplice, i membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il socio unico, persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di, quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio è/sono:

Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____ Il _____ residente in _____
Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____ Il _____ residente in _____

- che la carica di direttore/i tecnico/i o preposto/i – responsabile/i tecnico/i è / sono.

Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____ Il _____ residente in _____
Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____

– che i soggetti eventualmente cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando sono i seguenti:

Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____ Il _____ residente in _____
Sig. _____ nella qualità di _____
nato a _____ Il _____ residente in _____

7) che le posizioni aziendali sono:

- posizione/i assicurativa INPS sede di _____ Matricola Azienda _____

- posizione/i assicurativa INAIL sede di _____ Codice Ditta _____

il C.C.N.L. applicato è: _____

- con dimensione aziendale: da 0 a 5 // da 6 a 15 // da 16 a 50 // da 51 a 100 // oltre 100 //

e che trattasi di (barrare una delle opzioni che seguono):

- // media impresa;
- // piccola impresa;
- // micro impresa;

8) che, in caso di aggiudicazione la persona alla quale spetterà la rappresentanza della Società offerente, per tutte le operazioni e per tutti gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal presente appalto, sino all'estinzione di ogni rapporto con il Comune di Genova è il Signor _____ (Legale Rappresentante) mentre le prestazioni oggetto del presente appalto verranno eseguiti sotto la personale cura, direzione e responsabilità del Signor _____

9) di comunicare che l'indirizzo di posta certificata è il seguente: _____.

10) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare al committente, per quanto compatibile con il presente appalto, e per il successivo inoltro alla Prefettura ai fini delle necessarie verifiche, i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento agli assetti societari, di cui intende avvalersi nell'affidamento dei servizi di seguito elencati: trasporto di materiale a discarica, trasporto e/o smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto di terra e/o di materiali inerti e/o di calcestruzzo e/o di bitume, acquisizioni dirette e indirette di materiale di cava per inerti e di materiale di cava a prestito per movimento terra, fornitura di ferro lavorato, noli a freddo di macchinari, fornitura con posa in opera e noli a caldo (qualora gli stessi non debbano essere assimilati al subappalto ai sensi dell'art. 118 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.), servizio di autotrasporto, guardiania di cantiere, alloggio e vitto delle maestranze;

11) di essere edotto che l'affidamento sarà risolto di diritto, in conseguenza di procedure concorsuali, o in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura a carico del primo in graduatoria, dell'aggiudicatario, o del contraente;

12) di impegnarsi, se aggiudicatario, a riferire tempestivamente alla Prefettura ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità nonché offerta di protezione o ogni illecita interferenza avanzata prima della gara e/o dell'affidamento ovvero nel corso dell'esecuzione nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, delle imprese subappaltatrici e di ogni altro soggetto che intervenga a qualsiasi titolo, e di cui lo stesso venga a conoscenza;

13) di essere edotto che l'inosservanza degli impegni di comunicazione di cui sopra integra una fattispecie di inadempimento contrattuale consentendo ai committenti di chiedere anche la risoluzione del contratto di appalto, e che comunque gli obblighi sopra indicati non sostituiscono in alcun caso l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria;

14) di accettare di essere sottoposto ad eventuali verifiche antimafia;

15) di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a dare immediata comunicazione ai committenti e alla Prefettura delle violazioni, da parte del subappaltatore o del subcontraente, degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

16) di non essersi accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;

17) di rispettare la complessiva disciplina inerente la sicurezza sul lavoro di cui, in particolare, al decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i. e al D.M. 10 marzo 1998;

18) di essere edotto che il committente potrà procedere alla risoluzione del contratto qualora emerga, l'impiego di manodopera con modalità irregolari o il ricorso a forme di intermediazione abusiva per il reclutamento della stessa;

19) di essere edotto che nel contratto sono inserite le clausole di legalità di cui ai precedenti punti 10), 11), 12), 13), 14), 15), 16), 17) e 18).

Data _____

**IL RAPPRESENTANTE
O IL PROCURATORE DELLA SOCIETÀ**

Allegare ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. fotocopia del documento di identità del firmatario.

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

FAC-SIMILE DICHIARAZIONI n. 1BIS (in carta semplice)

reso singolarmente a cura de

- **il titolare, se si tratta di impresa individuale,**
- **il/i socio/i, in caso di società in nome collettivo**
- **il/i socio/i accomandatario/i, in caso di società in accomandita semplice**
- **i membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo il socio unico, persona fisica, il socio di maggioranza in caso di società con meno di, quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio**
- **il/i direttore/i tecnico/i o preposto/i – responsabile/i tecnico/i**
- **i cessati dalle cariche sopra indicate, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando, qualora reperibili.**

Stazione Unica Appaltante
del Comune di GENOVA

Il Signor _____ nato a _____ il ___/___/___ codice fiscale:
_____ nella sua qualità di _____ dell'impresa
_____ con sede in _____ Codice Fiscale e/o

Partita I.V.A. _____
consapevole della responsabilità che assume e delle sanzioni penali stabilite dal D.P.R.
445/2000 art. 76

ATTESTA CHE

A.1) nei propri confronti NON sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 comma 4 del medesimo Decreto;

A.2) (obbligo di riportare una sola tra le due ipotesi oppure barrare quella di proprio interesse e compilare ove necessario):

nei propri confronti NON è stata pronunciata sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105 comma 6 del codice per uno dei reati di cui all'art. 80 comma 1 lettere a), b), c) d), e), f) e g) del codice
(oppure)

pur trovandosi in una delle situazioni di cui al comma 1 in quanto condannato per il/i seguente/i _____ reato/i:
.....

ed avendo la/e sentenza/e definitiva/e imposto una pena detentiva non superiore a diciotto mesi, ovvero riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5, indicare le fattispecie.....

.....
abbia risarcito, o si sia impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, ed abbia adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti, così come risulta da seguenti mezzi _____ di _____ prova:
.....

data _____

FIRMA _____

Allegare ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. fotocopia del documento di identità del firmatario.

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

FAC – SIMILE DI “SCRITTURA PRIVATA” R.T.I.

Spett.le Stazione Unica Appaltante del Comune

OGGETTO: AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO

L'anno _____ il giorno _____, i sottoscritti :

➤ Signor _____ nato a _____ il ___/___/___ nella sua qualità di _____ e come tale legale rappresentante dell'impresa _____ con sede in _____ Codice Fiscale e/o

Partita I.V.A. _____

➤ Signor _____ nato a _____ il ___/___/___ nella sua qualità di _____ e come tale legale rappresentante dell'impresa _____ con sede in _____ Codice Fiscale e/o

Partita I.V.A. _____

➤ Signor _____ nato a _____ il ___/___/___ nella sua qualità di _____ e come tale legale rappresentante dell'impresa _____ con sede in _____ Codice Fiscale e/o

Partita I.V.A. _____

p r e m e s s o

- che la Spett.le Stazione Unica Appaltante del Comune intende affidare, mediante procedura aperta l'appalto in oggetto;

d i c h i a r a n o

- che intendono partecipare all'appalto per l'assegnazione del servizio di cui in oggetto in Raggruppamento Temporaneo di Imprese ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del codice e che in caso di aggiudicazione della gara, i predetti soggetti si impegnano a conferire mandato collettivo, speciale, gratuito e irrevocabile con rappresentanza all'impresa _____ che sarà designata Capogruppo;

- che l'offerta economica sarà sottoscritta congiuntamente sia dall'impresa designata quale mandataria sia dalla/e mandante/i;

- che il servizio, sarà eseguita dalle singole Imprese nei limiti delle specifiche quote di partecipazione che sono le seguenti:

mandataria: _____ (indicare le quote /parti del servizio che svolgerà)

mandante: _____ (indicare le quote /parti del servizio che svolgerà)

mandante: _____ (indicare le quote /parti del servizio che svolgerà)

I RAPPRESENTANTI o i PROCURATORI delle SOCIETA' delle Imprese raggruppande

FAC-SIMILE “Modulo Ausiliaria”

Spett.le Stazione Unica Appaltante del Comune di Genova

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio.....

L'anno _____ il giorno _____, il Sottoscritto _____
_____, nato a _____ il _____ e residente in
_____ Via _____ in qualità di _____ e, come tale
Rappresentante dell'Impresa _____ con sede in _____ Via
_____ Codice Fiscale/Partita I.V.A. _____ CODICE
ISTAT _____ Codice catasto _____ e-mail _____
PEC _____ telefono _____ fax _____

consocio della responsabilità che assume e delle sanzioni penali stabilite dal D.P.R. n. 445/2000 art. 76

pre m e s s o

- che il Comune di Genova intende affidare, mediante procedura aperta l'appalto in oggetto;

d i c h i a r a

A.1) nei propri confronti NON sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 comma 4 del medesimo Decreto;

A.2) (obbligo di riportare una sola tra le due ipotesi oppure barrare quella di proprio interesse e compilare ove necessario):

nei propri confronti NON è stata pronunciata sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105 comma 6 del codice per uno dei reati di cui all'art. 80 comma 1 lettere a), b), c) d), e), f) e g) del codice

(oppure)

pur trovandosi in una delle situazioni di cui al comma 1 in quanto condannato per il/i seguente/i reato/i:

.....
.....

ed avendo la/e sentenza/e definitiva/e imposto una pena detentiva non superiore a diciotto mesi, ovvero riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5.....

.....
abbia risarcito, o si sia impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, ed abbia adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti, così come risulta da seguenti mezzi di prova:

.....

A.3) (dichiarazione obbligatoria qualora esistano soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. In tal caso riportare una sola tra le due ipotesi oppure barrare quella di proprio interesse e compilare ove necessario)

per quanto a propria diretta conoscenza nelle situazioni suddette non si trova neppure alcuno dei soggetti cessati dalla carica, che non sono stati in alcun modo reperiti, e che abbiano ricoperto funzioni di cui al comma 3 dell'art. 80 del codice nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara

(oppure)

l'Impresa, in presenza di soggetti cessati dalla carica che abbiano esercitato le funzioni di cui al comma 3 dell'art. 80 del codice nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, e che abbiano riportato condanne ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 80 comma 1 del codice per i quali non possa trovare applicazione il comma 7 dell'art. 80 del codice, si è completamente ed effettivamente dissociata dalla condotta penalmente sanzionata adottando i seguenti atti:

B) l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure d'appalto elencate all'art. 80 del codice;

C) l'assenza di sanzioni che comportino l'incapacità del legale rappresentante dell'operatore economico di contrattare con la pubblica amministrazione per aver emesso assegni bancari o postali senza autorizzazione o senza provvista, come risultante dall'Archivio degli assegni bancari e postali e delle carte di pagamento irregolari - di cui all'art. 10 bis della Legge 15/12/1990 n. 386 e s.m.i. ;

D) che non sussiste alcuna delle seguenti cause di esclusione dalle gare o dalla possibilità di contrarre con le pubbliche amministrazioni:

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare per due anni, per gravi comportamenti discriminatori (per motivi razziali, etnici, nazionali o religiosi) ai sensi dell'articolo 44 comma 11 del d.lgs 25 luglio 1998, n. 286 ("Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero");

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a due anni, per gravi comportamenti discriminatori nell'accesso al lavoro, ai sensi dell'articolo 41 del d.lgs 11 aprile 2006 n. 198 ("Codice delle pari opportunità tra uomo e donna");

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a cinque anni per violazione dell'obbligo di applicare o di far applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona ai sensi dell'articolo 36 della legge 20 maggio 1970 n. 300 (Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell'attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento").

- l'impresa non è incorsa nel divieto di contrarre con la Pubblica amministrazione per tre anni di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. 165/2001 (I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri)

- (barrare una delle opzioni che seguono):

- di non avere, ai sensi di quanto disposto dall'art. 37 comma 1 del D.L. 78/2010 e s.m.i., così come modificato dalla legge di conversione n. 122/2010, sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list", elencati nel Decreto del Ministero delle Finanze del 4/5/1999 e nel Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21/11/2001;
- di avere sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list", ma di essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale prevista dal citato art. 37.

- (barrare una delle opzioni che seguono):

- di non aver partecipato precedentemente alla preparazione della presente procedura di appalto;
- di aver partecipato precedentemente alla preparazione della presente procedura di appalto, ma che tale partecipazione non costituisce causa di alterazione della concorrenza, ed a tal fine, a comprova, dichiara quanto segue:

E) di comunicare che l'indirizzo di posta certificato di posta certificato è:

F) che l'Impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. di, al n. dal per le seguenti attività....., Codice FiscalePartita I.V.A. con sede inVia ...
 con oggetto sociale

che il titolare, se si tratta di impresa individuale, il/i socio/i, in caso di società in nome collettivo, il/i socio/i accomandatario/i, in caso di società in accomandita semplice, i membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il socio unico, persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di, quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio è/sono:

Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____ Il _____ residente in _____
 Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____ Il _____ residente in _____

- che la carica di direttore/i tecnico/i o preposto/i – responsabile/i tecnico/i è / sono.

Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____ Il _____ residente in _____
 Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____

– che i soggetti eventualmente cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando sono i seguenti:

Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____ Il _____ residente in _____
 Sig. _____ nella qualità di _____
 nato a _____ Il _____ residente in _____

F) di essere a conoscenza che la stazione appaltante eseguirà in corso d'esecuzione dell'appalto verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte di codesta impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto, e che pertanto le prestazioni oggetto del contratto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali di codesta impresa ausiliaria

a t t e s t a

che non partecipa, se non in veste di ausiliaria, in alcuna altra forma alla presente gara e che possiede i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento

e s' i m p e g n a

nei confronti del Comune di Genova ed esclusivamente nei confronti dell'Impresa, concorrente alla presente gara d'appalto, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie, di cui è carente il concorrente sopra indicato, e a tal scopo allega originale o copia conforme del contratto avvalimento

per l'Impresa Ausiliaria

il RAPPRESENTANTE o il PROCURATORE DELLA SOCIETA'

.....

Allegare ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. fotocopia del documento di identità del firmatario.

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

Schede offerta tecnica

Lotto.....

B.1 - Piano trasporti

Parametro di riferimento: Giorno..... (Indicare il giorno in cui si richiede il maggior numero di consegne come individuato ed evidenziato nella tabella Andamento pasti di cui all'allegato 17)
--

B.1.1 - Tempo medio di percorrenza				
N. giro di consegna	Sede produttiva	Sedi di ristorazione intermedie	Ultima sede di ristorazione	Tempo di percorrenza comprensivo del tempo per le operazioni di scarico e consegna espresso in minuti
Es. di compilazione	Struttura produttiva	Sede di ristorazione n.1, sede di ristorazione n. 2, sede di ristorazione n. 3, ecc.....	Sede di ristorazione ennesima	totale minuti
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

C.1 - Qualità alimenti	% offerta	
C.1.2 – Verdura biologica: percentuale di verdura biologica offerta rispetto a quanto obbligatorio da C.S.A. (superiore al 40%)		
C.1.3 - Percentuale di patate biologiche offerte rispetto a quanto obbligatorio da C.S.A. (superiore al 40%)		
C.1.6 Percentuale di formaggio biologico prodotto con latte italiano		
C.1.7 Percentuale di pasta biologica prodotta con grano italiano		
	si	no
C.1.1 Basilico DOP: utilizzo esclusivo di basilico DOP ligure		
C.1.4.1 Utilizzo esclusivo di mele fornite direttamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrco non superiore a 200 Km.		
C.1.4.2 Utilizzo esclusivo di patate fornite direttamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrco non superiore a 200 Km		
C.1.4.3 Utilizzo esclusivo di carote fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrco non superiore a 200 Km		
C.6 Fornitura di un kit salvavita composto da una siringa di adrenalina auto iniettabile. Il concorrente dovrà provvedere alla fornitura di un Kit per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico		
	Indicazione tipologia di alimento max. 3	
C.1.5 Alimenti da agricoltura sociale	1)..... 2)..... 3).....	

C.4 Riduzione del rumore

Predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore in locali refettorio	Mq. offerti

Data:

Firma del Legale Rappresentante e

di tutti i Legali Rappresentanti in caso di
R.T.I.

MODULO OFFERTA ECONOMICA – BASSA VALBISAGNO
DA COMPILARSI TRASCRIVENDOLO SU CARTA RESA LEGALE
(Applicare una marca da bollo da 16,00 Euro)

Ill.mo Signor Sindaco del Comune di GENOVA

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

Oppure in caso di Costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese:

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

e Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

in relazione alla gara alla procedura negoziata che avrà luogo il giorno indetta da codesta Amministrazione Comunale per l'assegnazione del servizio (segue oggetto) LOTTO

D I C H I A R A N O

Di aver preso esatta conoscenza di tutte le condizioni espresse negli atti di gara, che accetta incondizionatamente, nonché di tutte le circostanze generali che possono aver influito sulla determinazione del prezzo che si accetta, compresi gli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, gli oneri derivanti dall'applicazione delle misure previste dal D.Lgs. 81/2008 e di aver esaminato gli stessi

O F F R E N D O

La percentuale di ribasso del.....(in cifre)(e in lettere), corrispondente al Valore complessivo di Euro (in cifre)(in lettere)....., che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara che, al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, sono pertanto così determinati:

	Prezzo unitario a pasto, al netto di Euro 0,05 per oneri della sicurezza da interferenze, pari a	moltiplicato per numero pasti	totale
Pasti a crudo	€..... in lettere.....	20.332	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (scuole)	€..... in lettere.....	351.810	€.....

Pasti pronti da consumare in loco (nidi)	€..... in lettere.....	63.388	€.....
Pasti pronti veicolati	€..... in lettere.....	356.130	€.....
Valore complessivo in lettere			€.....

Dichiara/no inoltre che gli oneri interni aziendali per la sicurezza, compresi nel Valore complessivo offerto, sono pari a Euro

IL RAPPRESENTANTE
O I RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I.
O PROCURATORE DELLA SOCIETA'

MODULO OFFERTA ECONOMICA - PONENTE
DA COMPILARSI TRASCRIVENDOLO SU CARTA RESA LEGALE
 (Applicare una marca da bollo da 16,00 Euro)

Ill.mo Signor Sindaco del Comune di GENOVA

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

Oppure in caso di Costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese:

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

e Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

in relazione alla gara alla procedura negoziata che avrà luogo il giorno indetta da codesta Amministrazione Comunale per l'assegnazione del servizio (segue oggetto) LOTTO

D I C H I A R A N O

Di aver preso esatta conoscenza di tutte le condizioni espresse negli atti di gara, che accetta incondizionatamente, nonché di tutte le circostanze generali che possono aver influito sulla determinazione del prezzo che si accetta, compresi gli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, gli oneri derivanti dall'applicazione delle misure previste dal D.Lgs. 81/2008 e di aver esaminato gli stessi

O F F R E N D O

La percentuale di ribasso del.....(in cifre)(e in lettere) corrispondente al Valore complessivo di Euro (in cifre)(in lettere)..... che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara che, al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, sono pertanto così determinati::

	Prezzo unitario pari a pasto al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze	moltiplicato per numero pasti	totale
Pasti pronti da consumare in loco (scuole)	€..... in lettere.....	222.480	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (nidi)	€..... in lettere.....	24.219	€.....
Pasti pronti veicolati	€..... in lettere.....	412.020	€.....
Valore complessivo in lettere.....			€.....

Dichiara/no inoltre che gli oneri interni aziendali per la sicurezza, compresi nel Valore complessivo offerto, sono pari a Euro

IL RAPPRESENTANTE
O I RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I.
O PROCURATORE DELLA SOCIETA'

MODULO OFFERTA ECONOMICA – MEDIA VALBISAGNO
DA COMPILARSI TRASCRIVENDOLO SU CARTA RESA LEGALE
 (Applicare una marca da bollo da 16,00 Euro)

Ill.mo Signor Sindaco del Comune di GENOVA

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

Oppure in caso di Costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese:

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

e Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

in relazione alla gara alla procedura negoziata che avrà luogo il giorno indetta da codesta Amministrazione Comunale per l'assegnazione del servizio (segue oggetto) LOTTO

D I C H I A R A / N O

Di aver preso esatta conoscenza di tutte le condizioni espresse negli atti di gara, che accetta incondizionatamente, nonché di tutte le circostanze generali che possono aver influito sulla determinazione del prezzo che si accetta, compresi gli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, gli oneri derivanti dall'applicazione delle misure previste dal D.Lgs. 81/2008 e di aver esaminato gli stessi

O F F R E N D O

La percentuale di ribasso del.....(in cifre)(e in lettere) corrispondente al Valore complessivo di Euro (in cifre)(in lettere)..... che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara che, al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, sono pertanto così determinati:

	Prezzo unitario pari a pasto al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze	moltiplicato per numero pasti	totale
Pasti a crudo	€..... in lettere.....	22.126	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (scuole)	€..... in lettere.....	137.970	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (nidi)	€..... in lettere.....	26.611	€.....
Pasti pronti	€.....	394.470	€.....

veicolati	in lettere.....		
Valore complessivo in lettere.....			€.....

Dichiara/no inoltre che gli oneri interni aziendali per la sicurezza, compresi nel Valore complessivo offerto, sono pari a Euro

IL RAPPRESENTANTE
O I RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I.
O PROCURATORE DELLA SOCIETA'

MODULO OFFERTA ECONOMICA – MEDIO PONENTE
DA COMPILARSI TRASCRIVENDO SU CARTA RESA LEGALE

(Applicare una marca da bollo da 16,00 Euro)

Ill.mo Signor Sindaco del Comune di GENOVA

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

Oppure in caso di Costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese:

Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

e Il Signornato ailnella sua qualità di e come tale legale rappresentante dell'impresacon sede inCodice Fiscale e/o Partita I.V.A. numero telefonico, numero faxe-mail

in relazione alla gara alla procedura negoziata che avrà luogo il giorno indetta da codesta Amministrazione Comunale per l'assegnazione del servizio (segue oggetto) LOTTO

D I C H I A R A / N O

Di aver preso esatta conoscenza di tutte le condizioni espresse negli atti di gara, che accetta incondizionatamente, nonché di tutte le circostanze generali che possono aver influito sulla determinazione del prezzo che si accetta, compresi gli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, gli oneri derivanti dall'applicazione delle misure previste dal D.Lgs. 81/2008 e di aver esaminato gli stessi

O F F R E N D O

La percentuale di ribasso del.....(in cifre)(e in lettere) corrispondente al Valore complessivo di Euro (in cifre)(in lettere)..... che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara che, al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, sono pertanto così determinati::

	Prezzo unitario pari a pasto al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze	moltiplicato per numero pasti	totale
Pasti a crudo	€..... in lettere.....	21.528	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (scuole)	€..... in lettere.....	230.310	€.....
Pasti pronti da consumare in loco (nidi)	€..... in lettere.....	31.993	€.....
Pasti pronti veicolati	€..... in lettere.....	478.170	€.....

Valore complessivo in lettere.....	€.....
------------------------------------	--------

Dichiara/no inoltre che gli oneri interni aziendali per la sicurezza, compresi nel Valore complessivo offerto, sono pari a Euro

IL RAPPRESENTANTE
O I RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I.
O PROCURATORE DELLA SOCIETA'

FAC – SIMILE DI “AVVENUTO SOPRALLUOGO”

Spett.le Stazione Unica Appaltante
del Comune



COMUNE DI GENOVA

OGGETTO: attestato di avvenuto sopralluogo relativo alla Procedura aperta per l'assegnazione del servizio di ristorazione scolastica afferente il lotto

Il sottoscritto (*) _____ nato a _____ il _____

residente in _____ Via _____ C.F. _____

_____ in qualità di

Legale Rappresentante

Direttore Tecnico

Dipendente (*allegare atto di delega scritta*)

Altro soggetto dotato di procura notarile (*allegare procura*)

della Società: _____ Partita IVA n° _____ con sede in _____ via _____

consapevole della responsabilità che assume e delle sanzioni penali stabilite dal D.P.R. 445/2000 art. 76

DICHIARA

di aver effettuato in data _____ il sopralluogo presso _____,

avendo preso conoscenza della viabilità di accesso alle strutture, dei locali, aree, impianti ed altri luoghi interessati nonché di tutti gli elementi ambientali direttamente o indirettamente rilevanti ai fini della sicurezza e dell'esecuzione del servizio e quant'altro richiesto o necessario per l'esecuzione dell'appalto. Dichiaro inoltre di essere stato edotto sull'assetto funzionale delle aree relative all'ambiente di lavoro in cui deve operare e dei relativi aspetti antinfortunistici e di essere perfettamente a conoscenza dei pericoli che possono derivare dalla manomissione delle misure di sicurezza adottate. In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese o consorzio ordinario, sia già costituiti che costituendi, il sottoscritto dichiara di partecipare per conto dei seguenti altri soggetti raggruppati, aggregati in rete o consorziati:

.....

Data, _____

Timbro della Società e Firma del Legale Rappresentante/Direttore Tecnico/Dipendente (*)

Firma del referente della Civica Amministrazione presente al sopralluogo

(Il presente attestato potrà essere inserito nella BUSTA 1 – “documentazione amministrativa”)



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE" PER N. 4 LOTTI MUNICIPALI
PERIODO 01/02/2017 – 31/08/2018**

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- Allegato n. 1 Sedi di ristorazione
- Allegato n. 2 Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara
- Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso
- Allegato n. 4 Menu, ricettari, composizione pasto scorta con relativi regimi dietetici
- Allegato n. 5 Prezziario generi alimentari
- Allegato n. 5 Bis Prezziario varianti
- Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici
- Allegato n. 7 Tabella andamento pasti estivo
- Allegato n. 8 Linee guida per l'elaborazione delle diete sanitarie e dei menu alternativi
- Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari
- Allegato n. 10 Composizione del prezzo offerto per ogni tipologia di pasto
- Allegato n. 11 Manutenzione ordinaria dei locali ed impianti di ristorazione
- Allegato n. 12 Manutenzione delle attrezzature
- Allegato n. 13 Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi
- Allegato n. 14 Penalità
- Allegato n. 15 Duvri
- Allegato n. 16 Elenco personale/consistenza organici impiegato nel precedente appalto
- Allegato n. 17 Tabella andamento pasti

INDICE

<u>DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI.....</u>	<u>1</u>
<u>Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo.....</u>	<u>1</u>
<u>SERVIZI DI RISTORAZIONE.....</u>	<u>1</u>
<u>TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI.....</u>	<u>8</u>
<u>Art. 1 - Definizioni</u>	<u>8</u>
<u>Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....</u>	<u>11</u>
<u>Art. 3 - Durata del contratto</u>	<u>11</u>
<u>Art. 4 - Tipologia di collettività</u>	<u>12</u>
<u>Art. 5- Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza.....</u>	<u>12</u>
<u>Art. 6 - Articolazione del servizio</u>	<u>13</u>
<u>Art. 7 - Ulteriori prestazioni richieste all'I.A.....</u>	<u>16</u>
<u>Art. 8 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune</u>	<u>17</u>
<u>Art. 9 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio.....</u>	<u>18</u>
<u>Art. 10 - Pasti per soggetti terzi</u>	<u>18</u>
<u>Art. 11 - Elementi costitutivi del servizio.....</u>	<u>18</u>
<u>Art. 12 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione</u>	<u>19</u>
<u>Art. 13 - Specifiche tecniche.....</u>	<u>20</u>
<u>Art. 14 – Varianti</u>	<u>20</u>
<u>Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio</u>	<u>20</u>
<u>Art. 16 - Inizio dell'erogazione del servizio.....</u>	<u>21</u>
<u>Art. 17 - Interruzione del servizio</u>	<u>21</u>
<u>Art. 18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....</u>	<u>22</u>
<u>TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO</u>	<u>23</u>
<u>Art. 19 - Disposizioni generali relative al personale</u>	<u>23</u>
<u>Art. 20 - Organico.....</u>	<u>23</u>
<u>Art. 21 - Rapporto di lavoro</u>	<u>24</u>
<u>Art. 22 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa.....</u>	<u>25</u>
<u>Art. 23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco</u>	<u>26</u>
<u>Art. 24 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti</u>	<u>27</u>
<u>Art. 25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati</u>	<u>27</u>
<u>Art. 26 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori</u>	<u>29</u>
<u>Art. 27 - Norme comportamentali del personale</u>	<u>29</u>
<u>TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....</u>	<u>30</u>
<u>Art. 28 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....</u>	<u>30</u>
<u>Art. 29 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare.....</u>	<u>31</u>
<u>Art. 31 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari.....</u>	<u>32</u>
<u>Art. 32 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT.....</u>	<u>33</u>
<u>Art. 33 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale</u>	<u>33</u>
<u>Art. 34 - OGM.....</u>	<u>34</u>
<u>Art. 35 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale.....</u>	<u>34</u>

<u>TITOLO IV - MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI</u>	<u>35</u>
<u>Art. 36 - Comunicazione e diffusione del menu.....</u>	<u>35</u>
<u>Art. 37 - Struttura del menu</u>	<u>35</u>
<u>Art. 38-Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano”.....</u>	<u>37</u>
<u>Art. 39 - Variazione del menu</u>	<u>38</u>
<u>Art. 40 - Diete sanitarie e menu alternativi.....</u>	<u>38</u>
<u>Art. 41- Dieta leggera e/o diete di attesa</u>	<u>39</u>
<u>Art. 42 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio</u>	<u>39</u>
<u>Art. 43 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell'Allegato n. 5.....</u>	<u>40</u>
<u>TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA.....</u>	<u>41</u>
<u>Art. 44 – Modalità operative.....</u>	<u>41</u>
<u>TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....</u>	<u>43</u>
<u>Art. 45 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari</u>	<u>44</u>
<u>Art. 46 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie</u>	<u>44</u>
<u>Art. 47 - Norme per una corretta igiene della produzione</u>	<u>44</u>
<u>Art. 48 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti</u>	<u>46</u>
<u>Art. 49 - Indumenti di lavoro</u>	<u>47</u>
<u>Art.50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche</u>	<u>48</u>
<u>Art.51- Divieto di riciclo degli alimenti</u>	<u>48</u>
<u>TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 52 - Ordinazione dei pasti</u>	<u>49</u>
<u>Art. 53 - Programmazione delle consegne</u>	<u>50</u>
<u>Art. 54 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori ..</u>	<u>51</u>
<u>Art. 55 - Indicazioni nei documenti di trasporto</u>	<u>53</u>
<u>TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....</u>	<u>53</u>
<u>Art. 56 - Norme e modalità per la somministrazione</u>	<u>53</u>
<u>Art. 57 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti</u>	<u>54</u>
<u>Art. 58 - Quantità in volumi e in pesi</u>	<u>54</u>
<u>Art. 59 – Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica</u>	<u>54</u>
<u>TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI</u>	<u>55</u>
<u>Art. 60 - Regolamenti</u>	<u>55</u>
<u>Art. 61 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti</u>	<u>55</u>
<u>Art. 62 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature</u>	<u>56</u>
<u>Art. 63 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi</u>	<u>56</u>
<u>Art. 64 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti</u>	<u>57</u>
<u>Art. 65 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....</u>	<u>57</u>
<u>Art. 66 – Rifiuti ed imballaggi.....</u>	<u>57</u>
<u>Art. 67 - Derattizzazione e disinfestazione.....</u>	<u>59</u>
<u>TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....</u>	<u>59</u>

<u>Art. 68 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune.....</u>	<u>59</u>
.....	59
<u>Art. 69 - Consegna all’I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune.....</u>	<u>60</u>
<u>Art. 71 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili.....</u>	<u>61</u>
<u>Art. 72 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi.....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 73 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 74 - Divieto di variazione della destinazione d’uso.....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 75 - Licenze e autorizzazioni</u>	<u>62</u>
<u>Art. 76 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica.....</u>	<u>62</u>
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA	
SUI LUOGHI DI LAVORO.....	63
<u>Art.77 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi.....</u>	<u>63</u>
<u>Art. 78 - Impiego di energia</u>	<u>64</u>
<u>Art. 79 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</u>	<u>64</u>
<u>Art. 80 - Costi relativi alla sicurezza</u>	<u>64</u>
<u>Art. 81 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)</u>	<u>65</u>
<u>Art. 82 - Controllo della salute degli addetti</u>	<u>65</u>
<u>Art. 83 - Referenti della sicurezza</u>	<u>65</u>
<u>Art. 84 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall’I.A.).....</u>	<u>65</u>
.....	65
<u>Art. 85 - Piano di evacuazione</u>	<u>65</u>
TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA’	66
<u>Art. 86 - Disposizioni generali</u>	<u>66</u>
<u>Art. 87 – Direttore dell’esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune</u>	<u>66</u>
<u>Art. 88 - Organismi preposti al controllo del Comune.....</u>	<u>67</u>
<u>Art. 89 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune.....</u>	<u>67</u>
<u>Art. 90 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica.....</u>	<u>68</u>
.....	68
<u>Art 91 - Blocco delle derrate</u>	<u>68</u>
<u>Art. 92 - Contestazioni all’Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune</u>	<u>68</u>
<u>Art. 93 - Verifica della soddisfazione dell’utente da parte dell’Impresa</u>	<u>69</u>
<u>Art. 94 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000.....</u>	<u>69</u>
TITOLO XIII - PENALITA’	69
<u>Art. 95 - Penalità previste.....</u>	<u>69</u>
<u>Art. 96 - Procedimento di applicazione delle penalità.....</u>	<u>70</u>
TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA’ DI PAGAMENTO.....	71
<u>Art. 97 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica</u>	<u>71</u>
<u>Art. 98 - Pagamento dei pasti.....</u>	<u>71</u>
<u>Art. 99 - Cessione del credito.....</u>	<u>72</u>
<u>Art. 100 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all’I.A.....</u>	<u>72</u>
TITOLO XV - ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	72
<u>Art. 105 - Esonero Responsabilità per il Comune.....</u>	<u>76</u>

<u>Art. 106 - Responsabilità.....</u>	<u>76</u>
<u>Art. 107 - Assicurazioni e garanzie.....</u>	<u>76</u>
<u>Art. 108 - Spese ed utenze.....</u>	<u>77</u>
<u>Art. 109 - Aiuti comunitari.....</u>	<u>77</u>
<u>TITOLO XVI- NORME FINALI.....</u>	<u>78</u>
<u>Art. 110 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie.....</u>	<u>78</u>
<u>Art. 111 - Trattamento dei dati personali.....</u>	<u>79</u>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE" PER N. 4 LOTTI MUNICIPALI
PERIODO 01/02/2017 – 31/08/2018**

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI GENOVA

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è la Direzione Scuola e Politiche Giovanili

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

I criteri ambientali, anche quelli "di base", corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

In particolare si segnalano:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/9;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n.

- 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici”;
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
 - L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”;
 - Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante “norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173”;
 - Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
 - Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
 - Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
 - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
 - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
 - Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
 - Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
 - Linee di indirizzo Regione Liguria;
 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011;
 - Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché' per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.”;
 - Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Committente: cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Genova)

- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'Impresa e/o presso le strutture del Comune date in comodato all'Impresa; il trasporto dei pasti presso i refettori e presso le altre strutture afferenti al servizio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti;
- d) Centri cottura/Cucine: le strutture di proprietà/disponibilità dell'I.A. o del Comune ove vengono preparati i pasti;
- e) Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- f) Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- g) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);
- h) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
- i) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) Menu giornaliero: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte giornalmente agli utenti;
- k) Menu standard: il menu previsto, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;
- l) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menu con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti /ingredienti;
- m) Pasto completo giornaliero: tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio diversificato per ogni ordine di scuola;
- n) Dieta sanitaria: pasto per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie;
- o) Dieta codificata: pasto che esclude alcuni alimenti per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie;
- p) Dieta personalizzata: pasto per utenti che non rientra parzialmente o totalmente tra le diete codificate; (in quanto necessita di ulteriori esclusioni oltre quelle previste dalla codifica)
- q) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore) ;
- r) Dieta di attesa: pasto per utenti in attesa della redazione di dieta sanitaria personalizzata;
- s) Menu etico-religiosi: pasto per utenti che hanno richiesto menu per motivi etico religiosi;
- t) Menu alternativi: pasto per utenti che hanno richiesto esclusioni di alcuni alimenti non motivate da patologie;
- u) Menu particolari: terminologia impiegata per identificare globalmente le diete e i menu di cui alla lettera n, o, p, q, r, s, t;

- v) Preparazione gastronomica: il piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- w) Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione ;
- x) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- y) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
- z) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- aa) Fascia distributiva: stringa oraria necessaria per lo svolgimento di tutte le attività inerenti la somministrazione del pasto comprensive dell'apparecchiatura, riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento dei rifiuti, ecc.;
- bb) Locali di ristorazione in gestione: le cucine di proprietà del Comune gestite dall'Impresa, i locali di distribuzione e consumo, i locali di servizio annessi ai refettori, gli spogliatoi e i servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa;
- cc) Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- dd) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
- ee) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ff) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- gg) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- hh) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- ii) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- jj) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- kk) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
- ll) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- mm) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
- nn) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
- oo) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi produttive alle sedi di ristorazione scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Genova (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3 , comma 1 lettera sss) del D.Lgs n. 50/2016.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune richiede, la fornitura di pasti a crudo, di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati come meglio definito nell'art. 6 – "Articolazione del servizio" del C.S.A.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall' impresa aggiudicataria, così come previsto dall'art. 22 del Regolamento a disciplina dell'attività contrattuale del Comune di Genova, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 28 aprile 2011 senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta avanzare pretesa alcuna.

Per quanto concerne la definizione del valore complessivo posto a base di gara e dei prezzi unitari di riferimento si rinvia a quanto dettagliatamente indicato nell'art. 1 "Oggetto dell'appalto" del Disciplinare di gara.

Art. 3 - Durata del contratto

Il servizio, nei diversi lotti, avrà la decorrenza indicata nella seguente tabella con opzione di prosecuzione relativamente a ciascun lotto sino ad un massimo di 12 mesi alle medesime condizioni.

Detta opzione potrà essere esercitata dalla Civica Amministrazione singolarmente per ciascun lotto.

La Civica amministrazione si riserva di anticipare o posticipare l'avvio del servizio a fronte di specifiche esigenze.

LOTTO	AVVIO	SCADENZA	DURATA
Bassa Valbisagno	01/02/2017	31/08/2018	19 mesi
Medio Ponente	01/02/2017	31/08/2018	19 mesi
Ponente	01/02/2017	31/08/2018	19 mesi
Media Valbisagno	01/02/2017	31/08/2018	19 mesi

La Civica Amministrazione, sulla base di oggettive e motivate esigenze di servizio, alla scadenza inizialmente prevista o a quella seguente determinata dall'esercizio della facoltà di opzione di cui al precedente paragrafo, si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario la prosecuzione delle prestazioni di cui al contratto, alle medesime condizioni dallo stesso disciplinato, per il tempo necessario all'individuazione del nuovo affidatario per un periodo massimo di sei mesi. In tal caso l'aggiudicatario si obbliga ad eseguire le prestazioni richieste alle stesse condizioni contrattuali, senza che da ciò derivi il diritto a qualsivoglia indennizzo.

Art. 4 - Tipologia di collettività

E' composta da:

- bambini dei Nidi d'infanzia;
- alunni delle Scuole d'Infanzia comunali comprensive delle sezioni Primavera 24/36 mesi, alunni delle Scuole d'Infanzia statali, delle Scuole primarie e secondarie di primo grado;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- personale comunale dipendente che ne abbia diritto;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune;
- personale disabile e/o con disagio socio-economico, inserito in strutture scolastiche, equiparato per mansioni a personale comunale e comunque disciplinato da accordi con il Comune;
- bambini dei Nidi d'infanzia convenzionati dal Comune ;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

Art. 5- Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza

Le sedi scolastiche ove è richiesto il servizio sono suddivise in n. 4 lotti indicativamente coincidenti con i municipi cittadini, la cui composizione e la tipologia di pasti, gli indirizzi delle sedi di ristorazione ed il numero presunto di pasti medi giornalieri sono indicati nell'Allegato n. 1 "Sedi di ristorazione", ove sono inoltre riportati indicativamente il numero di refettori e di turni, le frequenze giornaliere presunte minime, massime e medie, la presenza di eventuali sezioni Primavera, la presenza di self-service e lavastoviglie, il numero delle sezioni attrezzate per disabili, l'organizzazione delle attività scolastiche in tempo pieno/prolungato e moduli. Tali dati sono indicativi per la formulazione dell'offerta, rimanendo salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

Le Imprese, risultanti aggiudicatari dei lotti, sono tenute a garantire l'espletamento del servizio secondo quanto previsto ed indicato nell'Allegato n. 1, anche nel caso si verificano situazioni impreviste e contingenti che comportino modifiche temporanee della tipologia del pasto inizialmente indicate per ogni singola sede di ristorazione.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. dovrà utilizzare struttura/e produttiva/e (cucina e magazzino di proprietà/disponibilità aziendale).

Nella tabella seguente sono descritte le caratteristiche dei lotti e le strutture produttive da impiegare:

lotto	tot pasti /die (freq. media febbraio 2016)	utilizzo centro cottura comunale	utilizzo centro cottura proprieta' aziendale	n.cucine per la produzione di pasti pronti da consumare in loco
Bassa Valbisagno	2.921	X		11
Medio Ponente	2.855		X	8
Ponente	2.576	X		8
Media Valbisagno	2.282		X	6

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione, così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente al riordino dei cicli scolastici.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio, anche in deroga ai limiti indicati all'art 2 .

Il numero presunto dei pasti annui, suddivisi nelle diverse tipologie richieste, è riportato nell'Allegato n. 2 "Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara".

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

A titolo esemplificativo, a completamento delle informazioni sulle sedi di ristorazione, nell'allegato 17 "Tabella andamento pasti", si forniscono i dati storici sulle frequenze giornaliere dei pasti riferite al mese di febbraio 2016 per ogni singola sede scolastica.

Art. 6 - Articolazione del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica, per ogni singola tipologia di pasto richiesto, sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale.

L'I.A. deve provvedere a:

- **confezionamento** e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica;
- **consegna dei pasti crudi**, presso le cucine, con cadenza giornaliera. Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi da parte dell'I.A. aventi frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune;
- **integrazione della dotazione** di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze, secondo quanto specificatamente indicato nell'allegato n. 13 "Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi" ;
- **installazione** di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite da personale dell'I.A.

L'I.A. deve provvedere a:

- **confezionamento e trasporto** degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica gestite con personale dell'I.A.;
- **preparazione e confezionamento** del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) da parte di personale dell'I.A.;
- **fruttometro**: lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta che dovrà essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.
- **allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori), evidenza documentale della fornitura di prodotti biologici, DOP, equo e solidale e delle eventuali variazioni di menu/prodotto;
- **distribuzione** di pasti pronti in multirazione o eventuale monorazione (comprensivi dei regimi dietetici);
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) e nello specifico:
 - scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi; in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
 - scuole comunali (Nidi d'infanzia, sezioni primavera, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopature e lavaggio pavimenti, come meglio esplicitato nel successivo art. 63;
 - scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **distribuzione delle merende** (nidi d'infanzia, sezioni primavera) predisposizione del refettorio preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- **frutta snack** (infanzia statale e comunale) predisposizione e consegna giornaliera al personale scolastico entro le ore 13,30 di frutta biologica (mele, pere, pesche noci e albicocche), equo e solidale (banane), succhi di frutta biologici e frullati, sanificazione dei frutti e confezionamento monodose in sacchetti per alimenti;
- **gestione dei rifiuti**;
- **manutenzione** ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature di cucina compresi gli scaldabagno e sostituzione e/o integrazione della dotazione esistente, come disciplinato al successivo art. 69;
- **installazione** di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- **manutenzione** e sanificazione dei freezer qualora presenti;
- **mantenimento** in buono stato dei locali e delle attrezzature; si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamente autorizzati dal Comune;

- **rottamazione** eventuale di una o più attrezzature presenti nella struttura con conseguente smaltimento e sostituzione delle stesse previa autorizzazione del Comune.

Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);

L'I.A. deve provvedere a:

- **preparazione, confezionamento, trasporto** di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);
- **preparazione, allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule), apparecchiatura con utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri, posate) tranne che per la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni, evidenza documentale della fornitura di prodotti biologici, DOP, equo e solidale e delle eventuali variazioni di menu/prodotto;
- **fruttometro (quando effettuato durante la fascia distributiva)** : lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
- **distribuzione con scodellamento** dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'I.A., con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **distribuzione self-service** nelle sedi di ristorazione ove già praticata come specificato nell'allegato 1 e dove richiesta in corso di contratto come meglio disciplinato al successivo art. 9 mediante utilizzo di vassoi e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio;
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) e nello specifico:
 - scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi; in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
 - scuole comunali (Nidi d'infanzia, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;
 - scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **fornitura** dell'utensileria/stoviglie riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate), delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), delle brocche con coperchio per acqua e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio e sostituzione degli stessi qualora usurati;

- **ritiro** giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione, compresa l'utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate);
- **gestione dei rifiuti**;
- **installazione** di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati, qualora previsti dal menu, in ogni sede di ristorazione, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- **manutenzione** ordinaria dei locali di distribuzione e consumo (refettori), comprensivi dei locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- **manutenzione** e sanificazione dei freezer qualora presenti e dei carrelli termici;
- **integrazione** e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato;
- **distribuzione delle merende**: (nidi d'infanzia, sezioni primavera) predisposizione del refettorio preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- **frutta snack** (infanzia statale e comunale) predisposizione e consegna giornaliera al personale scolastico entro le ore 13,30 di frutta biologica (mele, pere, pesche noci e albicocche) convenzionale (agrumi), equo e solidale (banane), succhi di frutta biologici e frullati, sanificazione e completa asciugatura dei frutti e confezionamento monodose in sacchetti per alimenti;

Art. 7 - Ulteriori prestazioni richieste all'I.A.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

1) per i pasti crudi:

- fornitura di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze per ogni cucina e su richiesta degli uffici di ristorazione territoriali con modalità e specifiche tecniche indicate negli Allegati n. 3,7 e 13;

2) per i pasti pronti da consumare in loco:

- fornitura di bilancia automatica per alimenti e termometro a sonda per consentire i controlli su porzionatura e temperature dei pasti;

3) per i pasti pronti veicolati:

- servizio di manutenzione e pulizia delle attrezzature;
- fornitura delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari per la distribuzione;
- fornitura, qualora necessario per garantire il regolare funzionamento del servizio e i necessari requisiti igienici, dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food) e sostituzione degli stessi qualora usurati;
- fornitura di bilancia automatica per alimenti e termometro a sonda per consentire i controlli su porzionatura e temperature dei pasti;

4) per tutte le tipologie di pasti:

- interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, come meglio disciplinato al successivo art. 68;
- l'I.A. è tenuta a fornire acqua minerale per situazioni di emergenza legate alla potabilità dell'acqua di rete, anche nelle sedi scolastiche dove non è attivo il servizio. Inoltre per alcune sedi scolastiche ove persistono condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua del rubinetto, l'I.A. è tenuta a fornire acqua in bottiglia. Tali sedi sono evidenziate nell'allegato 1. Tale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria è da ritenersi interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto, fino ad esaurimento dell'importo indicato nella tabella seguente:

I valori di seguito indicati sono relativi al solo periodo contrattuale, in caso di opzione saranno rideterminati.

LOTTO	VALORE IMPORTO IN LITRI
Bassa Valbisagno	15.833
Medio Ponente	15.240
Ponente	13.174
Media Valbisagno	11.623

l'I.A. è tenuta a provvedere alla stampa periodica dei menu in lingua italiana, comprensiva della Carta del Servizio di Ristorazione e delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto (piani di miglioramento, qualità percepita, informazioni nutrizionali e dietetiche per patologia, ecc.), in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti per ogni tipologia gestionale. L'I.A., secondo i testi forniti dal Comune e concordati con l'I.A. stessa, provvede alla stampa di opuscoli, in formato A5 di 20 pagine/40 facciate circa, unite da 2 punti metallici, stampati in nero con copertina in policromia, o altro formato da concordare con l'I.A. di equivalente valore economico, nonché alla consegna alle singole scuole servite, concordando modalità e tempi di consegna con gli uffici preposti del Comune. L'I.A. deve altresì provvedere alla stampa di un numero aggiuntivo di copie per le esigenze degli uffici comunali (convegni, sportelli, ecc.), pari a circa il 5% del numero totale rappresentativi dei quattro ordini di scuola e alla stampa di un menu formato A3 plastificato da affiggere presso ogni sede scolastica.

Si specifica che i freezer ed i carrelli termici installati, di proprietà dell'I.A., dovranno essere ritirati dalla stessa a fine contratto.

Art. 8 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune

L'I.A. s'impegna ad utilizzare gli strumenti messi a disposizione dal Comune per la registrazione giornaliera dei pasti consegnati, per la registrazione e gestione delle non conformità rilevate e per la gestione delle schede tecniche degli alimenti utilizzati.

In particolare l'I.A. si impegna ad utilizzare i prodotti software messi a disposizione dal Comune secondo le modalità che saranno indicate.

In caso di mancato utilizzo degli applicativi informatici è prevista la penalità indicata nell'Allegato n.14 .

Art. 9 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Comune si riserva la facoltà di:

- modificare in una o più sedi di ristorazione, in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente richiesto ed indicato, nell'Allegato n.1, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente capitolato. In tal caso il Comune corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione. Per il lotto Ponente, in caso di richiesta di pasti crudi per il rientro in sede del nido d'infanzia Smeraldo il prezzo sarà determinato applicando la percentuale di ribasso offerta in sede di gara al prezzo unitario a base di gara.
- affidare ulteriori servizi analoghi nell'ambito della normativa vigente, inizialmente non ricompresi, previa verifica congiunta di fattibilità/sostenibilità economica/gestionale.

Nella prospettiva che possano essere incrementate le sedi ove viene utilizzato il sistema del self-service per la distribuzione dei pasti, ove ciò sia realizzabile, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di arredi idonei, di appositi vassoi, di distributori di bicchieri, di materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio, senza maggiorazioni di prezzo.

Art. 10 - Pasti per soggetti terzi

L'I.A. si impegna ad erogare, su richiesta del Comune, il servizio di ristorazione per i Nidi d'infanzia privati, accreditati dal Comune stesso. La tipologia del servizio sarà oggetto di accordo fra I.A. e gestore del Nido d'infanzia accreditato in relazione all'utenza frequentante (lattanti, semi-divezzi e divezzi).

L'I.A. si impegna altresì, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza di particolare gravità che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune.

Art. 11 - Elementi costitutivi del servizio

Ad integrazione di quanto già previsto all'art. 6 "Articolazione del servizio" si precisa che Il servizio prevede la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati comprensivi dei menù particolari.

Per i pasti pronti veicolati:

l'I.A. deve provvedere alla fornitura e conseguente distribuzione della colazione a base di latte e tè caldo da consegnare in caraffe termiche e della frutta fresca di metà mattinata, lavata, sbucciata e tagliata per i nidi d'infanzia. Provvedere alla sbucciatura, al taglio della frutta delle carni del prosciutto per nidi, infanzia e per le classi prime e seconde della scuola primaria. Deve provvedere al taglio del pane quando necessario.

La I.A. deve provvedere alla fornitura di stoviglie riutilizzabili, tranne che per la scuola Pr. Da Passano e relative coabitazioni, da sanificare giornalmente presso le sedi scolastiche dotate di lavastoviglie o presso il centro cottura o altra sede identificata allo scopo. I piatti e bicchieri dovranno essere in melammina per i nidi di infanzia e melammina o polycarbonato o altro materiale plastico conforme al Reg. UE 10/11 per gli altri ordini, le posate in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza.

Il materiale delle stoviglie dovrà essere facilmente sanificabile, resistente a graffiature e a fenomeni di formazione di patina unta sulla superficie.

Per i pasti pronti da consumare in loco:

Provvedere alla sbucciatura, al taglio della frutta delle carni del prosciutto per nidi, infanzia e per le classi prime e seconde della scuola primaria. Deve provvedere al taglio del pane quando necessario.

l'I.A. deve impiegare piatti in ceramica, melammina o polipropilene, bicchieri in melammina o polycarbonato già in dotazione alla scuola e deve provvedere al reintegro degli stessi in caso di usura o carenze. Tale disposizione non è prevista per la Scuola Primaria Papa Giovanni e relative coabitazioni per la quale è previsto l'utilizzo di utensileria a perdere. Per i nidi d'infanzia è previsto l'uso esclusivo di bicchieri e piatti in melammina.

Il Comune si riserva di richiedere l'utilizzo di stoviglie monouso per tutte le tipologie di pasto in caso di esigenze particolari.

Per tutte le categorie di utenti e per tutte le tipologie di pasto, i tavoli saranno apparecchiati con tovaglette monoposto e tovaglioli a perdere fornite dalla I.A. le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato n. 3 "Tabelle merceologiche del materiale monouso" e i cui coefficienti sono riportati nella tabella del successivo art. 59 "Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario. Per la fornitura di stoviglie monouso, qualora fossero impiegati, è necessario osservare quanto indicato ai suindicati articoli.

Art. 12 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione

Al verificarsi di situazioni di emergenza legate alle condizioni tecnico-strutturali degli edifici scolastici, a situazioni di ridimensionamento, utilizzo diversificato degli spazi, attivazione di nuove sedi educative, il Comune si riserva di effettuare cambiamenti di sedi di ristorazione nell'ambito del territorio comunale, sia temporanei che definitivi, con conseguente affidamento del servizio sulla base della nuova situazione determinatasi. In tal caso, previa verifica del mantenimento entro il quinto in diminuzione o in aumento dell'importo contrattuale, l'espletamento del servizio deve essere garantito dall'I.A. del lotto di nuova appartenenza territoriale anche se derivante da altro appalto. Nel caso in cui il Comune intenda utilizzare sedi di ristorazione non previste nell'elenco di cui all'Allegato n. 1, il servizio sarà assegnato all'I.A. assegnataria del lotto che territorialmente ricomprende la sede considerata.

Art. 13 - Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato Speciale, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso, qui di seguito specificatamente indicate:

- Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso;
- Allegato n. 4 Menu, Ricettari, composizione del pasto scorta e relativi regimi dietetici;
- Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici;

- Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari;
- Allegato n. 13 Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi.

Art. 14 – Varianti

L'impresa concorrente ha facoltà di non presentare alcuna offerta o presentare offerta per una o più delle varianti individuate nell'art. 4 del disciplinare di gara.

Nel caso in cui venga formulata offerta per una o più delle suddette varianti il Comune attribuirà all'Impresa partecipante un punteggio.

In riferimento alle offerte relative alla qualità degli alimenti, (cfr. art. 4 del disciplinare di gara), in fase di esecuzione, sarà definita una calendarizzazione per tradurre le percentuali offerte in sede di gara e le percentuali previste quale requisito obbligatorio in giornate di distribuzione, tenendo conto della tipicità del lotto e della frequenza di distribuzione dei vari prodotti, in modo da consentirne la fruizione a tutti i fruitori.

L'impresa, nel caso di aggiudicazione, è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, le varianti offerte in sede di gara, in fase di avvio del servizio, nei tempi e nei modi concordati con il Comune.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Comune, non venissero messe in atto, il Comune tratterrà l'importo equivalente aumentato del 10% a titolo di risarcimento danni.

Il Comune si riserva di sostituire le varianti proposte in sede di offerta con varianti alternative, all'interno dei costi previsti nella stessa offerta, previo accordo con l'appaltatore.

In caso di mancata attuazione delle varianti proposte in sede di gara, il Comune applicherà le specifiche penalità previste nell'allegato 14.

Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio

Il calendario di erogazione dei servizi di ristorazione scolastica è indicativamente stabilito come segue e potrà subire variazioni a seguito dell'approvazione del calendario scolastico annuale da parte della Regione Liguria:

	Inizio (*)	Termine (*)	Giorni settimanali di funzionamento
Nidi d'infanzia e Scuole infanzia com.li	04.09	27.06	5 – dal lunedì al venerdì

Scuole Infanzia Statali	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	30.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole primarie e Secondarie di I grado e II grado	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	termine ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	5 – dal lunedì al venerdì
Servizio Estivo	01.07*	31.08*	5 - dal lunedì al venerdì

*periodo indicativo

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Il calendario di erogazione del servizio per gli anni scolastici successivi sarà annualmente definito e comunicato dal Comune.

Il servizio estivo sarà limitato ad alcune sedi di ristorazione scolastica, con le modalità e la durata che saranno indicate annualmente dal Comune, a tal proposito all'allegato n. 7 è indicato l'andamento del servizio relativo all'anno 2015.

Il Comune si riserva di non erogare alcun tipo di servizio nei mesi estivi.

Art. 16 - Inizio dell'erogazione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in seguito all'aggiudicazione definitiva, di dare l'avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, decorso comunque il termine dilatorio di cui all'art. 32 D. Lgs. 18.4.2016 n. 50.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, questo si riserva la possibilità di apportare riduzioni/ integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente art. 2.

Art. 17 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta

salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, e in via del tutto straordinaria potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo del pasto scorta.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo degli alimenti costituenti il pasto scorta.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

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

d) Interruzione totale del servizio senza preavviso

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui il Comune abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di ristorazione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Art. 18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida anticipata

tramite mail seguita da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 19 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs.vo 81/2004, ai regolamenti CE 852-853/2004, l'I.A. 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. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A. prima dell'avvio del servizio, periodicamente e a tutti i nuovi assunti tenendo anche in considerazione quanto previsto dalle Linee di indirizzo sulla formazione parte integrante della Delibera di Giunta regionale n. 793 del 29 giugno 2012.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati e a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione dei corsi.

Art. 20 - Organico

La consistenza dell' organico impiegato presso le cucine di proprietà del Comune e dell'Impresa e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere presentata entro 10 giorni dall'avvio del servizio e riconfermata al Comune e alle OO.SS., tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto e con frequenza trimestrale e per iscritto, secondo un modello standard predisposto dal

Comune. Per le Imprese che si trovassero a gestire più di un lotto, è richiesto di specificare, per il personale dei centri di cottura aziendali l'indicazione del lotto su cui gli stessi ricadono.

Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma settimanale o mensile, che riporti il nominativo, l'orario di entrata ed uscita e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede di ristorazione, cucina, refettori e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi, entro 24 ore dalla richiesta,.

In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 21 - Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato deve essere assunto nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del Settore Turismo – Pubblici Esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, salvo eventuali deroghe concordate nell'ambito di appositi protocolli di intesa tra Amministrazione Comunale, OO.SS e Associazioni rappresentative delle Imprese, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

Il lavoratore, quale dipendente dell'Impresa, deve risultare a libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 50 del Codice degli appalti (Dlgs. 50/2016) al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro.

Per personale adibito all'appalto si intendono tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso i Centri cottura/Cucine come meglio definiti all'art. 1 lett. d) del presente capitolato. Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'Impresa uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa impresa si obbliga a effettuare i

passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. In caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente rilevato dalla Stazione appaltante, verrà applicata la penale di cui all'allegato 14.

Il dettaglio del personale attualmente in carico, suddiviso per qualifica e monte ore, è indicato nell'allegato n. 16 del presente capitolato, redatto in base ai dati ed alle informazioni fornite alla Civica Amministrazione dagli attuali gestori.

E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

L'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra ai competente Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 107 "Cauzione definitiva".

La Civica amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 112 del D.Lgs. 50/2016, per quanto concerne il lotto Medio Ponente, richiede che l'esecuzione del contratto sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91.

Art. 22 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme agli indici di produttività e ai rapporti utenti addetti indicati dal presente capitolato nei successivi articoli, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Così come evidenziato all'art. 20, tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'Impresa e preventivamente comunicate per approvazione del Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto.

Nel caso in cui l'Impresa non ottemperi a tale disposizione il Comune provvederà ad applicare la penalità di cui all'Allegato n. 14.

E' fatto divieto alle I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente capitolato nei tre mesi precedenti la scadenza del

contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, il mantenimento di adeguati tempi di esecuzione, e l'osservanza delle norme igienico sanitarie e rispettare gli indici di produttività di seguito indicati:

Nidi d'infanzia puri e/o in coabitazione con altri ordini

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	Max.	
0	300	5,5
301	600	6
601	900	6,5
901	1250	7

Scuole Infanzia, primarie e secondarie

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	Max.	
0	350	6,5
351	600	7
601	900	7,5
901	1.250	8
1251	1600	9
1601	2000	9,5
2001	2500	10

La produttività settimanale deve essere calcolata tenendo conto anche delle variazioni giornaliere dei pasti e il relativo controllo potrà essere effettuato anche sulle settimane costituite da meno di 5 giorni. Gli indici settimanali devono essere costantemente mantenuti e qualsiasi modifica deve essere concordata con i referenti del Comune. In caso di assenza di una o più persone facenti parte degli organici è necessario provvedere al mantenimento dell'indice non solo incrementando il numero di ore, ma mantenendo anche il numero di addetti.

Qualora per la distribuzione dei pasti si utilizzassero più refettori e gli stessi fossero dislocati su più piani della struttura scolastica o se fossero attivati più turni, l'orario settimanale dovrà essere incrementato in misura adeguata alle necessità (almeno 30' giornalieri per ogni tipologia di eccezione). Tali incrementi dovranno essere definiti ad inizio anno scolastico. Altresì saranno da definire incrementi orari, di pari quantitativo (almeno 30' giornalieri), qualora il lavaggio dei pavimenti dei locali distribuzione e consumo sia a carico dell'I.A come evidenziato dal precedente art. 3.

Per i nidi d'infanzia, caratterizzati da organizzazioni complesse e numero esiguo di utenti è altresì necessario prevedere la compresenza di almeno due addetti durante i vari turni di consumazione del pasto per garantire l'adeguata assistenza in tutti i reparti.

Nell'organico previsto per ogni cucina deve essere presente un cuoco responsabile dell'intero processo, referente dell'Impresa, per i rapporti con il Comune la scuola e l'utenza.

Fatto salvo quanto suindicato, si ribadisce che il Comune, qualora lo ritenga necessario per motivate esigenze, può richiedere e concordare con l'I.A. modifiche sull'indice di produttività.

Art. 24 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente (oggi: DPR.327/80) ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente.

Art. 25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare i rapporti addetti/utenti di seguito indicati, tenendo conto delle caratteristiche strutturali delle diverse sedi scolastiche, dell'età degli utenti considerando i tempi necessari da dedicare alla consumazione del pasto, dell'organizzazione del servizio (presenza di turni, presenza di attrezzature per il lavaggio, presenza più locali di distribuzione e consumo, ecc.) e di tutte le prestazioni a corredo della distribuzione (riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento rifiuti, ecc) :

Ordine di scuola	Rapporto addetti/utenti
Rapporto utenti/addetti in Nidi d'infanzia	1:25
Rapporto utenti/addetti per tutte le scuole infanzia comunali e in tutti casi ove venga effettuata l'attività di lavaggio delle stoviglie	1:30

Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia statali, primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo e più refettori o in caso di refettorio/i situato su piano diverso della cucina	1:35
Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia statali su unico turno distributivo ed un unico refettorio	1:40
Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia con più turni distributivi ed un unico refettorio	1:45
Rapporto utenti/addetti in primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo ed un unico refettorio	1:45
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi e più refettori o dove nello stesso refettorio mangiano più ordini di scuola in orari diversi	1:50
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi ed un unico refettorio o dove nello stesso refettorio mangiano più ordini di scuola in orari diversi	1:55
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con servizio self-service con pasti pronti veicolati	1:55

I rapporti sopraindicati devono essere mantenuti per tutta la durata della fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni).

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi o dove nello/gli stesso/i refettorio/i mangiano più ordini di scuole in orari diversi, il numero di addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopraindicati tenendo conto del numero totale di utenti presenti e il numero di addetti risultante dovrà essere mantenuto per tutta la durata della fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni) del primo e turni seguenti.

Esempio n. 1: I Turno n. 200 Il Turno n. 150, utenti presenti complessivi N. 350, che divisi per 50 danno un n. di addetti necessari sia nel I che nel II turno, pari a 7;

Esempio n. 2: scuola infanzia n. 80 orario pasto 12,00, scuola primaria I Turno n. 100 orario pasto 12,15, scuola primaria II Turno n. 100 e scuola secondaria n. 50 orario pasto 13,00, utenti presenti complessivi N. 330, che divisi per 55 danno un n. di addetti necessari per tutta la fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni), pari a 6;

Nel caso in cui il rapporto desse come risultanza un numero con decimale sarà necessario provvedere all'aggiunta di un unità qualora il decimale superi lo 0,4.

L'I.A. deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica della corretta distribuzione delle diete e dei rapporti con il Comune, la scuola e l'utenza.

Fatto salvo quanto suindicato, si ribadisce che il Comune, qualora lo ritenga necessario e per motivate esigenze, può richiedere e concordare con l'I.A. modifiche sul rapporto utenti/addetti.

Art. 26 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori

L'Impresa deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa pertanto dovrà garantire costante reperibilità e presidiare con assiduità la/e cucina/e di proprietà aziendale.

Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Per l'elaborazione delle diete personalizzate, l'I.A. dovrà avvalersi di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

L' I.A. dovrà inoltre garantire l'impiego di un numero adeguato di "ispettori" incaricati del monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio, che dovranno garantire la massima collaborazione ai responsabili nominati dal Committente al fine di garantire il buon andamento del servizio. Il numero degli ispettori non dovrà essere inferiore ad uno per lotto aggiudicato e gli stessi dovranno svolgere il loro ruolo da ispettori e non dovranno essere utilizzati per la sostituzione del personale eventualmente assente sulle sedi scolastiche, fatte salve situazioni di improvvisa emergenza che devono essere comunque comunicate agli uffici di controllo territoriale. Inoltre l'I.A. dovrà predisporre per ciascun ispettore un piano dei controlli, adeguatamente articolato, stabilendo uno standard minimo di visite, fatti salvi gli interventi di verifica non ordinari, correlati a situazioni contingenti/urgenti (segnalazione di criticità, reclami, monitoraggio RNC, altro) che esulano, in quanto tali, dalla suddetta programmazione. Sarà facoltà del Comune richiedere evidenza dei piani di verifica e dell'esito dei controlli eseguiti dagli ispettori.

Art. 27 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune;

- evitare di trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio;
- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 28 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono specificati nelle *"Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari"* (allegato n. 9).

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto.

Le schede tecniche dei prodotti alimentari devono contenere informazioni tali da poter verificare le caratteristiche e i parametri richiesti dalle tabelle merceologiche di cui all'allegato 9 del presente capitolato.

Il Comune provvederà a realizzare un format contenente le indicazioni minime riferite al prodotto che l'I.A. deve provvedere a far compilare al fornitore. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'I.A., contestualmente all'aggiudicazione definitiva, deve provvedere all'utilizzo del software messo a disposizione del Comune per l'inserimento dei dati identificativi delle derrate alimentare e delle bevande utilizzate secondo definite modalità.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell'Impresa. Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.

Art. 29 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere RI etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'I.A. dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Art. 30 - Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Disposizioni generali - Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari.

Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici, DOP e PAT per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

A) Frutta fresca, purea di frutta, succhi e nettari di frutta, latte, pasta (comprese quelle dietetiche, speciali, integrali e con farina d'orzo), riso, pomodori e prodotti trasformati, formaggio fresco, uova pastorizzate e yogurt

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Produzione biologica	Reg. 834/2007/CE

B) Verdura e ortaggi, legumi, patate, farina, cereali, pane e prodotti da forno, polenta, olio extra vergine d'oliva*

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	Produzione biologica	Reg. 834/2007/CE
20%	IGP, DOP, STG	Regolamento CE

		1898/2006, 510/2006, 509/2006
--	--	----------------------------------

*il prodotto DOP deve essere della riviera ligure

C) Carne bovina

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	Produzione biologica	Reg. 834/2007/CE
85%	prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata/certificata	Elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

D) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Reg. 834/2007/CE criteri della certificazione MSC

L'I. A. dovrà produrre un Rapporto semestrale su tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine ad esempio le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Comune si riserva di promuovere attraverso specifici progetti (ad es. "Bampè – Bambini e prodotti agricoli d'eccellenza") il consumo dei prodotti agroalimentari tradizionali e a filiera controllata del territorio locale, migliorandone e valorizzandone l'offerta, coinvolgendo l'utenza attraverso percorsi di educazione alimentare e sensoriale.

Art. 31 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menu previsto, il

Comune potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste nell'Allegato n. 14 del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 93 "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 32 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà:

- richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro prodotto a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;
- richiedere il rimborso parziale del pasto.

Sarà necessario altresì che l'I.A. provveda a dare comunicazione all'utenza di tali variazioni, affiggendo comunicazione presso le sedi scolastiche interessate e informando i propri addetti.

Nel caso in cui l'Impresa non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui all'Allegato 14.

Art. 33 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale

L'I.A. deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Le iniziative a carattere sociale promosse e sostenute dal Comune ricomprendono inoltre il ritiro e la distribuzione a cura di Enti Morali di generi

alimentari di proprietà del Comune risultati eccedenti e non altrimenti utilizzabili per l'esecuzione del servizio.

In particolare promuove il ritiro di:

- prodotti dietetici per la prima infanzia opportunamente confezionati;
- prodotti alimentari a lunga conservazione nell'unità di imballo (pasta, riso, biscotti, ecc.);
- pane e frutta giornalieri.

In aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) il Comune richiederà all'I.A. di aderire a progetti di raccolta e consegna presso Enti e/o strutture assistenziali da concordarsi, a cura della stessa, delle derrate integre non distribuite a mensa.

Art. 34 - OGM

Il Comune e la Regione Liguria aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la eco sostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

Art. 35 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" - e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi e s.m.i.

I prodotti del commercio equo e solidale sono individuati mediante una delle seguenti modalità (Art. 4 - Legge Regionale sopra citata - individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale):

- a) provenienza dei prodotti da un'organizzazione del commercio equo e solidale, accreditata ai sensi dell'art. 3, comma 2, lettera b);
- b) certificazione dei prodotti da parte degli enti di cui all'articolo 3, comma 2, lettera c), attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia.

Il Comune intende garantire l'utilizzazione di tali prodotti per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

PRODOTTO EQUO E SOLIDALE		FREQUENZA
Nidi d'infanzia	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana
Scuole dell'infanzia comunali e statali e sezioni primavera	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana

Nelle tabelle dietetiche (allegato n. 4) ne sono indicati gli utilizzi, che costituiscono lo standard minimo da rispettare.

L' I.A. dovrà dichiarare, con bolle di consegna separate, il quantitativo mensile della fornitura (per poter poi fornire rendicontazione alla Regione

Liguria) e fornire adeguata informazione ai fruitori del servizio sui prodotti distribuiti.

TITOLO IV - MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 36 - Comunicazione e diffusione del menu

I menu sono redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica dei Servizi di Ristorazione del Comune, in collaborazione con le commissioni mensa cittadine e con ASL Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, convalidati dall'organismo tecnico-consultivo denominato "Unità di Nutrizione", costituito da un gruppo di esperti individuati tra i Responsabili della Ristorazione, Medici dell'ASL, Veterinari, Pediatri, Funzionari Tecnici, Dietiste, Cuochi/e, Rappresentanti delle Associazioni di genitori, Associazioni dei Consumatori e Responsabili delle scuole.

L'I.A. oltre a provvedere alla stampa del menu come disciplinato dal precedente art. 7, è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu indicante l'elenco degli ingredienti e degli allergeni e altresì dovrà dare evidenza documentale dell'utilizzo dei prodotti bio, DOP ed equo solidale ed eventuali variazioni di menu/prodotto.

Art. 37 - Struttura del menu

I pasti crudi, i pasti pronti da consumare in loco, i pasti pronti veicolati, devono essere preparati seguendo le grammature indicate nel ricettario, concordate per il menu. Come evidenziato dal ricettario il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti surgelati; le verdure utilizzate per tutte le preparazioni dei nidi d'infanzia devono essere fresche tranne in caso di necessità dovute ad emergenza in cui è concesso ricorrere al prodotto surgelato e di quarta gamma previa autorizzazione; i legumi possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, polpettone di fagiolini e piselli di contorno).

Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modifiche ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'I.A.; possono essere richieste variazioni qualitative e quantitative e integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di particolari specificità di prodotti.

L'I.A. è tenuta a fornire, per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione gastronomica; tale tabella deve essere formulata per ogni menu annuale ed aggiornata in relazione ad eventuali integrazioni/variazione del menu.

Le suddette tabelle devono essere disponibili presso le cucine e i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) per l'utilizzo da parte del personale aziendale e per consultazione nell'ambito dei controlli.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 9).

Il menu è rivolto ai bambini frequentanti i Nidi d'infanzia, Scuole dell'Infanzia Comunale e sezioni primavera 24/36 mesi, Scuole dell'Infanzia Statale, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, e le scuole individuate come sedi per il servizio estivo. Per le scuole in coabitazione

(Nidi d'infanzia divezzi, scuola infanzia, scuola primaria in coabitazione con nido d'infanzia; Scuola Infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado in coabitazione con scuola infanzia; Scuola Primaria e scuola secondaria di primo grado in coabitazione con primaria) vanno seguiti gli specifici menu come indicato all'allegato n. 4 "Menu, ricettari, composizione del pasto scorta con relativi regimi dietetici" che sono articolati come segue:

- 1.1 COLAZIONE: per i bambini/e dei Nidi d'infanzia, delle sezioni Primavera 24/36 mesi presenti al consumo.
- 1.2 PRANZO: per i bambini/e di Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi, Scuola dell'infanzia Comunale, Scuola dell'Infanzia Statale, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, nonché per gli adulti che ne abbiano diritto.
- 1.3 FRUTTA SNACK per i bambini/e di scuole dell'Infanzia comunali e per quelli delle infanzia statali aderenti al progetto
- 1.4 MERENDA: per i bambini utenti dei Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi.

Il Comune richiede altresì, solo ed esclusivamente per i bambini dei Nidi d'infanzia e delle sezioni Primavera 24/36 mesi, la fornitura di:

- specifici prodotti alimentari quali latte di proseguimento, specialità dietetiche per la prima infanzia, omogeneizzati e liofilizzati.
- acqua minerale naturale nella misura indicativa, a pasto, di ml. 250 per il periodo invernale incrementabile per il periodo estivo salvo eventuali richieste da concordare con gli uffici preposti.

Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

In ogni sede di ristorazione, in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire il quantitativo giornaliero (500 ml. c.ca) di acqua minerale naturale per bambini e adulti, nonché bicchieri monouso, necessari per l'intera giornata.

In tale caso, per la fornitura di acqua si fa riferimento a quanto indicato dal precedente art. 7 "Ulteriori prestazioni richieste all'I.A." e solo ad esaurimento dell'importo previsto verrà riconosciuto all'I.A. l'importo relativo alla fornitura secondo i prezzi unitari da essa indicati nell'Allegato n. 5 "Prezziario Generi Alimentari", così come per i bicchieri monouso.

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dal ricettario (Allegato n. 4).

Il Comune in occasione delle festività: Natale e Pasqua si riserva di richiedere all'I.A., compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti o gadget tipici.

Art. 38-Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano”

Il Comune, promuove, in riferimento alla Linea Guida del Ministero della Salute “Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari”, l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto “Fruttometro”, anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

L'I.A. è tenuta a fornire la frutta fresca, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'I.A. deve inoltre provvedere a trasportarla e consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata).

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature riportate di cui all' allegato tecnico n. 4 (Tabelle Dietetiche).

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

La tipologia della frutta deve essere conforme a quanto previsto nella tabelle merceologiche di cui all'allegato tecnico n°9 (Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari).

Deve essere fornita:

- una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- frutta variamente alternata, tenuto conto della stagionalità dei prodotti;
- una tovaglietta e un tovagliolo.

Relativamente al progetto frutta snack pomeridiano l'I.A. dovrà provvedere :

- alla fornitura di frutta biologica (mele, pere, agrumi, albicocche, pesca noce), del mercato equo e solidale (banane), succhi di frutta biologici e frullati pronti biologici. Le alternative (sempre a base di frutta) destinate ai regimi dietetici saranno confezionate singolarmente in sacchetti per alimenti trasparenti ed etichettati;
- alla sanificazione dei frutti, alla completa asciugatura e al loro confezionamento in sacchetti per alimenti monodose;
- la frutta predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe deve essere consegnata giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30.

Art. 39 - Variazione del menu

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dal Comune e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'I.A. può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico-sanitario.

L'I.A., una volta ottenuta l'autorizzazione della variazione del menu dal Comune deve provvedere all'adeguata comunicazione presso sedi di ristorazione interessate tramite affissione di cartelli informativi (avvisi), per garantire la necessaria informazione.

Il Comune si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc.

Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'I.A. e per variazioni non concordate con il Comune, verrà applicata la penalità indicata nell'Allegato n. 14 al presente capitolato.

Il Comune può richiedere, in via sperimentale, un menu con doppie portate a scelta nelle scuole secondarie di primo grado, con prenotazione del pasto nel giorno di frequenza antecedente il consumo.

L'individuazione delle scuole sarà concordata con l'I.A.

Art. 40 - Diete sanitarie e menu alternativi

Il Comune redige i menu standard, i menu alternativi e le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è dell'Impresa Aggiudicataria. Il Comune mette a disposizione una linea guida inserita all'allegato n. 8, che descrive le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere più appetibili i piatti dietetici e a ridurre al minimo

le variazioni rispetto al menu standard. La dietista responsabile dell'elaborazione delle diete personalizzate deve avere titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Art. 41- Dieta leggera e/o diete di attesa

Dieta leggera: L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno; è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da un secondo con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana) secondo indicazioni del Comune. Solo per gli Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi per la colazione e per la merenda, va fornito tè deteinato e biscotti senza glutine, latte e uova.

Diete di attesa: L'I.A. si impegna a fornire, come richiesto dal Comune, derrate alimentari per la preparazione di diete di attesa, nei giorni che precedono la stesura definitiva delle diete personalizzate. La dieta di attesa, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva con o senza parmigiano, da una porzione di carne o pesce o parmigiano reggiano o prosciutto, da un contorno di patate lessate o carote crude o lessate, pane a richiesta, frutta (mela), salvo diverse necessità alimentari. Solo per i Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi, come merenda banana o mela e per la colazione tè deteinato con biscotti senza glutine latte e uova.

Art. 42 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio

Al verificarsi di particolari situazioni, il Comune si riserva la facoltà di utilizzare forme di pasto alternative sulla base delle indicazioni di seguito fornite:

PASTO SCORTA

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti costituenti il pasto scorta a disposizione di ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare in apposito armadio chiuso a chiave; la relativa chiave deve essere custodita in sicurezza nell'ambito dell'edificio scolastico, previ accordi con il Dirigente Scolastico. Per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti.

L'I.A. è tenuta a verificare, per la fornitura di "*pasti pronti da consumare in loco*" e "*pasti pronti veicolati*", che gli alimenti costituenti il pasto scorta siano: correttamente conservati, disponibili e corrispondenti al numero degli utenti fruitori del servizio, con "Vita di scaffale" prolungata nel tempo ed evidenza di:

- 1 - Tempo massimo di conservazione di un prodotto (scadenza del prodotto).
- 2 - Tempo di giacenza di un prodotto nel magazzino - indicatore della velocità di rotazione delle scorte - , mentre il controllo degli stessi per la fornitura di pasti crudi è a cura del Comune.

Il “Pasto Scorta” deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica in modo da essere disponibile già dal primo giorno di servizio e verrà ritirato dall’I.A a fine anno scolastico in quanto di proprietà della stessa.

Il “Pasto Scorta” deve essere esclusivamente utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall’I.A., per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso e non sia possibile produrre e/o consegnare una portata alternativa e comunque sempre previo accordo con il servizio.

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per eventi occasionali di disservizio ascrivibili alla responsabilità dell’I.A, la stessa si deve impegnare al reintegro, da intendersi a totale carico dell’I.A., degli alimenti utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo, fatto salvo l’eventuale rifusione dei rimborsi concessi all’utente dal Comune di cui all’art. 101 (Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di rifusione all’I.A.).

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per cause imputabili al Comune, lo stesso corrisponde all’I.A. il corrispettivo dovuto mediante reintegro da effettuare tramite ordinativo in Allegato n. 5 e/o mediante il pagamento del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere variazioni di composizione e di grammature del pasto scorta concordandole con l’I.A.

Qualora fossero utilizzati gli alimenti costituenti il pasto scorta per consentire al meglio la rotazione o per sostituire una portata mancante, l’I.A. deve provvedere ad effettuare un’integrazione di grammatura qualora quest’ultima non fosse corrispondente a quella prevista da ricettario.

Per la composizione del pasto scorta ed i relativi regimi dietetici si rimanda all’Allegato n. 4.

Fatto salvo quanto sopra disposto, l’utilizzo del pasto scorta deve essere sempre preventivamente concordato.

CESTINI DA VIAGGIO

Il Comune può richiedere all’I.A., la fornitura di cestini da viaggio per le gite, o pasti modello “Packed Lunch” per situazioni, ove temporaneamente la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menu base. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione, da effettuarsi almeno 48 ore prima del giorno del consumo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermitici - per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune o con la scuola.

La composizione dei cestini da viaggio per tutte le utenze è riportata sull’allegato n. 4.

La composizione dei pasti modello “Packed Lunch” verrà concordata con l’I.A.

Art. 43 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell’Allegato n. 5

In situazioni di emergenza o di particolare necessità, il Comune si riserva di richiedere all'I.A. derrate alimentari, bevande, materiale monouso e altro non compresi nel prezzo del pasto per i quali l'I.A. è tenuta ad emettere documento di trasporto e fattura separati da quelle relativi ai pasti.

Ciascun partecipante alla gara deve compilare e unire all'offerta tecnica l'Allegato n. 5, indicando i prezzi unitari dei prodotti eventualmente richiedibili.

Le derrate alimentari, le bevande ed il materiale monouso devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari (Allegato n. 9) e alle Tabelle Merceologiche del materiale monouso (Allegato n. 3).

In fase contrattuale il Comune effettuerà una verifica sulla congruenza dei prezzi sulla base dei valori medi di mercato.

L'I.A. si impegna, pertanto, a rinegoziare i prezzi unitari indicati in fase di offerta, sulla base delle risultanze della verifica di congruità di cui sopra.

Qualora si verificasse la necessità di richiedere alimenti o altro non compresi nell'elenco dell'Allegato n. 5, il Comune si riserva di procedere alla richiesta della fornitura, previa valutazione della relativa scheda tecnica, della campionatura e del prezzo proposto.

La richiesta di tali forniture deve essere inoltrata all'I.A. da personale espressamente autorizzato dal Comune mediante apposita modulistica.

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 – Modalità operative

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Evitare l'accatastamento delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente

all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.

- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno.
- Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, L'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo (solo ove autorizzato dal Comune).

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate.
- E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
- La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privati della crosta, ove presente .
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.
- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- Acqua di cottura, brodo, sughì devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica.
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 45 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso le proprie Cucine e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare al servizio di ristorazione del Comune copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 46 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Art. 47 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il nome dell'I.A. deve essere riportato sull'indumento per consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- in presenza di smalto è sempre obbligatorio l'utilizzo del guanto monouso;
- Il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e monili in genere durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- Il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarle sui tavoli;
- Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;

- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nel refettorio il menu aggiornato, gli ingredienti, gli allergeni e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto), brocche con coperchio da riempirsi con acqua potabile della rete idrica cittadina;
 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto, pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;
- distribuire il parmigiano reggiano grattugiato secondo le modalità concordate con l'Ufficio Territoriale del Servizio di Ristorazione , valutando se aggiungere l'intero quantitativo nella gastronomia o consentire l'aggiunta individuale, fatta eccezione per le preparazioni gastronomiche che lo prevedono nella ricetta (es. risotti, pasta al pesto);
- non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento dei contorni e conseguente assaggio prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni del l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione;

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Controllo del Servizio di Ristorazione, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- l'utilizzo del carrello termico prevede il mantenimento di idonea temperatura durante la fase distributiva nonché il rispetto di idonee procedure di sanificazione;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
- la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio Territoriale del Servizio di Ristorazione o dalle insegnanti;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico e concordate con l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione;
- l'acqua nelle brocche ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione ;
- per motivi igienici devono essere utilizzate brocche differenti per il primo e secondo turno;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- per i casi di utilizzo di acqua minerale le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli e nelle aule eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

Art. 48 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "*Limiti di contaminazione microbiologica.*" (*allegato n.6*). Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che il Comune si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di

differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I A deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno scolastico presso: a) punto acqua delle cucine – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di distribuzione e consumo(refettori).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione relativa ai controlli analitici effettuati. La refertazione dell'analisi deve essere chiara nell'indicazione del non conforme, pertanto tale documentazione deve pervenire alla C.A. previa validazione da parte del Responsabile Qualità Aziendale, attestante la presa visione della stessa.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbal) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

Art. 49 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti

protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia e di smaltimento dei rifiuti.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Art.50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

-contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari;

- pane: campioni sul prodotto tal quale;

- frutta: campioni sul prodotto tal quale;

- merenda: campioni sul prodotto tal quale;

- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art.51- Divieto di riciclo degli alimenti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 52 - Ordinazione dei pasti

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari esclusivamente da personale espressamente indicato per iscritto dal Comune, nello specifico:

- Personale del Servizio Ristorazione
- Personale scolastico statale e comunale indicato dal Servizio di Ristorazione.

L'I.A. è tenuta, per tutte le forniture pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, ad aggiornare giornalmente il software messo a disposizione via Internet dal Comune, relativamente al numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di Ristorazione, con le modalità concordate nella fase di avvio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 (Penalità) al presente capitolato.

Le comunicazioni all'I.A., relative alle ordinazioni, da parte delle sedi di ristorazione, devono essere effettuate per via telefonica, confermate da trasmissione preferibilmente via posta elettronica o via fax.

I pasti sono indicativamente ordinati come segue:

PASTI CRUDI : i semilavorati/derrate, costituenti i pasti crudi (menu e regimi dietetici particolari), sono forniti giornalmente dall'I.A. a seguito dell'ordinativo settimanale previsionale effettuato dalla scuola e/o da personale del Comune in base al numero delle presenze settimanalmente programmato. Le variazioni giornaliere sono comunicate con le modalità sopra indicate dalla scuola e/o dal personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio. A seguito di tale comunicazione, l'I.A. è tenuta obbligatoriamente a modificare l'ordinativo settimanale.

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dal Comune.

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO: L'I.A. è tenuta ad effettuare una previsione numerica settimanale dei pasti e dei regimi dietetici particolari in accordo con il personale scolastico e/o personale del Comune in base al numero delle presenze comunicate dalla scuola.

Le variazioni del numero di presenze giornaliere devono essere comunicate dalla scuola e/o da personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio.

L'I.A. è tenuta a verificare e registrare giornalmente la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti corrispondenti agli utenti presenti nel refettorio (pasti effettivi) e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate.

L'I.A. è altresì tenuta a registrare le eventuali giacenze derivanti da non corrispondenza tra pasti ordinati e pasti effettivi in apposito modulo predisposto dal servizio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 al presente capitolato.

Si precisa che, la tipologia di giacenza sopra citata, deve intendersi di proprietà - disponibilità del Comune.

PASTI PRONTI VEICOLATI: I pasti pronti veicolati devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dell'ordinativo giornaliero, comunicato dalla scuola alla stessa I.A.

L'ordinazione dei pasti deve essere effettuata giornalmente, tramite comunicazione telefonica, da personale autorizzato, e confermata da trasmissione via posta elettronica o via fax dalle singole sedi di ristorazione scolastica entro le ore 9,45.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 53 - Programmazione delle consegne

La programmazione delle consegne è diversificata a seconda della tipologia di pasto richiesto come di seguito meglio specificato:

PASTI CRUDI

Le consegne devono essere effettuate giornalmente a partire dalle ore 07:45, e non oltre le ore 08:45 solo in presenza del personale assegnato dal Comune alle cucine per gli opportuni controlli.

La cadenza non giornaliera, potrà essere autorizzata previo accordo con il Comune ammesso di poter garantire un'adeguata idoneità di stoccaggio.

Le consegne effettuate negli orari e nei giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo, qualora accettate, all'applicazione di una penalità pari alla metà di quella prevista per la mancata consegna.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO

Le consegne di semilavorati/derrate, devono essere effettuate secondo un piano di consegna elaborato da I.A., e approvato dal Comune.

La consegna delle derrate deve avvenire in presenza di personale aziendale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.

La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio dei semilavorati/derrate e l'I.A. dovrà farsi carico di qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc) garantendo il rispetto del menu; Il Comune è manlevato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato n. 9) .

La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce “accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva” e non manleva l’I.A. da eventuale responsabilità e dall’obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l’I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l’Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI VEICOLATI

L’I.A. si impegna ad effettuare le consegne negli orari indicati dal Comune.

I pasti pronti veicolati devono essere consegnati nei locali di distribuzione e consumo (refettori) distinti per tipologia di: preparazione gastronomica, utenza (alunni e adulti aventi titolo), refettori, eventuali turni di distribuzione.

La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione deve essere effettuata in un periodo compreso tra i 30 minuti e i 10 minuti prima dell’orario stabilito per il pranzo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto al fine di salvaguardare le caratteristiche qualitative dei pasti.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell’allegato n. 14.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l’Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orari in cui l’accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l’attività della scuola negli spazi aperti.

I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo, dove l’I.A. ha provveduto all’installazione dei freezers.

Art. 54 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori

L’I.A. è tenuta ad osservare il piano dei trasporti per la consegna dei pasti crudi, dei pasti pronti da consumare in loco e dei pasti pronti veicolati presentato in fase di offerta ed elaborato in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi i 45 (quarantacinque) minuti. Il Comune effettuerà specifici controlli al fine di verificare quanto indicato nell’offerta tecnica di gara.

Eventuali variazioni e/o integrazioni dello stesso devono essere preventivamente comunicate e concordate con il Comune e comunque

entro l'avvio del servizio l'I.A. deve fornire un piano contenente le seguenti indicazioni: la tipologia, il numero, l'alimentazione e le targhe degli automezzi utilizzati per il trasporto.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale e più precisamente con alimentazione superiore ad euro 4; devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto: I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I menu particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menu e Regimi dietetici particolari. Per i menu F, N, P, Q, V e Z

qualora richiesti in numero elevato, possono essere confezionati in contenitori multiporzione, fermo restando l'attività di "spunta" sull'apposito modulo mensile.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per le scuole che aderiscono al progetto Fruttometro di cui all'art. 38, l'I.A. deve garantire la consegna della frutta in orario tale da consentirne il consumo a metà mattinata.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Per la consegna di pasti in sedi di ristorazione site in edifici pubblici soggetti a particolari permessi di transito, l'I. A. deve fornire copia del libretto di circolazione al Comune per l'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste in zone con viabilità ridotta o vietata, l'I.A. è tenuta a richiedere la possibilità di accesso a tali zone presentando richiesta, corredata dell'elenco degli automezzi impiegati per il trasporto e copia dei libretti di circolazione, agli Uffici competenti per gli adempimenti di competenza e il rilascio delle relative autorizzazioni.

Art. 55 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti crudi e per i pasti pronti da consumare in loco, il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e l'originale inoltrata ai competenti uffici del Comune.

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 56 - Norme e modalità per la somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Comune si riserva di richiedere all'I.A., in accordo con la stessa, la distribuzione dei pasti attraverso un sistema self- service nei locali refettorio delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ove ciò sia realizzabile.

Art. 57 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- Nidi d'Infanzia dalle ore 11,00 alle ore 11,45
- Scuole Infanzia dalle ore 11.45 alle ore 13.00
- Scuole primarie turno unico o I turno dalle ore 12.00 alle ore 13.15
- Scuole primarie II turno e secondarie dalle ore 13.00 alle ore 14.00

Art. 58 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate prima dell'avvio del servizio e approvate dal Comune, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 59 – Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica

Il Comune richiede all'Impresa di utilizzare utensileria (piatti, bicchieri e posate) riutilizzabili e solo nei casi di emergenza e per la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni, così come previsto all'art.6 "Articolazione del servizio" e all'art. 11 "Elementi costitutivi del servizio" di utilizzare materiale monouso biodegradabile, da intendersi ricompresi nel prezzo del pasto, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato n. 3 Tabelle merceologiche materiale monouso.

Il materiale a perdere, qualora fornito, deve corrispondere ai seguenti coefficienti giornalieri per pasto ordinato, che tengono conto delle eventuali rotture o altro, verificabili durante la distribuzione:

	Nidi d'infanzia/sezioni Primavera	Scuole infanzia	Scuole primarie e secondarie di primo grado
Piatti			
- piani	N. 1.5	N. 1.3	N. 1.3
- fondi	N. 1.5	N. 1.3	N. 1.3
Piatti biscomparto*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Bicchieri	N. 2.3	N. 1.3	N. 1.3
Tovaglioli	N. 2.0	N. 2.2	N. 2.2
Forchette	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Cucchiaini*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Coltelli	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2
Cucchiaini*	N. 2.2	N. 1.2	N. 1.2
Tovagliette monoposto	N. 1.5	N. 2.2	N. 2.2

* La fornitura di piatti biscomparto, cucchiari e cucchiaini è subordinata alle tipologie di menù.

L'utensileria riutilizzabile dovrà essere composta da piatti piani e fondi in melammina, policarbonato, polipropilene conformi alla legislazione comunitaria : regolamento 1935/2004CE, 10/2011/UE, 2023/2006 CE, bicchieri in melammina, policarbonato o altro materiale plastico sempre conforme alle suindicate normative e posateria in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non richiesti espressamente dal Comune per iscritto. Il trasporto dei contenitori e del materiale monouso deve avvenire a cura e a spese dell'Impresa.

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 60 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 61 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6.2.2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25.2.2000 n. 174 e al D.P.R. 6.10.1998 n. 392.

Tutti i prodotti devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL. In mancanza, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I "Limiti di contaminazione microbica: alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato n. 6.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L'I.A. deve provvedere ad effettuare in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.)

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito ad eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione.

Art. 62 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 63 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio per le scuole Comunali (Nidi d'infanzia e scuole dell'Infanzia);
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Qualora la distribuzione dei pasti, per assenza di locali dedicati, venga effettuata nelle classi o nel caso dei nidi d'infanzia nei reparti polifunzionali, l'I.A. dovrà considerare uno di questi locali analogamente al refettorio e pertanto effettuare tutte le attività previste e suindicate.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

Art. 64 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 65 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: "devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto" in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 66 – Rifiuti ed imballaggi

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati regolati da apposita ordinanza.

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà

eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori, di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. , come più precisamente indicato al punto 5.3.6. dell'allegato 1 al D.M. 25.7.2011 (c.d. C.A.M.).

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.

I requisiti degli imballaggi sono riportati nelle premesse dell'allegato n. 9 "Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari".

Art. 67 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello del Comune, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 68 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso i locali della ristorazione in gestione, sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi. Altresì si intendono a carico dell'I.A. gli interventi manutentivi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire gli interventi meglio specificati all'allegato n. 11 del presente capitolato d'appalto.

L'I.A. è tenuta, laddove si presenti la necessità, alla sostituzione degli elettrodomestici con alternative a basso consumo energetico, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE, ossia classe A+ per frigoriferi e congelatori e classe A per lavastoviglie e forni.

L'I.A. è tenuta, laddove si presenti la necessità, a svolgere interventi finalizzati alla riduzione dell'inquinamento acustico.

Sono inoltre richiesti quale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto, interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, entro il limite dello 0,3 % sull'importo complessivo a base di gara e quantificati nella misura sotto indicata:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN EURO
Bassa Valbisagno	11.802,38
Medio Ponente	11.238,73
Ponente	64.939,91
Media Valbisagno	8.550,88

Relativamente al lotto Ponente tale importo, pari al 1,54% del valore complessivo a base di gara, risulta integrato per poter permettere all' I.A. di effettuare, prima dell'avvio del servizio, interventi manutentivi atti a risolvere le criticità tecniche, edilizie ed impiantistiche nonché il ripristino/sostituzione delle attrezzature presso il Centro di Cottura di civica proprietà Thourar.

L'I.A. relativamente agli interventi di manutenzione, è tenuta a presentare un preventivo di spesa che sarà oggetto di valutazione di congruità tecnica ed economica da parte dei competenti uffici comunali ed a trasmettere la documentazione relativa alle opere eseguite e ai materiali impiegati prevista dalle normative vigenti.

Tale motivata valutazione deve ritenersi vincolante per l'I.A. La tempistica di effettuazione dell'intervento sarà oggetto di accordo tra le parti.

In caso di esercizio dell'opzione di cui all'art. 3 del presente Capitolato, il prezzo per i pasti pronti veicolati che il Comune corrisponderà sarà rideterminato tenuto conto dell'importo riferito agli interventi manutentivi riferiti al centro Thourar non richiesti e pertanto non compensati nell'ulteriore periodo di opzione. Tale rideterminazione sarà ottenuta detraendo euro 0,10 a pasto sul prezzo dei pasti pronti veicolati offerto in sede di gara.

Art. 69 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Art. 70 – Corrispettivi per utilizzo dei Centri Produzione Pasti “Thouar” e “Da Passano

L'I.A. è tenuta al versamento del sottoindicato corrispettivo annuale per l'utilizzo delle strutture produttive di proprietà comunale “Thouar” e “Da Passano”..

Tale corrispettivo, soggetto ad adeguamento annuale sulla base degli indici ISTAT, sarà suddiviso in n. 10 (dieci) rate per anno solare e sarà estratto dalle fatture che mensilmente perverranno agli Uffici della Direzione Scuola e Politiche Giovanili come meglio specificato al successivo art. 100 “Pagamento dei pasti”.

Struttura Produttiva	Superficie utile	Corrispettivo annuale (I.V.A. esclusa)
Centro Produzione Pasti Thouar Via Villini Negrone 2	Piano terra mq. 222 Primo piano mq. 227 Cortile esterno mq. 277	Euro 64.152,00
Centro Produzione Pasti Da Passano Via Bobbio 22 E	Piano terra mq. 329 Cortile esterno mq. 210	Euro 64.230,00

Art. 71 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito dall'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 72 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'I.A.

L'I.A., annualmente, è tenuta ad aggiornare l'inventario e ad inviarlo agli uffici territoriali.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 73 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 74 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 75 - Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati. L'Impresa, deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 76 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica

Previa apposita autorizzazione del Comune, e a tutte le condizioni sia normative che economiche da esso stabilite, l'I.A. può essere autorizzata ad utilizzare le strutture produttive di proprietà pubblica per la fornitura di pasti destinati a terzi, in misura ridotta ed accessoria rispetto al servizio fornito a favore del Comune di Genova. Il Comune procederà all'autorizzazione entro 5 gg. lavorativi dal ricevimento della richiesta, a fronte di presentazione di motivata richiesta specificatamente indicante layout, orari di produzione, orari personale impiegato, modalità di individuazione delle derrate alimentari se diverse da quelle utilizzate nel presente appalto, ecc,.

In tal caso l'I.A. si impegna formalmente a garantire l'assoluta immutabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Produzione Pasti in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.

L'I.A. è tenuta a comunicare preventivamente il numero di pasti destinati a terzi e a corrispondere al Comune Euro 0,10 a pasto per ogni pasto prodotto secondo le modalità previste all'art. 98 "Pagamento dei pasti".

Il Comune ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse di fatto e nonostante il formale impegno assunto dall'I.A. incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dal verbale di consegna sottoscritto dalle parti prima dell'inizio del servizio.

Per quanto attiene le utenze (gas, elettricità, acqua, telefonia) resta valido quanto esplicito nell'art. 111 "Spese ed Utenze" del presente Capitolato. Per ciò che riguarda gli specifici contributi di allacciamento alle reti degli enti erogatori, gli oneri richiesti a tale titolo sono parimenti a carico dell'I.A., anche mediante rapporto diretto con l'Impresa precedentemente intestataria dei relativi contratti di fornitura.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.77 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04/2008.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) allegato n.15 al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'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 o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

Art. 78 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 79 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 80 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 l'Impresa deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 81 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 82 - Controllo della salute degli addetti

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

Art. 83 - Referenti della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo del rappresentante del Comune in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 84 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.)

L'I.A., **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta deve:

- **eseguire**, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Genova, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- **integrare** ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al D.U.V.R.I. e diventerà parte integrante del contratto.

Art. 85 - Piano di evacuazione

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura e sarà necessario adeguare la propria documentazione con quanto stabilito dai piani protezione civili interni di ogni struttura.

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 86 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa Aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 87 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune

La C.A. individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 101 D. Lgs. 50/2016 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

E' altresì facoltà del Comune:

- effettuare gli Audit previsti nel piano delle verifiche ispettive interne e al fine di monitorare il processo di miglioramento del Sistema Qualità Aziendale;
- individuare annualmente indicatori di processo ritenuti significativi per il proprio Sistema Qualità;
- richiedere evidenza documentale degli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per il superamento di eventuali non conformità e/o osservazioni.

Art. 88 - Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune e, in particolare, il RUP e il Direttore dell'esecuzione o loro delegati;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- Il/la Responsabile della struttura;
- referenti delle associazioni dei consumatori, su accordo con l'Amministrazione;
- la commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso le Cucine di proprietà comunale e aziendale, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento delle Commissioni Mensa espressamente richiamato nella Carta del Servizio e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 89 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 90 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

E' diritto delle commissioni mensa scolastiche, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art 91 - Blocco delle derrate

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'IA è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, L'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

L'inidonea conservazione del/la reparto/matrice è da ritenersi di diretta responsabilità dell'I.A. e pertanto punibile con la penalità di cui all'all. n. 14 del presente capitolato.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'IA è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A. potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 92 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro

un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;

- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo Posta Elettronica Certificata (di seguito PEC) applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 93 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e pertanto è necessario che l'I.A. provveda a dare riscontro di quanto effettuato.

All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve inviare una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

L'Impresa dovrà predisporre un sistema in aderenza alle Customer Satisfaction attuate dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili.

Art. 94 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000

Qualora l'Impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste dall'allegato n. 14 del presente capitolato, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia ad Accredia.

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 95 - Penalità previste

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare, le penalità indicate nell'ALLEGATO n. 14 al presente Capitolato.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità così come indicato nell'ALLEGATO n. 14 ove prevista una graduazione nell'applicazione.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e raggugliandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più strutture, la cifra prevista per la penalità stessa viene moltiplicata per il numero dei siti nei quali si è verificata.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, il Comune si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A., di:

- riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre del 50% l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato;
- applicare le penalità previste valutandone la gravità e conseguentemente graduando l'importo delle stesse, ove previsto.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Art. 96 - Procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento o resi disponibili mediante procedura informatica condivisa di cui all'art. 14 (Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune).

Nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, comunica all'I.A. le non conformità rilevate, per iscritto entro le 48 ore lavorative dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dal Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 98 "Pagamento dei pasti".

Il Comune si riserva di pubblicare on-line, sul sito istituzionale, l'elenco dettagliato delle penali comminate alle singole I.A.

TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 97 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologia di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 98 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti e/o dei cestini forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (adulto e bambino) con indicazione della scuola fruitrice del servizio secondo la denominazione di cui all'Allegato n. 1.

Il prezzo dei cestini da viaggio/piatti freddi previsti dagli artt. 17 "Interruzione del servizio" e 42 "Utilizzo di Pasto Scorta, Pasto Sostitutivo e Cestino da viaggio" è determinato nella misura dell'80% del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere l'emissione di una fattura per ogni singola scuola o per gruppi omogenei (ad esempio stesso ordine di scuole e stessa forma gestionale), fermo restando il vincolo di dettagliare i dati come sopra indicato. Le modalità di fatturazione saranno comunicate all'I.A. prima dell'inizio del servizio.

Le fatture, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al codice IPA 1DQ388, o ad altro codice che il Comune si impegna a comunicare in caso di cambiamento dello stesso, ed essere correttamente intestate a Comune di Genova – Direzione Scuola e Politiche Giovanili Via di Francia 3 C.A.P. 16149 Genova.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti a filiera offerti quali miglioramento dello standard minimo, del rimborso di spese, del pagamento di penalità, dei corrispettivi per i centri di produzione pasti di proprietà comunale e per i pasti prodotti per terzi, nonché dei rimborsi concessi all'utenza, mediante ritenuta da operarsi in

sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Art. 99 - Cessione del credito

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata alla Civica Amministrazione e dalla stessa accettata.

Art. 100 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.

Il Comune richiede all'I.A. la refusione delle somme rimborsate agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. come meglio dettagliato agli artt. 42 "Utilizzo di Pasto Scorta - Pasto Sostitutivo - Cestini da viaggio") e 98 "Pagamento dei pasti"; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 101 – Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione del possesso di:

- requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;

- documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;
- ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto.

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto entro i termini richiesti ed inviata tramite PEC.

L'inosservanza di tale obbligo potrà dare luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 102 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario

Sarà obbligo dell'I.A. provvedere, alle spese correlate, agli adempimenti previsti dal comma n. 461 dell'art. 2 della Legge n.244 del 24.12.2007.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché quelle societarie che incidano su requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.to L.vo 50/2016.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'Impresa è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui e' tenuto il subappaltatore.

L'appaltatore può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.

Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in applicazione della comunicazione del 29 luglio 2010.

Art. 103 – Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva con le forme e i contenuti previste dal presente articolo.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente capitolato, del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 104 - Subappalto

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'impresa partecipante deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo dell'appalto ex art. 105 D. Lgs. 50/2016) E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: trasporto dei pasti e manutenzione ordinaria e straordinaria locali ed attrezzature.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia del contratto di subappalto dal quale emerge, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi i limiti di legge. A tal fine per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso.
- b) nel caso di realizzazione di operi edili e/o impiantistiche, attestazione SOA riferita all'Impresa subappaltatrice, ovvero, per i lavori di importo pari o inferiore a 150.000,00 euro, idonea documentazione a comprova dei requisiti di legge e/o di regolamento;
- c) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- d) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante e l'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici, nel caso di subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto d'appalto oppure inferiori a 100.000,00 Euro, perché la stazione appaltante autorizzi o meno il subappalto.

Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi; tra i giustificati motivi potrebbe essere compresa l'incompletezza della documentazione presentata a corredo della domanda di autorizzazione al subappalto.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte del Comune di Genova ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'articolo 105 comma 18 del decreto legislativo 50/2016 senza che l'Amministrazione abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità.

Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella legge n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'Ufficio del R.U.P. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

Art. 105 - Esonero Responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 106 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

Art. 107 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. deve inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti futuri relativi al servizio, 40 (quaranta) giorni prima della scadenza dell'appalto, una polizza fidejussoria con valore di Euro 400.000,00, totalmente esente da franchigia, a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nelle sedi di ristorazione, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dal Comune.

Lo svincolo della fidejussione verrà effettuato dopo la riconsegna al Comune, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio dalle parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purchè perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Direzione Scuola e Politiche Giovanili e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 108 - Spese ed utenze

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'I.A. deve darne preventiva comunicazione al Comune ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori.

Art. 109 - Aiuti comunitari

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune o a società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2707/00 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. L'Impresa, onde permettere al Comune il recupero dei

contributi, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune con relativa percentuale di grasso. Inoltre tali documenti devono essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento. La documentazione dovrà essere inviata, a cura dell'I.A. all'impresa individuata dal Comune, della quale saranno forniti nominativo e relativo indirizzo, ai fini dell'ottenimento dell'aiuto comunitario.

TITOLO XVI- NORME FINALI

Art. 110 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture del Comune di Genova, al Regolamento sull'Attività Contrattuale e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. si impegna a promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000, come modificato dal Regolamento CE 816/2004 e successivi aggiornamenti, relativo alla concessione di aiuti comunitari per il consumo di latte e di prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.).

L'I.A. è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

I Servizi di Ristorazione della Direzione Servizi alla Persona sono in possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi della Normativa europea UNI EN ISO 9001:2000 per l'attività di "Progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione scolastica "; pertanto sono condotti ai sensi della citata norma.

E' a carico dell'I.A. ogni altro onere, anche non previsto, che consenta al Comune di svolgere i servizi oggetto del presente capitolato in conformità alle specifiche procedure del proprio "Sistema di Qualità" del Servizio di Ristorazione.

Il Comune di Genova ha adottato una "Carta dei Servizi" della Ristorazione Scolastica. L'I.A. è tenuta al rispetto dei Principi Fondamentali della "Carta dei Servizi" della Ristorazione ed in particolare agli adempimenti di propria competenza previsti dai contenuti della Carta stessa.

Art. 111 - Trattamento dei dati personali

L'I.A. entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere alla Direzione Scuola e Politiche Giovanili il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del D. Lgs. 196/2003;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del D. Lgs. 196/2003 con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

Il Comune potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'art 141, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 196/2003, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei dati personali.

Viene fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria, laddove a carico dell'I.A. siano riscontrate inadempienze alle disposizioni del citato codice.

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'Obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE
ALLEGATO 1

Sedi di Ristorazione

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
94	Albero d'oro	Asilo Nido	Sal. N. S. Del Monte 4	75	55	68	lattanti e semi in sezione + 1	2+1 ad.		
TOTALE				75	55	68				

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
501	Rodari	Infanzia Comunale	Via S. Fruttuoso, 74	84	61	71	2	1		
	Sezione Primavera									
150	Marassi "Elio Luzzati"	Infanzia Comunale	Via Moresco 3	103	79	86	2	1		
	Sezione Primavera									
161	Quartiere Camoscio	Infanzia Comunale	Viale V.C.Bracelli 61	65	49	59	1	1		
5	Aurora	Infanzia Comunale	Via Romagnoli 20	50	46	58	1	1		
	Sezione Primavera						1	1		
194	Eolo	Asilo Nido	Via Fea 81	49	38	45	2	2+1 ad.		
154	Montale	Infanzia Comunale		67	58	62	1	1		
202	Rondine	Asilo Nido	Piazza Solari 3	83	75	78	lattanti e semi in sezione + 1	2+1 ad.		
7094	Piazza Solari	Infanzia Statale	Piazza Solari 2	133	97	128	1	1		
184	Arcobaleno	Asilo Nido	Viale V.C.Bracelli 1a	40	30	35	2 nelle sezioni	2+1 ad.		
196	Girasole	Asilo Nido	Piazza Romagnosi 2	56	52	54	latt. e divezzi in sezione	2+1 ad.		
7087	Piazza Romagnosi 2	Infanzia Statale		24	22	31	1	1		
9106	Borsi	Primaria	Via F.Ili Cervi 1	105	85	101	2	1	SI	SI
9149	Papa Giovanni XXIII	Primaria	Piazza Ferraris 4	350	295	330	5	2	SI	SI
7149	Piazza Ferraris 4	Infanzia Statale		128	83	107	2	2		
8149	Cantore-Lomellini	Secondaria I Grado		23	23	23	1	1	NO	SI
9135	Marconi	Primaria	Piazza Martinez 2	252	190	208	1	2	SI	SI
7135	Alice nel paese delle meraviglie	Infanzia Statale		59	31	58	1	1		
TOTALE				1.671	1.314	1.534				

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA DI PROPRIETA' COMUNALE: DA PASSANO

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE			FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	MAX	MIN					
9116	Da Passano	Primaria	Via Montaldo 8	292	183	227	2	2	SI	SI
9028	San Fruttuoso	Infanzia Comunale	Piazza Manzoni 2	50	32	41	2	1		
7063	L'isola che non c'è	infanzia statale	Via Bobbio 68	50	15	37	1	1	SI	
9107	Burlando (self-service)	Primaria	Via Burlando 48	72	35	60	2	1	NO	SI
7200	Via Burlando 48	Infanzia Statale		50	18	26	1	1		
9132	Giovine Italia (self-service)	Primaria	Via Burlando 1	173	28	90	1	1	NO	SI
7132	Via Burlando 1	Infanzia Statale	Via Burlando 1	83	61	70	1	2		
9161	Solari	Primaria	Piazza Solari 2	297	224	251	1	2	SI	SI
9105	Battisti	Primaria	Via Donghi 10	151	105	126	1	2		
7105	Piccolo Principe	Infanzia Statale	Via Donghi 8	59	35	50	2	1	SI	SI
9120	Dodici Ottobre	Primaria	Via Galeazzo 26	179	73	135	4	1	SI	SI
7120	Nuvola Olga Via Galeazzo	Infanzia Statale		60	40	47	1	1		
9310	Merello	Secondaria I grado	C.so Galilei	204	128	159	5	1		
	TOTALE			1.720	977	1.319				

LOTTO MEDIA VALBISAGNO

 totali pasti/die : **2.282**
PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN			
187	Cantaegua	Asilo Nido	Via Mogadiscio 49b	83	68	74	lattanti e semi in sezione + 1	2+1 ad.
	TOTALE			83	68	74		

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9128	Anna Frank (self-service)	Primaria	P.le Paul Valery 9	248	223	240	1	1	SI	NO
	Sezione attrezzata per disabili						1	1		
7128	Mary Poppins	Infanzia Statale		63	55	59	con primaria	1		
1	Coccinella	Infanzia Comunale	Via Da Porto 14a	118	80	107	1	2		
502	Cicogna	Asilo Nido	Via Piacenza 25	51	46	47	lattanti in sezione + 1	2+1 ad.		
508	Casetta Orsacchiotti	Asilo Nido	Via Bobbio 66	47	38	42	lattanti in sezione + 1	2+1		
153	Peter Pan	Infanzia Comunale	Via Sertoli 7	74	62	69	1	2		
	sezione Primavera									
9067	San Eusebio	Primaria	Via Valtrebbia 301	35	16	27	1	3	NO	SI
7067	Via Valtrebbia 299	Infanzia Statale		23	13	19				
	TOTALE			659	533	610				

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN						
9146	Andersen (lavastoviglie)	Primaria	Via Mogadiscio 67	112	100	106		1	1	SI	NO
152	Mimosa	Infanzia Comunale	Via Mogadiscio 49	80	54	64		1	2		
8146	Lucarno	Secondaria I grado	Via Mogadiscio 67c	64	55	60	con Primaria		1	NO	SI
9141	Santullo	Primaria	Via S. Felice 19	226	137	195		1	1	SI	SI
3	Cà di Ventura sezione Primavera	Infanzia Comunale		70	51	59		2	2		
9647	Cà di Ventura-i girasoli	Infanzia Statale		25	15	20		1	1		
8141	Molassana - Ex D'Azeglio Succursale (self-service)	Secondaria I grado		62	43	55	con Primaria		1	NO	SI
170	Il Sole del Mirto	Infanzia Comunale	Via F. Montebruno 5 c	67	39	54		1	2		
9214	San Siro	Primaria	Salita Madonnetta di Struppa 6	74	20	54		1	1	NO	SI
9153	Prato (lavastoviglie)	Primaria	Via Struppa 214	183	102	136		1	2	SI	SI
9186	Doria	Primaria	Via Struppa 148	95	81	88		2	2	SI	SI
7186	Inf Doria	Infanzia Statale		33	20	27		1	2		
7070	San Siro (ex. Via Creto 62)	Infanzia Statale		17	8	13					
9212	Pino	Primaria	Viale Pino Sottano 20	69	11	44		1	1	NO	SI
9144	Montesignano	Primaria	Via Terpi 50	40	11	33		1	1	NO	SI
9213	San Giacomo	Primaria	Via Rio Maggiore 1b	92	19	58		1	2	NO	SI
9157	San Gottardo (lavastoviglie)	Primaria	Via De Vincenzi 30	197	113	153		2	1	SI	NO
9139	Mazzini Staglieno (lavastoviglie)	Primaria	Via Lodi 4	226	197	215		2	2	SI	SI
142	Gabbiano	Infanzia Comunale		50	33	43		1	2		
7071	Via De Vincenzi 28	Infanzia Statale	Via De Vincenzi 28	47	22	35		1	1		
7084	Via Pigna 11	Infanzia Statale	Via Pigna 11	17	12	14		1	1		
7090	Via Terpi 24	Infanzia Statale	Via Terpi 24	15	7	12		1	1		
7083	Via Piacenza 25	Infanzia Statale	Via Piacenza 25	67	45	60		1	2		
	TOTALE			1.928	1.195	1.598					

* Momentaneamente trasferito presso Nido Nuvola. Si prevede rientro in sede non prima della fine del 2017

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
188	Smeraldo*	Asilo Nido	Via Martiri Turchino 127	40	28	36	Latt/semi/div. In reparto	2+1 ad.		
9117	Montanella	Primaria	Via Branega 10	143	140	140	1	2	SI	SI
7117	Via Branega	Infanzia Statale		64	58	60		2		
174	Villa Letizia	Infanzia Comunale	Via Buffa 2	87	55	61	2	2		
209	Nuvola	Asilo Nido	Via Calamandrei 57	51	40	45	Latt/semi/div. In reparto	2+1 ad.		
7069	Via Calamandrei	Infanzia Statale		50	44	48	1	1		
148	A'Lantern	Infanzia Comunale	Via Cravasco 7	88	75	83	1	2		
9072	Fabbriche	Primaria	Via Fabbriche 189b	40	7	25	1	1	NO	SI
7072	Via Fabbriche 189b	Infanzia Statale		13	11	12	1			
9114	D'Albertis	Primaria	Via Buffa 36	192	182	190	1	2	SI	NO
9147	Paganini	Primaria	Via Martiri Turchino 40	106	90	101	1	1	SI	
9114	De Amicis Voltri	Primaria	Via Da Corte 2	79	28	68	1	2	NO	SI
	Sezione attrezzata per disabili						1	1		
7118	Via Da Corte 2	Infanzia Statale		44	30	36	con Primaria	1		
TOTALE				957	760	869				

* Momentaneamente trasferito presso Nido Nuvola. Al momento del rientro nella propria sede, previsto non prima dell'avvio dell'anno scolastico 2017/2018, per tale struttura sarà richiesta la fornitura di pasti crudi come previsto all'art. 9 del C.S.A.

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA DI PROPRIETA' COMUNALE: THOUAR

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9050	Canepa	Primaria	Via Pissapaola 48	94	58	84	1	2	NO	SI
459	Crevari	Infanzia Statale		16	6	12	1	1		
9175	Moro	Primaria	Via Martiri Turchino 99	78	53	67	1	1	SI	NO
7175	Cantina	Infanzia Statale		35	22	30	1	1		
9053	Voltri 2	Primaria	Via Calamandrei 57	90	65	80	1	1	NO	SI
8353	Voltri 2 (self-service)	Secondaria I grado	Via Calamandrei 57b	50	42	47	1	2	NO	SI
8335	Ansaldo Sede	Secondaria I grado	Sal. Egeo 16	68	45	59	2	2	NO	SI
9145	Negri	Primaria	Viale Modugno 18	346	229	274	2	2	SI	SI
7145	Viale Modugno 18	Infanzia Statale		92	54	63	1	2		
9164	Thouar Sede	Primaria	Via Airaghi 9	155	123	140	3	1	SI	SI
9158	Thouar Succ.	Primaria	Via V. Negrone 2c	87	75	82	1	2		
7206	Villa Banfi	Infanzia Statale	Via Pegli 39	54	36	45	1	1		
9206	Villa Banfi	Primaria	Via Pegli 39	37	24	30	1	2		
9530	Mario Emanuelli	Primaria	Via Pegli 45	58	47	52	1	2		
7203	Nemo	Infanzia Statale	Via Cialli 9	40	23	34	1	1		
7076	Le Pratoline	Infanzia Statale	Via Granara 10	40	24	34	2	1		
158	Emma Valle	Infanzia Comunale Sezione Primavera	Sal. Cappelloni 1	146	99	127	1	2		
8311	Rizzo-Alessi succ. (self service)	Secondaria I grado	Via I. Pallavicini 7	58	43	47	2	1		
8317	Rizzo-Alessi sede (self service)	Secondaria I grado	Piazza Bonavino 4a	78	41	52	1	1		
8117	Assarotti - succ (self service)	Secondaria I grado	Via Branega 10c	54	40	45	1	1		
8330	Assarotti -succ	Secondaria I grado	Via Sapello 3	45	33	37	2	1		
9150	Pascoli Sede	Primaria	Via Opisso 37	154	66	90	2	2	SI	NO
7150	Via Opisso	Infanzia Statale		64	45	51	1	1		
9152	Pascoli Succ.	Primaria	Via I. Pallavicini 3a	136	54	89	2	2	NO	SI
TOTALE				2.075	1.347	1.671				

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN			
207	Veliero	Asilo Nido	Via S. Tomaso D'Aquino 7	75	67	72	Lattanti/semi/divezzi in reparto	2+1 ad.
TOTALE				75	67	72		

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
176	Villa Sciallero	Infanzia Comunale	Via Negro 6	135	115	128	8 classi	1		
7089	Girasole	Infanzia Statale	Via S. Giovanni Battista 36a	75	45	63	1	1		
139	Don Bosco	Infanzia Comunale	Via Coronata 50	46	27	38	1	2		
165	Guido Rossa	Infanzia Comunale	Via Gattorno 6	88	74	82	4 classi	1		
191	Castello Raggio	Asilo Nido	Via Gattorno 6	46	38	43	Lattanti/divezzi in reparto	2+1 ad.		
195	Gabbiano	Asilo Nido	Piazza Consigliere 7	71	52	64	Lattanti/semi/divezzi in reparto	2+2 ad.		
9126	Foglietta	Primaria	Via Ursone Da Sestri 5	351	180	313	2	3	SI	SI
9102	Venticinque aprile	Primaria	Via Muscola 23	187	85	156	1	2	SI	SI
7102	Via Muscola	Infanzia Statale		80	60	73		1		
TOTALE				1.079	676	960				

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9046	Sbarbaro	Primaria	Via Bordone 12	97	72	82	1	3	SI	NO
173	Villa Dufour	Infanzia Comunale		49	27	41	1	2		
9121	Don Bosco	Primaria	Via Coronata 48	101	89	95	1	1	SI	NO
8312	Volta-Gramsci Sede	Secondaria I grado	Via Boeddu 10	50	43	47	1	1		
9165	Tommaseo	Primaria		158	126	147		2	SI	NO
9156	San Giovanni Battista	Primaria	Via Del Sarto 20	292	188	210	1	2	SI	SI
9182	Alfieri	Primaria	Via Rostan 7	95	81	88	1	2	SI	NO
9155	Pezzani	Primaria	Via S. Alberto 18	101	57	84	2	2	NO	SI
7155	Via S. Alberto 18	Infanzia Statale		52	37	44				
9125	Ferrero	Primaria	Via Cervetto 42	329	229	271	1	2	SI	NO
7097	Jean Piaget	Infanzia Statale	Giardini Melis 1	94	68	77	1	2		
9320	Villa Parodi	Infanzia Statale	Via Vado 39	53	36	45	1	1		
9293	Carducci	Primaria	Viale Rigon 16	315	212	259	3	2	SI	SI
7204	S. Elia	Infanzia Statale	Via S. Elia 108	70	50	57	1	1		
7205	Via S. Maria della Costa-XVI giugno	Infanzia Statale	Via S. Maria della Costa 37	87	51	72	1	2		
9111	Rodari	Primaria	Via Negro 6	215	177	204	1	2	SI	NO
Totale				2.158	1.543	1.823				

ALLEGATO 2 - TABELLA RIASSUNTIVA NUMERO PASTI E IMPORTI A BASE DI GARA

LOTTO BASSA VALBISAGNO

TABELLA NUMERO PASTI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	12.172	8.160	20.332
Pasti pronti da consumare in loco scuole	208.480	143.330	351.810
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	37.948	25.440	63.388
Pasti pronti veicolati	211.040	145.090	356.130
TOTALE	469.640	322.020	791.660

TABELLA VALORI FINANZIARI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	29.212,80	19.584,00	48.796,80
Pasti pronti da consumare in loco scuole	1.000.704,00	687.984,00	1.688.688,00
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	246.662,00	165.360,00	412.022,00
Pasti pronti veicolati	1.034.096,00	710.941,00	1.745.037,00
TOTALE	2.310.674,80	1.583.869,00	3.894.543,80

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA LOTTO AL NETTO ONERI SICUREZZA DA INTERFERENZA	€ 3.894.543,80
--	-----------------------

LOTTO PONENTE

TABELLA NUMERO PASTI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	-	-	-
Pasti pronti da consumare in loco scuole	131.840	90.640	222.480
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	14.499	9.720	24.219
Pasti pronti veicolati	244.160	167.860	412.020
TOTALE	390.499	268.220	658.719

TABELLA VALORI FINANZIARI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	-	-	-
Pasti pronti da consumare in loco scuole	632.832,00	435.072,00	1.067.904,00
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	94.243,50	63.180,00	157.423,50
Pasti pronti veicolati	1.220.800,00	839.300,00	2.060.100,00
TOTALE	1.947.875,50	1.337.552,00	3.285.427,50

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA LOTTO AL NETTO ONERI SICUREZZA DA INTERFERENZA	€ 3.285.427,50
--	-----------------------

LOTTO MEDIAVALBISAGNO

TABELLA NUMERO PASTI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	13.246	8.880	22.126
Pasti pronti da consumare in loco scuole	81.760	56.210	137.970
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	15.931	10.680	26.611
Pasti pronti veicolati	233.760	160.710	394.470
TOTALE	344.697	236.480	581.177

TABELLA VALORI FINANZIARI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	31.790,40	21.312,00	53.102,40
Pasti pronti da consumare in loco scuole	392.448,00	269.808,00	662.256,00
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	103.551,50	69.420,00	172.971,50
Pasti pronti veicolati	1.145.424,00	787.479,00	1.932.903,00
TOTALE	1.673.213,90	1.148.019,00	2.821.232,90

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA LOTTO AL NETTO ONERI SICUREZZA DA INTERFERENZA	€ 2.821.232,90
--	-----------------------

LOTTO MEDIO PONENTE

TABELLA NUMERO PASTI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	12.888	8.640	21.528
Pasti pronti da consumare in loco scuole	136.480	93.830	230.310
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	19.153	12.840	31.993
Pasti pronti veicolati	283.360	194.810	478.170
TOTALE	451.881	310.120	762.001

TABELLA VALORI FINANZIARI	ANNO 2017	ANNO 2018	TOTALI
Pasti crudi	30.931,20	20.736,00	51.667,20
Pasti pronti da consumare in loco scuole	655.104,00	450.384,00	1.105.488,00
Pasti pronti da consumare in loco nidi d'infanzia	124.494,50	83.460,00	207.954,50
Pasti pronti veicolati	1.388.464,00	954.569,00	2.343.033,00
TOTALE	2.198.993,70	1.509.149,00	3.708.142,70

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA LOTTO AL NETTO ONERI SICUREZZA DA INTERFERENZA	€ 3.708.142,70
--	-----------------------



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 3

TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIALE MONOUSO

MATERIALE BIODEGRADABILE (Mater Bi, in PLA o in altri materiali di origine vegetale, biodegradabili e compostabili)

Requisiti generali:

Le stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile devono essere conformi alla norma UNI EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione".

Laddove il materiale sia di origine lignea, l'Impresa deve presentare la certificazione di filiera FSC o equivalente oppure la certificazione di prodotto Ecolabel o equivalente.

Per ogni tipologia di stoviglie adottate devono essere fornite al Comune, oltre ad adeguata attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432, le schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) di ogni tipo di stoviglie fornite dalla ditta produttrice, riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 65° per almeno 15 minuti e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Gli articoli di cui sopra devono essere conformi al Regolamento 935/2004/CE, al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche.

Si precisa che l'I.A. ha l'obbligo di utilizzare utensileria riutilizzabile, qualora in caso di emergenza si debba ricorrere all'utilizzo di materiale a perdere è necessario rispettare le caratteristiche tecniche sopra riportate.

MATERIALE IN UTILIZZO

1. Piatti fondi
2. Scodelle
3. Piatti piani
4. Piatti piani rettangolari
5. Piatti biscomparto rettangolari
6. Bicchieri di plastica
7. Posate

TOVAGLIETTE DI CARTA

Devono essere prodotte con cellulosa biodegradabile, in tinta unita di colore bianco, goffrate, riportanti il logo del Comune di Genova nonché quello dell'Azienda Appaltatrice, realizzati con inchiostri colorati all'acqua.

Misura 30 x 40 cm. circa.

Peso medio gr. 5 circa.

Le tovagliette possono anche riportare stampe con temi e soggetti rivolti all'educazione alimentare, preventivamente autorizzati dal Comune di Genova.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Doppio velo, tinta unita di colore bianco, con certificazione Ecolabel.

Confezione N. 100

Dimensione 33 x 33 cm.

Peso medio 17,5 g/mq. circa.



. COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

ALLEGATO N. 4

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E CESTINO DA VIAGGIO

MENU

RICETTARI

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E RELATIVI REGIMI DIETETICI

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi e pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato formaggio gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina latte alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Parmigiano Reggiano	35	40	45	50
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo frutta 1 brick 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml	1			
Biscotti monoporzione gr. 30	1			

Inoltre si richiede una fornitura di parmigiano reggiano in mono porzione per sopperire a necessità giornaliere non programmabili (es. dieta 48 ore o mancato ordine dieta sanitaria ecc) Grammaturo parmigiano reggiano mono porzione gr 40 per tutte le tipologie di scuole

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo frutta 1 brick 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1

COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml	1	-	-	-
Biscotti monoporzione gr. 30	1	-	-	-

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI FREQUENTANTI SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO

Pasti crudi, pasti pronto da consumare in loco, pasti pronto veicolati

DIETA	ALIMENTO	QUANTITA'
Dieta semiliquida normoenergetica	Farina di mais e tapioca precotta gr. 250	confezione n. 1
	Omogeneizzato di carne gr 120	vasetti n. 1
	Omogeneizzato di verdure gr. 120	vasetti n. 2
	Omogeneizzato alla frutta gr. 120	vasetti n. 1
	Acqua minerale naturale naturale 250 ml.	confezione n. 1

Va verificata e garantita sempre la presenza costante di alimenti atti alla preparazione di regimi dietetici particolari in ogni singola sede di ristorazione.

Vengono qui indicate le composizioni delle diete relative alle patologie prevalenti; l'Ufficio Nutrizione e Dietetica provvede ad individuare gli alimenti scorta necessari ad ogni regime dietetico rappresentato. Ci si riserva comunque di adeguare il pasto scorta dei regimi dietetici, compatibilmente con le esclusioni previste dagli stessi, al pasto scorta del menu standard.

A) INTOLLERANZA AL GLUTINE

Prodotti previsti dal Regolamento CE 41/2009 e/o da Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (ultimo aggiornamento).

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronto veicolati)	DIETA CODICE C e DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza glutine	Te deteinato in filtri con biscotti senza glutine gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza glutine gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr.80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola senza glutine gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers senza glutine gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers senza glutine gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta senza glutine gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetti di crackers senza glutine gr. 30 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N. 1 pacchetti crackers senza glutine gr. 30 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 m.

Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deatinato 200 ml. Biscotti senza glutine gr. 30	N°1 Te deatinato 200 ml. Biscotti senza glutine gr. 30		
----------------	-----------------------------------	--	--	--	--

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta senza glutine	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Crackers senza glutine pacchetto gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deatinato 200 ml	1	-	-	-
Biscotti senza glutine gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRAD ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Crackers senza glutine pacchetto gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deatinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti senza glutine gr. 30	1	-	-	-

B) INTOLLERANZA A LATTE E DERIVATI E LATTE DERIVATI E UOVO

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deatinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deatinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 N. 1 omogeneizzato di carne senza proteine del latte N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N.1 succo di frutta 200 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino vegetale al cacao Gr. 100 acqua minerale

		acqua minerale naturale 250 ml.	acqua minerale naturale 250 ml.	acqua minerale naturale 250 ml.	naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONI PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

C) INTOLLERANZA A LATTE E DERIVATI TRANNE IL PARMIGIANO

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano Reggiano 35 gr. N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr 25 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latt gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr 25 ca acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr 25 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale natural 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto di crackers gr 25 ca N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 Budino vegetale al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.

Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
----------------	-----------------------------------	---	---	--	--

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA.-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30 ca.	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30 ca.	1	-	-	-

D) INTOLLERANZA AL GLUTINE E AL LATTE E DERIVATI

Prodotti previsti dal Regolamento CE 41/2009 e/o da Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (ultimo aggiornamento).

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza glutine senza latte e derivati	Te deteinato in filtri con biscotti senza glutine senza latte e derivati gr.30	Te deteinato in filtri con biscotti senza glutine senza latte e derivati gr.30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure senza latte e derivati gr.80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr.80 acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta piccola senza glutine gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 N.1 omogeneizzato carne senza proteine del latte gr.80 N.1 succo di frutta 200 ml. N. 1 pacchetto di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr.	N.1 Omogeneizzato verdure senza latte e derivati gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 ca. acqua minerale naturale	Pasta senza glutine gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno da gr. 80 N. 1 pacchetti di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 N.1 succo di frutta 200 ml.	N.2 scatolette tonno da gr. 80 N. 1 pacchetto crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino vegetale al cacao gr. 100 acqua minerale

		30 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	250 ml.	acqua minerale naturale 250 ml.	naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deatinato 200ml. Biscotti senza glutine e latte e derivati gr.30	N°1 Te deatinato 200 ml. Biscotti senza glutine latte e derivati gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA.PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta senza glutine	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deatinato 200 ml	1	-	-	-
Biscotti senza glutine e senza latte e derivati gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO- ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Crackers senza glutine senza latte e derivati gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr.100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deatinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti senza glutine e senza latte e derivati gr. 30	1	-	-	-

E) ESCLUSIONE DEI FORMAGGI: (vedi pasto scorta esclusione latte e derivati)

F) ESCLUSIONE DEL FRUMENTO: (vedi pasto scorta esclusione glutine)

G) ESCLUSIONE DEL PESCE

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deatinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deatinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95	N.3 formaggini gr.

	N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato formaggio gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Olio extra vergine d'oliva gr. 6 Parmigiano reggiano gr.50 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	20/30 ca. N. 1 pacchetto crackers gr. 25 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDO	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina latte alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Formaggini gr. 20/30	2	2	3	3
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo frutta 200 ml. monodose	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Formaggio gr. 20/30 ca.	2	2	3	3
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti gr. 30	1	-	-	-

H) ESCLUSIONE DELLE UOVA

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr. 35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N. 1 Omogeneizzato formaggino gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto crackers gr 25ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 ca. acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina latte alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRAD-ADULTI
Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI
Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

I) ESCLUSIONE DI FAVE:

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronto veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)

Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato di carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta ronto gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr. 35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca acqua minerale naturale 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato di carne gr. 80 N. 1 Omogeneizzato formaggino gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale natural 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto crackers gr. 25 ca N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina latte alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. Ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale ronto 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	1	-	-
Biscotti prima infanzia gr. 30	1	1	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1		-	-
Biscotti prima infanzia gr. 30	1		-	-

L) ESCLUSIONE DEL POMODORO: Pesti crudi, pasti pronti da consumare in loco

(vedi pasto scorta punto I sostituendo la pasta al pomodoro con pasta all' olio extravergine di oliva) **Pesti pronti veicolati** (vedi pasto scorta punto I)

COMPOSIZIONE CESTINO DA VIAGGIO

COMPOSIZIONE	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA SECONDARIA DI 1° GRADO E ADULTI
Focaccia monoporzione con prosciutto cotto	gr. 50 (focaccia) gr. 40 (prosciutto)	gr 100 (focaccia) gr. 60 (prosciutto)
Panino all' olio di oliva (morbido) con formaggio monoporzione	n° 1 (50-60 gr.) gr. 40 (formaggio)	n° 1 (50-60 gr.) gr. 40 (formaggio)
Succo di frutta monoporzione in tetrabrick	n° 1 (200 ml.)	n° 1 (200 ml.)
Frutta fresca (banana gr. 150 ca.)	n° 1	n° 1
Prodotto dolce da forno plum cake monoporzione	n° 1	n° 1
Te' deteinato monoporzione in tetrabrick	n° 1 (200 ml.)	-
Acqua minerale naturale bott. da 500 ml	n° 2	n° 2
Tovaglioli di carta	n° 2	n° 2
Bicchieri monouso	n° 2	n° 2
Posate monouso	1 tris	1 tris

COMPOSIZIONE CESTINO	SEZIONE LATTANTI	SEZIONE DIVEZZI SEMIDIVEZZI E SEZIONE PRIMAVERA
Omogeneizzato di carne	n° 1	
Omogeneizzato di frutta	n° 1	
Succo di frutta prima infanzia	n° 1	
Frutta fresca (banana gr. 100 ca.)	n° 1	n° 1
Omogeneizzato di frutta e biscotto	n° 1	
Focaccia monoporzione con formaggino da 20/30 gr.	-	gr. 50 (focaccia) n° 2 (formaggio)
Budino alla vaniglia	-	n° 1
Succo di frutta monoporzione in tetrabrick		n° 1 (200 ml.)
Prodotto dolce da forno plum cake monoporzione	-	n° 1
Acqua minerale naturale bott. da 500 ml	n° 1	n° 2
Tovaglioli di carta	n° 2	n° 2
Bicchieri monouso	n° 2	n° 2
Cucchiaini	n° 3	n° 2



COMUNE DI GENOVA
RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Insalata verde e mais	Frutta fresca	Pane e marmellata
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca	Crostata
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fiordi latte

2° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca	Banana
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca	Brioche fresca
Giovedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: ***carote crude	Frutta fresca	Succo di frutta e canestrelli
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arosio di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

* prodotto surgelato - in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICCOTTA)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasticcini Veicoli: Succo di frutta e biscotti

N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. DATA DI EMISSIONE: 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dot.ssa Federica Pascali della ASL 3 Genova - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

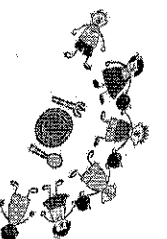
ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dietetista
Tel. 010 8220

Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA
RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3°SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Riso all' olio extravergine di oliva	* Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca	Succo di frutta e biscotti
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone in bianco al forno	Purea di patate	Frutta fresca	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: * gelato fiordilatte
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Brioche fresca
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	*Piselli in umido	Frutta fresca	Banana
Venerdì	Pasta al pesto	Polpette di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpettone di *tagliolini		Frutta fresca	Torta allo yogurt
Martedì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Insalata verde	Frutta fresca	Succo di frutta con biscotti
Mercoledì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	* Fagiolini saltati	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca	Brioche fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con riso	Bastoncini di *merluzzo al forno	***carote crude	Frutta fresca	Banana

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti

N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. DATA DI EMISSIONE 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL3 Genovese*
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. csa Federica Pascali

Baroni Carne Pellerini Dr. Monello

ASL3 Genovese*
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. csa Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 1	Pastasciuttina al ragù vegetale	Arrostio di lonza al forno o in casseruola	Mesi invernali: patate lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero con biscotti prima infanzia
Martedì 2	Minestra di verdure con pastina integrale	Asilo nido: filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde (sminuzzati finemente per nido) Scuola infanzia e adulti: * halibut impanato	Carote fresche lessate	Yogurt alla frutta
Mercoledì 3	Pastasciuttina al pesto	Coscia di pollo alla cacciatora	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate lessate o al forno alternate	Banana
Giovedì 4	Pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	Polpettine di vitellone al pomodoro	* piselli	Crostata
Venerdì 5	Risò al sugo di pomodoro	Torta di verdure con ricotta		Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fioridiate

2° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 6	Minestra di verdure con riso	Pizza margherita		Frullato di frutta fresca bio
Martedì 7	* Lasagne al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo al limone	Carote fresche lessate o in insalata	Banana
Mercoledì 8	Mesi invernali: pastina in brodo di carne Mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	Mesi invernali: carne di # vitellone bollita tritata Mesi estivi: uccelletto di # vitellone	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno con timo e origano	Brioche fresca
Giovedì 9	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	Mesi invernali: finocchi al burro Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e canestrelli
Venerdì 10	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*merluzzo) al verde con olive e capperi (sminuzzati finemente per nido)	Patate lessate	Yogurt alla frutta

NOTE: mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1 al 15 aprile - mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA

ORE 10,00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della Dott.ssa Federica Pascali ASL 3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

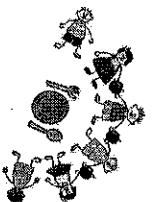
ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa *Federica Pascali*

Cena Pellegrini
M. Marrella



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 11	Pastasciuttina al ragu di # vitellone	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 12	Pastasciuttina al pesto	Uccelletto di # vitellone	Purea di patate	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi * gelato fiordilatte
Mercoledì 13	Riso al latte	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati	Mesi invernali: patate lessate mesi estivi: zucchine trifolate	Brioche fresca
Giovedì 14	Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	Mesi invernali: tortino di pesce (*merluzzo) al forno Mesi estivi: filetti di pesce (*halbut) al verde finemente sminuzzati per nido	Carote fresche lessate o in insalata	Frullata di frutta fresca bio
Venerdì 15	Minestra di verdure con orzetti	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: **formaggio fresco	Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta
4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 16	Grano spezzato (bulgur) o cous cous al sugo di pomodoro	Spezzatino di tacchino con carote		Torta casalinga allo yogurt
Martedì 17	Pastasciuttina al pesto	Polpettone di * fagiolini		Succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	Minestra di verdure con riso o farro	Bocconcini di pollo gratinati al timo	Purea di patate	Yogurt alla frutta
Giovedì 19	Pastasciuttina al burro	Polpettine di legumi al forno o in casseruola	Insalata verde	Brioche fresca
Venerdì 20	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Mesi invernali: tortino di pesce (* halbut) al forno mesi estivi: filetti di * halbut al verde (sminuzzato finemente per nido)	Mesi invernali: carote in insalata o lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Banana

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1 al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

* prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

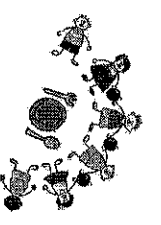
REDAZIONE : Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste : Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
Con la collaborazione della Dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese- Igiene degli Alimenti

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dietista
Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 21	Risotto alla parmigiana	Arrosti di lonza	Insalata mista (insalata verde e carote)	Latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 22	Mesi invernali: minestra di verdura con pasta Mesi estivi: minestra primavera con pasta	Pizza margherita		Banana
Mercoledì 23	Pastasciuttina al pesto	Nido : filetti di pesce (* merluzzo) al verde finemente sminuzzati x nido scuola infanzia adulti : tonno sott'olio	Patate lessate	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì 24	Mesi invernali : pastina in brodo di carne Mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	Mesi invernali: carne di # vitellone bollita tritata Mesi estivi: uccelletto di # vitellone	Patate lessate Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: carote fresche in insalata	Crostata
Venerdì 25	Pasta al pomodoro	Mesi invernali: crocchette di patate e ricotta Mesi estivi: ** formaggio fresco	Mesi invernali: finocchi lessati Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 26	Mesi invernali: risotto alla crema di zucca Mesi estivi: riso all' olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Insalata mista (insalata verde e carote)	Banana
Martedì 27	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Polpettine di #vitellone al forno o in casseruola	Mesi invernali: zucchine trifolate Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e canestrelli
Mercoledì 28	Pastasciuttina al pesto	**formaggio fresco	Purea di zucca e patate o carote e patate	Brioche fresca
Giovedì 29	Mesi invernali : crema di legumi (piselli o fagoli cannelli) con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	Bocconcini di pollo gratinati	Patate lessate	Pane e marmellata
Venerdì 30	Mesi invernali: pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine	Mesi invernali: crocchette di pesce (*merluzzo) al forno Mesi estivi: filetti di pesce (*merluzzo) al verde finemente sminuzzati per nido	Mesi invernali: carote fresche in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	Budino alla vaniglia

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1 al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
* prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O PRIMO SALE O CASATELLA)
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO
REDAZIONE : Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
Con la collaborazione della Dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Enza Bellini
De Mone
ASL3 "Genovese"
Dietista e Nutrizionista
O.M. CE 8220



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Insalata verde e mais	Frutta fresca
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali:carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca
Giovedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali:carote lessate o saltate Mesi estivi:***carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrosto di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile
mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione

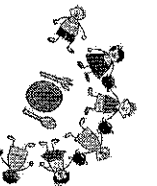
Emilio Polizzi M. Monello

Dr. *Monello*
Medico
C.M. CB 8220



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	* Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone al forno	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di * pesce	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	* Piselli in umido	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpette di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta all'amatriciana	Polpettone di * fagiolini		Frutta fresca
Martedì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Insalata verde	Frutta fresca
Mercoledì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	* Fagiolini saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: Crema di legumi con crostini Mesi estivi: Minestra primavera con riso	* Bastoncini di merluzzo al forno	*** Carote crude	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

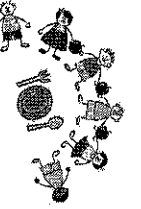
*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile
mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Federica Pascali

Federica Pascali
Dott.ssa Federica Pascali
Dietista e Dietista
8220



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti	Pizza margherita		Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Carne di vitellone alla pizzaiola	*Piselli in umido	Mousse di frutta
Mercoledì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Patate lessate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù vegetale	Bocconcini di pollo impanati al forno	Mesi invernali: ***carote crude Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al burro	Crocchette di *merluzzo al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro e basilico	Hamburger di # vitellone al forno (con ketchup per scuola primaria e secondaria di 1° grado)	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	***Formaggio fresco	Mesi invernali: fagioli cannellini in umido Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Minestra di verdure con riso	Arrosto di lonza	Carote lessate o saltate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Polpettone di * fagiolini		Torta con frutta secca e succo di frutta
Venerdì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di tacchino impanati al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

*prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Mariateresa Marrella
Dott.ssa Cinzia Pellegrini
Dietista Medico
Tel. 010/5220

Handwritten signature: Daniela Cune Pellegrini

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

Lattanti 6-8 mesi dieta "A"

Lunedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di coniglio	MERENDA B/D/F
Martedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di tacchino	MERENDA A/D/E
mercoledì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta Crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di agnello o omogeneizzato di formaggio	MERENDA A/C/D/E
giovedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di manzo	MERENDA A/E/F
venerdì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta Crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di pollo	MERENDA A/C/D



Brodo vegetale 6/8 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga.
Durante l' inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a.
La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.
Merende :
A) yogurt alla frutta frullata
B) omogeneizzato di frutta
C) frullato di frutta
D) merenda pastorizzata yogurt e frutta
E) omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
F) farina lattea

Lattanti 9-12 mesi dieta "B"

Lunedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca (mela o banana) Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - carne di vitellone o pollo al vapore	MERENDA B/D/F
Martedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca (mela o banana) Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - tacchino al vapore	MERENDA A/D/E
Mercoledì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale - Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano- omogeneizzato di pesce o parmigiano reggiano	MERENDA A/C/D/E
Giovedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca (mela o banana) P astina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - carne di vitellone o pollo al vapore	MERENDA A/E/F
Venerdì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca (mela o banana) Crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano -petto di pollo al vapore	MERENDA A/C/D

Brodo vegetale 9/12 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca.
Durante l' inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a.
La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.
Merenda:
A) yogurt alla frutta
B) omogeneizzato di frutta
C) frullato di frutta
D) merenda pastorizzata yogurt e frutta
E) omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
F) farina lattea

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella DATA DI EMISSIONE: 13 aprile 2015
Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASI3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Cinzia Pellegrini
Federica Pascali
Monella

ASI 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
DIPARTIMENTO PASCALI
DIP. SAN. GEN. 8220

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

1°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
lunedì 1	Pastasciuttina al ragù vegetale	Bocconcini di tacchino agli aromi	<u>Mesi invernali</u> :patate lesse <u>Mesi estivi</u> : pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
martedì 2	Minestra di verdura con pastina integrale	Filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	Carote fresche lessate	Yogurt alla frutta
mercoledì 3	Pastasciuttina al pesto	Petto di pollo al vapore	<u>Mesi invernali</u> : purea di patate <u>Mesi estivi</u> : patate lesse o al forno alternate	Banana
giovedì 4	Pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	Carne tritata di # vitellone al vapore	Zucchine lesse	Omogeneizzato di frutta con biscotto al miele
venerdì 5	Riso al sugo di pomodoro	**formaggio fresco	Carote fresche lessate	Dessert al latte prima infanzia

2° settimana	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
lunedì 6	Minestra di verdure con riso	** formaggio fresco	Patate lesse	Frullata di frutta fresca bio
martedì 7	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote fresche lessate	Banana
mercoledì 8	<u>Mesi invernali</u> : pastina in brodo di carne <u>Mesi estivi</u> : pasta all'olio extra vergine di oliva	<u>Mesi invernali</u> :carne di # vitellone bollita tritata <u>Mesi estivi</u> : carne di # vitellone trita al vapore	<u>Mesi invernali</u> : purea di patate <u>Mesi estivi</u> : patate al forno con timo e origano	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
giovedì 9	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	<u>Mesi invernali</u> :finocchi al burro a tocchetti <u>Mesi estivi</u> : pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
venerdì 10	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (* merluzzo) al vapore frullati	Patate lesse	Yogurt alla frutta

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

* prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dirigente Medico
O.M. GE 8220

Cinzia Pellegrini

Mariateresa Marrella

Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 11	Pastasciuttina al ragù di # vitellone	Petto di pollo tritato al vapore	<u>Mesi invernali:</u> carote lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 12	Pastasciuttina al pesto	Carne trita di # vitellone al vapore	Purea di patate	Dessert al latte prima infanzia
Mercoledì 13	Riso al latte	Tacchino al vapore	Zucchine lessate	Banana
Giovedì 14	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Filetti di pesce * merluzzo lessati o al vapore	Carote fresche lessate	Frullata di frutta fresca bio
Venerdì 15	Minestra di verdure con orzetti	** formaggio fresco	<u>Mesi invernali:</u> patate e zucchine lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 16	Semolino di grano al sugo di pomodoro	Tacchino al vapore	Carote lessate	Dessert al latte prima infanzia
Martedì 17	Pastasciuttina al pesto	** formaggio fresco	Patate lessate	Succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	Minestra di verdure con riso	Bocconcini di pollo agli aromi	Purea di patate	Yogurt alla frutta
Giovedì 19	Pastasciuttina al burro	Carne trita di # vitellone al vapore	Zucchine lessate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Venerdì 20	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	<u>Mesi invernali:</u> carote lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Banana

NOTE: mesi invernali novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

* prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dirigente Medico
C.M. GE 8220

Cesca Telfer

M. Donofrio

F. Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 21	Risotto alla parmigiana	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote fresche lessate	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti per infanzia
Martedì 22	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdura con pasta <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con pasta	**formaggio fresco	Zucchine lessate	Banana
Mercoledì 23	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (* merluzzo) al vapore frullati	Patate lessate	Dessert al latte prima infanzia
Giovedì 24	<u>Mesi invernali:</u> pastina in brodo di carne <u>Mesi estivi:</u> pasta all'olio extra vergine di oliva	<u>Mesi invernali:</u> carne di # vitellone bollita tritata <u>Mesi estivi:</u> carne di # vitellone trita al vapore	<u>Mesi invernali:</u> purea di patate <u>Mesi estivi:</u> carote lessate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Venerdì 25	Pasta al sugo di pomodoro	**formaggio fresco	<u>Mesi invernali:</u> finocchi lessati <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 26	<u>Mesi invernali:</u> risotto alla crema di zucca <u>Mesi estivi:</u> riso all'olio extra vergine di oliva	Fesa di tacchino al vapore	Patate lessate	Banana
Martedì 27	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Carne tritata di # vitellone al vapore	<u>Mesi invernali:</u> zucchine lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima
Mercoledì 28	Pastasciuttina al pesto	**formaggio fresco	Purea di patate carote o zucca e patate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Giovedì 29	<u>Mesi invernali:</u> passato di patate e carote con pasta <u>Mesi estivi:</u> minestra	Bocconcini di pollo agli aromi	Patate lessate	Succo/nettare di frutta e biscotti prima infanzia
Venerdì 30	<u>Mesi invernali:</u> pastasciuttina all'olio extravergine di oliva <u>Mesi estivi:</u> pastasciuttina alla crema di zucchine	Filetti di pesce (* merluzzo) lessati o al vapore frullati	<u>Mesi invernali:</u> carote fresche lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Dessert al latte prima infanzia

NOTE: mesi invernali novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

* prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dirigente Medico
C.M. GE 8220

Cinzia Pellegrini

Dr. Manello

Dr. Deati





COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA
 Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1°SETTIMANA	1°piatto	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Insalata verde e mais	Frutta fresca
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: ***carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrosto di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
 Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Donatella *Pellegrini* *di Mollino*

ASL 3 "Genovese"
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Pellegrini
 Dr.ssa Marrella
 Dr.ssa Pascali
 Tel. 010 5220



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA
 Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di #vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di * pesce	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	* piselli in umido	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpette di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta all'amatriciana	Polpettone di *fagiolini		Frutta fresca
Martedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Insalata verde	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	*Fagiolini saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: Crema di legumi con crostini Mesi estivi: Minestra primavera con riso	*Bastoncini di merluzzo al forno	***Carote crude	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

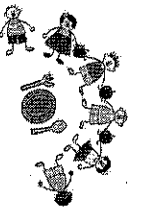
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile
 mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL 3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Federica Pascali

ASL 3 "Genovese"
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Federica Pascali
 Dietista
 M. E. 8220



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA**



Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti	**Formaggio fresco	***Carote crude	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Carne di vitellone alla pizzaiola	* Piselli in umido	Mousse di frutta
Mercoledì		Verdure da sgranocchiare		
		Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati		
		Frutta fresca - Budino alla vaniglia o al cioccolato		
Giovedì	Pasta al ragù vegetale	Bocconcini di pollo impanati al forno	Mesi invernali: ***carote crude Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al burro	*Filetti di platessa impanata al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro e basilico	Hamburger di # vitellone e ketchup	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	***Formaggio fresco	Mesi invernali: fagioli cannellini in umido Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Minestra di verdure con riso	Arrosti di lonza	Carote lessate o saltate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Polpettone di *fagiolini		Torta con frutta secca e succo di frutta
Venerdì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di tacchino impanati al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate e peperoni al forno	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

*prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica -- DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dot.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese -- Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
DIRETTORE
Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Insalata verde e mais	Frutta fresca
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca

2° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca
Giovedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: *** carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrostito di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

* prodotto surgelato - in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella.

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione 13 aprile 2015

ASL 3 Genovese*
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dietista
O.M. CE 8220

Federica Pascali



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3ª SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	* Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di * pesce	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	* piselli in umido	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpette di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4ª SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta all'amatriciana	Polpettone di * fagiolini		Frutta fresca
Martedì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Insalata verde	Frutta fresca
Mercoledì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	* Fagiolini saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con riso	* Bastoncini di merluzzo al forno	*** Carote crude	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella.

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-

Data di emissione 13 aprile 2015

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Drs.ssa Federica Pascali

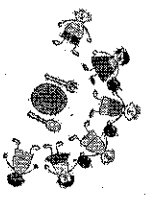
D. Rossi *C. Sano* *F. Bellini* *M. Murena* *M. Murena*

O.M. GE 8229



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti	** Formaggio fresco	***Carote crude	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Carne di vitellone alla pizzaiola	* Piselli in umido	Mousse di frutta
Mercoledì		Verdure da sgranocchiare		
		Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati		
		Frutta fresca Budino alla vaniglia o al cioccolato		
Giovedì	Pasta al ragù vegetale	Bocconcini di pollo impanati	Mesi invernali: ***carote crude Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al burro	*Filetti di platessa impanata al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca
6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì		Panino con hamburger di # vitellone e insalata *patatine al forno e ketchup		
		Frutta fresca e budino al cioccolato		
Martedì	Pasta al pesto	***Formaggio fresco	Mesi invernali: fagioli cannellini in umido Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Minestra di verdure con riso	Arrosti di lonza	Carote lessate o saltate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Polpettone di * fagiolini		Torta con frutta secca e succo di frutta
Venerdì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di tacchino impanati al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate e peperoni al forno	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

*prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

mesi estivi : dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
D.ssa Maddalena Pascoli
Dipartimento
Tel. 010 5220

Donna Elena
R. M. M. M.
Lu. M. M. M.

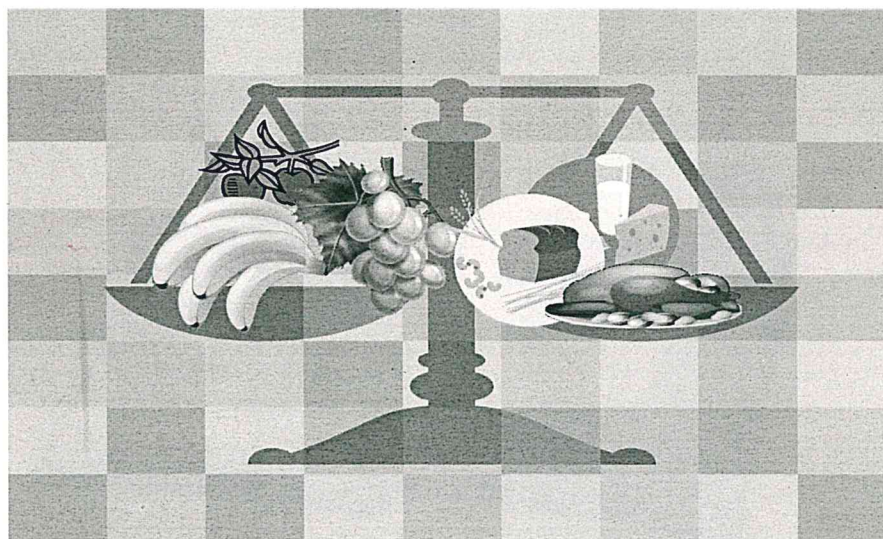


COMUNE di GENOVA
RISTORAZIONE
Ufficio Nutrizione e Dietetica

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI EN ISO 9001

RICETTARIO E GRAMMATURE MENU
In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

Scuola Infanzia Scuola Primaria
Scuola Secondaria di Primo Grado



Ricettario

Nelle pagine seguenti sono riportati gli ingredienti e le grammature dei piatti utilizzati nel menu scolastico.


Si riportano alcune precisazioni in merito a quanto indicato:

- il peso indicato si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti surgelati*
- le grammature del prodotto fresco non differiscono da quello congelato*
- la grammatura del sale iodato ove non è indicata nel ricettario va aggiunta ai cibi (es. insalate) sempre in quantità limitata*
- il prosciutto cotto deve essere sempre senza polifosfati, caseinati e lattati*



Piatti asciutti

Pasta o riso al sugo di pomodoro

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	 <p>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio, sale, cuocere per trenta minuti circa.</p> <p>Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere olio a crudo.</p> <p>Cuocere la pasta o il riso (a seconda della ricetta) in acqua salata e condire con il sugo preparato.</p>
<i>riso "Roma" o "Parboilled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pasta al sugo di pomodoro e olive

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato. Unire i pomodori pelati, l'aglio, sale, cuocere per trenta minuti circa.</p> <p>Passare la salsa aggiungere le olive verdi denocciolate tritate grossolanamente e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere olio a crudo.</p> <p>Cuocere la pasta o il riso (a seconda della ricetta) in acqua salata e condire con il sugo preparato.</p>
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>olive verdi snocciolate</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pasta al sugo di pomodoro e basilico

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Unire i pomodori pelati, l'aglio, sale, cuocere per trenta minuti circa.</i></p> <p><i>Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere il basilico e l'olio a crudo.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>basilico</i>	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pasta all' Amatriciana

<i>Ingredienti</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di cipolla con olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Unire la pancetta tagliata a dadini e far rosolare. Aggiungere i pomodori pelati passati e il sale, ultimare la cottura.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>	55	75	95	
<i>pancetta dolce</i>	8	10	15	
<i>cipolla</i>	8	8	8	
parmigiano reggiano	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta al ragù vegetale

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, porro e zucchine con olio a calore moderato. Unire l'aglio e i pomodori pelati, salare, cuocere per trenta minuti circa, a fine cottura aggiungere olio a crudo. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il ragù di verdure.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr.8, porro gr.5, zucchine gr.8</i>	21	21	21	21	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta al pesto

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Mondare e lavare il basilico (seguendo la procedura). Lessatura dei pinoli (seguendo procedura). Frullare nel cutter gli ingredienti (tranne il parmigiano) avendo cura di non insistere troppo per evitare di riscaldare la salsa. Unire il parmigiano a salsa pronta omogenea. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con il "pesto" preparato.</i></p>
pasta formato "gnocchetti sardi"	60	70	80	90	
<i>basilico (solo foglie)</i>	7	10	10	10	
parmigiano reggiano	8	8	10	12	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	6	6	7	9	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>pinoli</i>	3	3	4	4	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine), latte e derivati

C. C. C.

Allepini

ll. M. M.

D. D.

Pasta al burro

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>Secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con il burro e il parmigiano grattugiato.</i>
burro	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	5	5	8	10	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta a o Riso al ragù di vitellone

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano, con olio a calore moderato.</i>
<i>riso "Roma" o "Parboilled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	<i>Unire la carne di vitellone al trito, far insaporire, aggiungere i pomodori pelati passati, l'alloro, sale, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura.</i>
<i>carne trita di #vitellone</i>	10	15	20	30	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	<i>Cuocere la pasta o riso, (a seconda della ricetta) in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>alloro fresco</i>	0,01	0,01	0,01	0,01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Ravioli al sugo di pomodoro

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
ravioli di magro *	80	100	130	150	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Unire i pomodori pelati, l'aglio, sale, cuocere per trenta minuti circa.</i></p> <p><i>Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere l'olio a crudo.</i></p> <p><i>Cuocere i ravioli in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati), sedano

Pasta con olio e erbe aromatiche

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con l'olio fatto appena scaldare insieme al trito di erbe e aglio, unire con il parmigiano grattugiato.</i></p>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	4	5	8	10	
<i>rosmarino, salvia</i>	1	1	1	1	
<i>aglio</i>	0,15	0,15	0,15	0,15	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta o Pasta tricolore o Riso all'olio extra vergine d'oliva

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Lessare la pasta o il riso (a seconda della ricetta) scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano grattugiato. Se necessario ammorbidire con poca acqua di cottura.</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	5	5	6	7	
parmigiano reggiano (con riso)	6	6	8	10	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta al sugo di tonno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Far imbiondire l'aglio con l'olio, aggiungere il tonno sgocciolato e sbriciolato, i capperi e il prezzemolo tritati, aggiustare di sale, far insaporire gli ingredienti per pochi minuti. Aggiungere i pomodori pelati passati e ultimare la cottura. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con il sugo di tonno preparato.</i>
<i>olio extra vergine di oliva</i>	0,2	0,3	0,4	0,5	
<i>pomodori pelati</i>	20	20	30	40	
tonno sott'olio	25	30	35	35	
<i>prezzemolo</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>capperi</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino fino</i>	0,1	0,1	0,15	0,2	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, pesce e prodotti derivati

Pasta al sugo di pesce

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far imbiondire l'aglio con l'olio, aggiungere i filetti di platessa sbriciolati, i capperi, le olive e il prezzemolo tritati, aggiustare di sale, far insaporire gli ingredienti per pochi minuti. Aggiungere i pomodori pelati passati e ultimare la cottura.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con il sugo di pesce preparato.</i></p>
<i>olio extra vergine di oliva</i>	0,2	0,3	0,4	0,6	
<i>pomodori pelati</i>	20	20	30	40	
filetti di *platessa	25	30	35	40	
<i>prezzemolo</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>olive verdi denocciolate</i>	3	4	5	6	
<i>capperi</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino fino</i>	0,1	0,1	0,15	0,2	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), pesce

Risotto allo zafferano

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	<p><i>Preparare un brodo vegetale con le verdure e sale. Stufare in casseruola un trito di cipolla con olio a calore moderato, unire il riso farlo insaporire, proseguire la cottura mescolando spesso, irrorare con brodo vegetale bollente affinché non venga rallentata la cottura. Sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale e unirlo al risotto. Quando il riso è al dente, a fuoco spento, mantecare con burro e parmigiano.</i></p>
<i>carota gr.5, cipolla gr.5, sedano gr.5 (per brodo vegetale)</i>	15	15	15	15	
burro	4	5	7	8	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>cipolla</i>	3	4	5	5	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>zafferano</i>	0,03	0,03	0,04	0,05	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Risotto con le zucchine

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>riso "roma" o parboiled su richiesta</i>	55	60	80	90	<i>Preparare un brodo vegetale con le verdure e salare. Stufare in casseruola un trito di cipolla e aglio con olio a calore moderato, unire gli zucchini tagliati a rondelle e il riso, far insaporire, proseguire la cottura aggiungendo brodo vegetale bollente affinché non venga rallentata la cottura. A cottura ultimata unire il prezzemolo tritato e mantecare con parmigiano.</i>
<i>zucchine</i>	40	40	45	50	
<i>carota gr.5, cipolla gr.5, sedano gr.5 (per brodo vegetale)</i>	15	15	15	15	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>cipolla</i>	3	4	5	5	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>prezzemolo</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Risotto alla parmigiana

<i>Ingredienti</i>	<i>Sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr</i>	<i>primaria gr</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr</i>	<i>Ricettario</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled"</i>	55	60	80	90	<i>Preparare il brodo vegetale con le verdure e salare. Far appassire la cipolla in pentola o brasiera insieme all'olio, aggiungere il riso e far insaporire. Aggiungere il brodo vegetale bollente fino al termine della cottura. Mantecare con il burro e il parmigiano reggiano.</i>
<i>olio extra vergine di oliva</i>	3	3	4	5	
<i>cipolla</i>	5	5	5	6	
<i>carota gr.5, cipolla gr.5, sedano gr.5 (per brodo vegetale)</i>	15	15	15	15	
burro	3	3	4	5	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,2	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati



Primi piatti in brodo

Crema di legumi (piselli o fagioli) con pasta o crostini o riso

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro o crostini o riso	20	25	30	35	
<i>patate</i>	50	80	100	120	<i>Mettere a bagno i fagioli secchi in acqua fredda per 12 ore (per la preparazione della crema di legumi con fagioli). Lavare molto bene i piselli o i fagioli secchi in acqua fredda. Far stufare in pentola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire ai sapori i piselli o i fagioli, le patate a tocchetti, acqua e continuare la cottura fino a cottura dei legumi. Successivamente frullare il composto unire la pasta e completare la cottura. Condire con olio a crudo.</i>
<i>piselli o fagioli borlotti secchi</i>	20	25	30	35	
<i>carota 10 gr., cipolla 10 gr., sedano gr.5</i>	25	25	25	25	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Minestra Primavera con pasta o riso

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	50	90	100	120	<p><i>In una pentola con acqua fredda leggermente salata porre a cuocere carote, cipolle patate tagliate a tocchetti. Quando la minestra è in ebollizione aggiungere le restanti verdure continuare la cottura. Successivamente frullare il composto, unire la pasta o il riso (per diete), al termine della cottura a fuoco spento condire con olio a crudo.</i></p>
pasta di semola grano duro o riso	20	25	30	35	
<i>zucchine</i>	20	25	35	50	
<i>bietole</i>	10	15	20	30	
<i>carote</i>	8	10	15	20	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Minestra di verdura con crostini o riso o pasta o orzo o farro o cereali misti

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled"</i>	20	25	30	35	<p><i>In una pentola con acqua fredda leggermente salata porre a cuocere carote, cipolla, patate tagliate a tocchetti. Quando la minestra è in ebollizione aggiungere le restanti verdure continuare la cottura.</i></p> <p><i>Successivamente frullare il composto, unire pasta o riso o orzo o farro o cereali misti (a seconda del menu), e terminare la cottura. Se la ricetta prevede i crostini, servirli a parte. A fuoco spento condire la minestra con olio crudo.</i></p>
pasta di semola di grano duro	20	25	30	35	
crostini di pane comune	20	25	30	35	
orzo	20	25	30	35	
cereali misti	20	25	30	35	
farro	20	25	30	35	
<i>patate</i>	50	80	100	120	
<i>zucchine</i>	20	20	30	50	
<i>bietole</i>	10	15	20	30	
<i>carota</i>	8	8	10	12	
<i>zucca</i>	5	5	6	10	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento orzo e farro (glutine), sedano, latte e derivati



Primi Piatti "Speciali"

Pizza Margherita

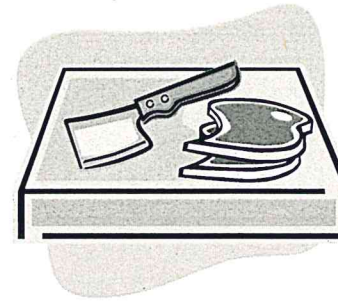
Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
pasta per pizza	70	80	100	120	<p>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio.</p> <p>Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale.</p> <p>Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino a pezzetti e infornare a forno caldo.</p>
pomodori pelati	40	45	50	60	
stracchino	35	40	45	50	
farina	4	5	7	7	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
sale marino iodato fino	0,3	0,4	0,4	0,5	
origano	0,3	0,3	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Lasagne al sugo di pomodoro

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
pomodori pelati	90	90	100	110	<p>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano, con olio a calore moderato. Unire alle verdure i pomodori pelati, sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollore per cinque minuti circa. Lessare le lasagne, successivamente disporle a strati nel tegame unendo il sugo il parmigiano reggiano e la besciamella. Spolverare di parmigiano reggiano e infornare.</p>
besciamella UHT	70	80	90	110	
lasagne *	60	70	80	90	
carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	8	8	10	10	
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6	
sale marino grosso	3	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati)



Secondi Piatti di carne bovina

Carne di vitellone alla pizzaiola

<i>ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di #vitellone</i>	70	90	110	130	<i>In una casseruola scaldare l'olio e unire la carne, far insaporire, successivamente unire i pelati passati, aglio e origano, salare, portare a termine cottura.</i>
<i>pomodori pelati</i>	50	50	60	70	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>origano</i>	0,01	0,01	0,01	0,01	

Uccelletto di vitellone

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di #vitellone</i>	70	90	110	130	<i>Far rosolare in casseruola i bocconcini di vitellone con olio, aglio, alloro e sale. Portare a termine la cottura.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>alloro</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

Polpette di vitellone in bianco al forno o in casseruola

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne trita di #vitellone</i>	50	60	70	80	<i>Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciarle raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo o la maggiorana tritati, salare. Formare delle polpette di media grandezza, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte d'olio, ed infornare.</i>
<i>patate</i>	20	20	25	30	
<i>uova pastorizzate</i>	25	25	30	35	
<i>parmigiano reggiano</i>	4	4	5	6	
<i>pane grattugiato</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	2	2	3	4	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>prezzemolo o maggiorana fresca</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,25	0,25	0,3	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Polpette di vitellone con pomodoro al forno o in casseruola e piselli

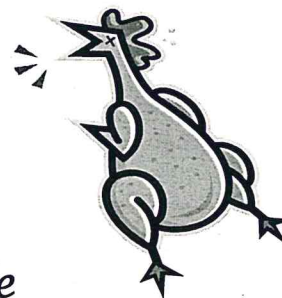
<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>Ingredienti per preparazione polpette</i>					
<i>carne trita di #vitellone</i>	50	60	70	80	<p><i>Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciarle raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano l'aglio e la maggiorana o il prezzemolo tritata, salare.</i></p> <p><i>Formare delle polpettine di media grandezza, successivamente disporle nelle teglie unte d'olio, ed infornare.</i></p>
<i>patate</i>	20	20	25	30	
uova pastorizzate	25	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine oliva</i>	2	2	2	2	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>prezzemolo o maggiorana fresca</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,25	0,25	0,3	0,3	
<i>Ingredienti per il contorno piselli al sugo di pomodoro</i>					
<i>pomodori pelati</i>	45	50	60	70	<p><i>In una casseruola far appassire a fuoco moderato con olio carota, cipolla, sedano, tritati, unire i piselli surgelati e far stufare, unire i pomodori passati, salare, portare a termine cottura. Quando il contorno è pronto unirlo alle polpette e servire.</i></p>
<i>*piselli fini</i>	45	50	60	70	
<i>carota gr.8, cipolla gr.4, sedano gr.4</i>	16	16	16	16	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati, uova e derivati

Hamburger di carne di vitellone e Ketchup (per primaria secondaria e adulti)

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne trita di #vitellone</i>	45	55	65	75	<p><i>Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciare raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano, la maggiorana tritata, salare, amalgamare bene gli ingredienti.</i></p> <p><i>Formare con il composto gli hamburger , cospargerli con il pane grattugiato e disporli nelle teglie leggermente unti di olio ed infornare.</i></p>
<i>patate</i>	25	25	35	40	
<i>uovo pastorizzato</i>	20	25	30	35	
<i>parmigiano reggiano</i>	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine oliva</i>	2	2	3	4	
<i>pane grattugiato</i>	2	2	3	4	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>maggiorana fresca</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	
<i>ketchup (bustine)</i>		-	1	1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati



Secondi Piatti di pollame

Pollo con olive e pinoli

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di pollo</i>	60	70	90	110	<i>Far stufare nell'olio la cipolla e l'aglio con il rosmarino. Unire i bocconcini di pollo e far rosolare leggermente. Aggiungere i pelati, le olive, i pinoli e il sale e ultimare la cottura.</i>
<i>olio extra vergine di oliva</i>	4	4	5	6	
<i>pomodori pelati</i>	15	15	15	15	
<i>olive verdi</i>	2	2	3	4	
<i>pinoli</i>	1	1	2	3	
<i>cipolla</i>	4	5	7	10	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>rosmarino</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

Arrosto di tacchino al forno o in casseruola

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>fesa di tacchino</i>	70	80	100	120	<p><i>Preparare poco brodo vegetale con una parte di carote, cipolle, sedano, sale. Adagiare la lonza nelle teglie precedentemente unte di olio e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungere le restanti carote, cipolle e sedano tagliati a tocchetti, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale e il latte (per l'arrosto di tacchino). A metà cottura aggiungere alla carne un trito finissimo di aglio, rosmarino, e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di lonza.</i></p>
<i>carota gr.8, cipolla gr.8, sedano gr.4</i>	20	20	20	20	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	1	1	1	1	
<i>latte fresco o U.H.T.(per arrosto di tacchino)</i>	8	8	10	12	
<i>aglio, alloro, rosmarino</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Bocconcini di pollo o fesa di tacchino impanati al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di pollo o fesa di tacchino</i>	60	65	85	105	<p><i>Passare i bocconcini di pollo o la fesa di tacchino (a seconda del menu) nell'uovo precedentemente salato, impanare e adagiare la carne nelle teglie unte di olio, infornare. Servire il pollo o il tacchino accompagnato da limone a spicchi.</i></p>
<i>pane grattugiato</i>	25	25	30	35	
<i>uova pastorizzate</i>	10	10	12	15	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	5	6	7	
<i>limone (ogni 6 persone)</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), uova e derivati

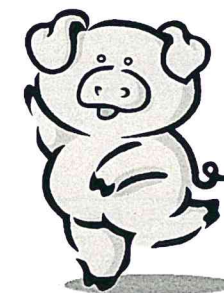
Bocconcini di tacchino al limone

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di tacchino</i>	70	70	90	110	<i>Infarinare leggermente i bocconcini di tacchino, stufare con olio, limone e un trito di aglio rosmarino e alloro, salare. Portare a cottura con aggiunta di brodo vegetale.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>limone succo</i>	2	2	2	2	
<i>alloro, rosmarino</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)</i>	5	5	5	5	
farina di grano tenero "00"	8	8	10	12	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano

Cosce di pollo al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>cosce di pollo per primaria secondarie e adulti</i>			180	300	<i>Lavare ed asciugare le cosce di pollo. Disporle nelle teglie con sale, alloro ed un trito finissimo di aglio e rosmarino. Infornare.</i>
<i>fuselli per inf. e primavera</i>	130	150			
<i>aglio, alloro, rosmarino</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	



Secondi Piatti di lonza di maiale

Lonza alle mele

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>lonza di maiale</i>	70	80	100	120	<i>Frullare i sapori , gli aromi e le mele stufandole con olio, poi rosolare la carne di lonza e aggiungere se necessario brodo vegetale e completare la cottura.</i>
<i>mele</i>	15	15	15	15	
<i>carote</i>	5	5	5	5	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
sedano	2	2	2	2	
<i>salvia</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano

Arrosto di lonza al forno o in casseruola

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>lonza di maiale o fesa di tacchino</i>	70	80	100	120	<p><i>Preparare poco brodo vegetale con una parte di carote, cipolle, sedano, sale.</i></p> <p><i>Adagiare la lonza nelle teglie precedentemente unte di olio e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungere le restanti carote, cipolle e sedano tagliati a tocchetti, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale e il latte (per l'arrosto di tacchino).</i></p> <p><i>A metà cottura aggiungere alla carne un trito finissimo di aglio, rosmarino, e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di lonza.</i></p>
<i>carota gr.8, cipolla gr.8, sedano gr.4</i>	20	20	20	20	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	1	1	1	1	
<i>latte fresco o U.H.T.(per arrosto di tacchino)</i>	8	8	10	12	

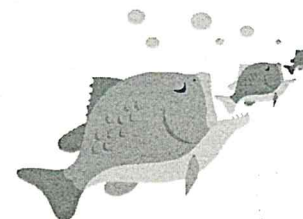
ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Spezzatino di lonza con piselli

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>lonza di maiale</i>	70	80	100	120	<p><i>Frullare i sapori, gli aromi stufandoli con olio. Rosolare la carne di lonza e aggiungere i pelati.</i></p> <p><i>A metà cottura circa, aggiungere i piselli e terminare di cuocere il tutto.</i></p>
<i>pelati</i>	30	35	40	50	
<i>carote</i>	5	5	5	5	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
<i>*piselli fini</i>	45	50	60	70	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sedano</i>	2	2	2	2	
<i>salvia</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano

Secondi Piatti di pesce



Bastoncini di merluzzo al forno (limone a spicchi)

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
*bastoncini di merluzzo (numero)	2	3	4	5	<i>In un tegame unto di olio adagiarsi i bastoncini di merluzzo in uno solo strato, salare leggermente. Infornare, servire con spicchi di limone.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	2	2	3	4	
<i>limone in spicchi (ogni 6 presenze)</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati)

Filetti di platessa impanati al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *platessa	90	90	110		
pane grattugiato	25	25	30		
uova pastorizzate	10	10	12		
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	5	6		
<i>limone (ogni 6 persone)</i>	1	1	1		
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25		

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), pesce e derivati, uova e derivati

Filetti di merluzzo al verde con olive e capperi

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo	90	90	110	120	<i>In un tegame unto di olio adagiare i filetti di merluzzo e condirli con olio extravergine di oliva e un trito di aglio prezzemolo olive e capperi e aggiustare di sale. Infornare.</i>
<i>olive verdi snocciolate</i>	5	5	6	7	
<i>capperi</i>	0,2	0,2	0,3	0,4	
<i>olio extra vergine di oliva</i>	4	4	5	6	
<i>prezzemolo</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce e derivati

Filetti di merluzzo alla livornese

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo	90	90	110	120	<i>Preparare un sughetto con olio, aglio capperi e olive tritati aggiungere i pomodori pelati e aggiustare di sale. A metà cottura unire i filetti di merluzzo e il prezzemolo. Completare la cottura e servire.</i>
<i>pomodori pelati</i>	30	30	30	30	
<i>olive verdi snocciolate</i>	5	5	6	7	
<i>capperi</i>	0,2	0,2	0,3	0,4	
<i>olio extra vergine di oliva</i>	4	4	5	6	
<i>prezzemolo</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce e derivati

Filetti di merluzzo o nasello lessati o al vapore o al al verde

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo o *nasello		100	120	140	<p><i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale. Far sbollentare nel brodo vegetale i filetti di pesce. Colarli, e condirli con olio, limone, prezzemolo tritato con aglio e sale.</i></p>
<i>carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)</i>		5	5	5	
<i>succo di limone</i>		5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>		4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>		2	3	3	
<i>sale marino iodato fino</i>		0,25	0,3	0,35	
<i>prezzemolo</i>		0,1	0,1	0,1	
<i>aglio</i>		0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, pesce e derivati

Crocchette di merluzzo al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo o* halibut	60	60	70	90	<p><i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, aglio ed un limone senza buccia, sale e lessare il pesce nel brodo preparato. Lessare a parte le patate e passarle al setaccio. Pulire il pesce, amalgamarlo alle patate, uovo, parmigiano, aglio e prezzemolo, sale. Formare con l'impasto così ottenuto delle crocchette di media dimensione, passarle nel pangrattato e adagiarle nelle teglie precedentemente unte con olio ed infornare</i></p>
<i>patate bianche</i>	40	50	60	70	
uova pastorizzate	20	20	25	30	
<i>carote gr 6, cipolle gr 6, sedano gr 3</i>	15	15	15	15	
pane grattugiato	5	5	5	5	
parmigiano reggiano	3	3	4	4	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	3	3	4	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	3	3	
<i>limone ogni 6 persone</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>aglio e prezzemolo</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine), sedano, latte e derivati, pesce e derivati, uova e derivati



Secondi Piatti di uova e verdure

Polpettone di fagiolini

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>Primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	60	60	80	100	<p>Far lessare in acqua salata le patate e i fagiolini.</p> <p>Nel frattempo far appassire in una padella la cipolla tritata o a fettine sottilissime con poco olio a calore moderato.</p> <p>Passare le verdure cotte, unire ad esse la cipolla appassita, le uova, il parmigiano e la maggiorana tritata, regolare di sale fino.</p> <p>Stendere il composto nelle teglie unte di olio e spolverate di pangrattato, ultimare cospargendo la superficie con pangrattato ed un filo di olio.</p> <p>Decorare con i rebbi di una forchetta ed infornare a calore medio.</p>
<i>*fagiolini fini</i>	65	65	85	105	
uova pastorizzate	25	25	30	35	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
pane grattugiato	4	4	5	5	
<i>sale marino iodato grosso</i>	3	3	4	5	
<i>cipolla</i>	4	4	6	8	
<i>maggiorana fresca</i>	0,25	0,25	0,30	0,35	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,1	0,15	0,2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Crocchette / medaglioni di patate

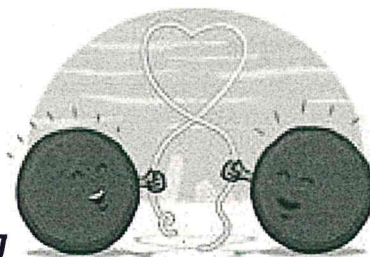
<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>Primaria gr.</i>	<i>secondaria. 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	75	80	90	100	<p><i>Lessare le patate in acqua salata, al termine della cottura passarle.</i></p> <p><i>Nel frattempo far appassire in una padella la cipolla tritata o a fettine sottilissime con poco olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Quando le patate si sono raffreddate unire ad esse le uova, la ricotta, il parmigiano, l'aglio la cipolla e il prezzemolo salare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Formare con il composto delle crocchette leggermente appiattite, passarle nel pane grattugiato e disporle nelle teglie unte d'olio infornare a calore medio.</i></p>
uova pastorizzate	20	20	25	30	
ricotta	10	10	15	20	
parmigiano reggiano	8	10	12	15	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,1	0,15	0,2	
pane grattugiato	5	5	6	7	
<i>aglio</i>	0,2	0,2	0,3	0,4	
<i>prezzemolo</i>	0,1	0,1	0,2	0,3	
<i>olio extra vergine di oliva</i>	3	4	5	6	
<i>cipolla</i>	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Sformato /crocchette di biette e ricotta

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	50	60	80	100	<i>Far lessare in acqua salata le patate e le biette. Far appassire in una padella la cipolla tritata con poco olio a calore moderato. Tritare grossolanamente le verdure cotte, unire ad esse la cipolla appassita, le uova, il parmigiano e la maggiorana tritata, regolare di sale. Stendere il composto nelle teglie unte di olio e spolverate di pangrattato, ultimare cospargendo la superficie con pangrattato ed un filo di olio. Decorare con i rebbi di una forchetta ed infornare a calore medio. In alternativa formare con il composto delle crocchette leggermente appiattite, cospargerle con pane grattugiato e disporle nelle teglie unte d'olio infornare a calore medio.</i>
<i>*biette</i>	35	40	50	70	
uova pastorizzate	20	25	30	35	
ricotta vaccina	20	25	30	35	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
parmigiano reggiano	8	8	10	12	
pane grattugiato	4	4	5	5	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>cipolla</i>	2	2	3	4	
<i>maggiorana fresca</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,1	0,15	0,2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

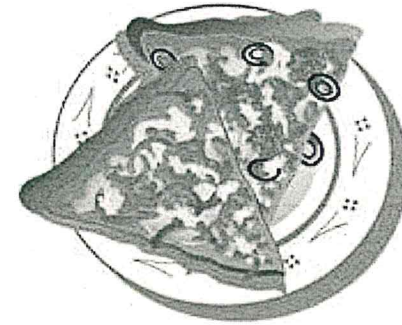


SECONDI A BASE DI LEGUMI

Polpettine di legumi al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>Primaria gr.</i>	<i>Secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	35	40	50	60	<p><i>Lessare le patate ed i fagioli (messi in ammollo dodici ore prima se secchi) o i cannellini gelo in acqua salata, a fine cottura passarli e lasciarli raffreddare. Unire le uova, la ricotta, il parmigiano, l'aglio, il prezzemolo tritati e qb il pangrattato (se l'impasto risultasse troppo morbido), salare.</i></p> <p><i>Formare delle palline di media grandezza, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare.</i></p>
<i>fagioli borlotti o cannellini secchi o surgerlati</i>	15 25	15 30	20 40	25 50	
<i>uova pastorizzate</i>	5	5	10	15	
<i>parmigiano reggiano</i>	4	5	10	15	
<i>ricotta</i>	5	6	7	8	
<i>cipolle</i>	4	5	10	15	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	3	4	5	
<i>aglio</i>	0,5	0,5	1	1	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>prezzemolo</i>	1	1	1,5	1,5	
<i>pane grattugiato</i>	q.b	q.b	Qb	q.b	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,25	0,25	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

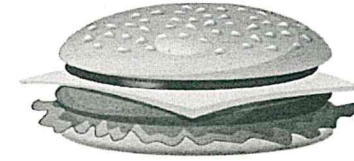


Pizza come secondo piatto

Pizza Margherita

<i>Gredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza			110	130	<p><i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio.</i></p> <p><i>Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale.</i></p> <p><i>Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino, a pezzetti, infornare a forno caldo.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>			60	70	
stracchino			50	55	
farina di grano tenero "00"			8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>			7	8	
<i>origano</i>			0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>			0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

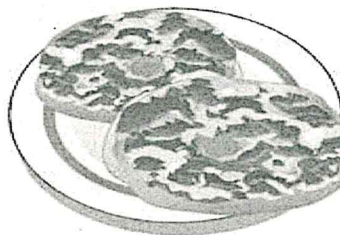
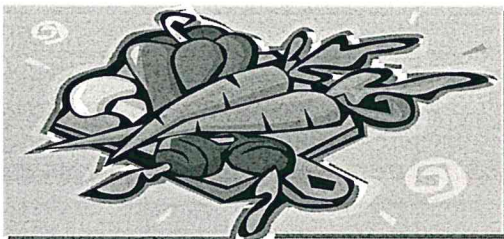


Piatti unici

Panino con hamburger di carne di vitellone insalata verde e Ketchup

<i>Ingredienti</i>	<i>secondaria 1°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne trita di #vitellone</i>	<i>75</i>	<i>Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciare raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano, la maggiorana tritata, salare, amalgamare bene gli ingredienti. Formare con il composto gli hamburger, cospargerli con il pane grattugiato e disporli nelle teglie leggermente unti di olio ed infornare.</i>
<i>patate</i>	<i>40</i>	
uovo pastorizzato	<i>35</i>	
parmigiano reggiano	<i>6</i>	
<i>olio extra vergine oliva</i>	<i>4</i>	
pane grattugiato	<i>4</i>	
<i>sale marino grosso</i>	<i>3</i>	
<i>maggiorana fresca</i>	<i>0,3</i>	
<i>sale marino iodato fino</i>	<i>0,3</i>	
<i>ketchup (bustine)</i>	<i>1</i>	
pane	<i>100</i>	
<i>insalata verde</i>	<i>15</i>	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati



Insalata di carote e finocchi alla julienne - Pizza con formaggio e prosciutto cotto - frutta fresca - budino

<i>Ingredienti</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria i°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carote da sgranocchiare</i>	20	25	<p><i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio.</i></p> <p><i>Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, sale.</i></p> <p><i>Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino a pezzetti e infornare a forno caldo.</i></p> <p><i>N.B. Servire come prima portata l'insalata di carote e finocchi alla julienne. Servire il prosciutto a fianco alla pizza.</i></p>
<i>finocchi da sgranocchiare</i>	30	30	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>			
pasta per pizza	130	150	
<i>pomodori pelati</i>	60	70	
stracchino	30	35	
<i>prosciutto cotto di coscia nazionale (senza polifosfati e lattati)</i>	50	55	
farina di grano tenero "00"	8	8	
<i>pane</i>	30	30	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	7	7	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,4	0,5	
<i>frutta fresca</i>	100	100	
Budino alla vaniglia o al cioccolato	100	100	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati)

Piatti Freddi



	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.
prosciutto cotto di coscia nazionale (senza polifosfati e lattati)	40	50	60	80
tonno sott'olio	--	45	60	80

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce e derivati

<i>Formaggi</i>	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.
ricotta	50	60	70	100
mozzarella	50	60 (n. 2 ovoline)	90 (n. 3 ovoline)	90 (n.3 ovoline)
stracchino, primo sale, casatella, scamorza	50	60	70	90
formaggio spalmabile	50 ca.	60 ca.	70 ca.	90 ca.

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

(*) Prodotto surgelato

(#) Carne bovina di vitellone a filiera tracciata



Contorni crudi

Contorni crudi freschi e di quarta gamma (grammature riferite a parte edibile)

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	Primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
insalata verde o insalata verde mista	25	30	35	40	Condire con olio e sale, (aceto o limone su richiesta).
insalata verde e mais: insalata verde mais al naturale	20 4	25 5	30 5	40 5	Sgocciolare il mais dal suo liquido, unirlo all'insalata verde e condire con olio e sale, (aceto o limone su richiesta)
carote in insalata o carote crude o carote alla julienne	30	35	45	60	Lavare e tagliare le carote a julienne, condirele con olio, limone e sale.
carote (a pezzi) da sgranocchiare	-----	50	70	80	Lavare le carote tagliarli a quarti. Questa ricetta non richiede nessun condimento.
carote e mais in insalata: carote mais al naturale	25 4	30 4	40 5	55 5	Sgocciolare il mais dal suo liquido, unirlo alle carote lavate e tagliate a julienne, condire con olio e sale.
cavolo cappuccio	25	30	35	40	Condire con olio e sale, (aceto o limone su richiesta).
finocchi in insalata	50	50	70	80	Lavare i finocchi, eliminare le parti dure e le foglie esterne. Tagliare a pezzi e condire con olio, limone e sale.
pomodori in insalata	70	100	120	150	Lavare e tagliare a fettine i pomodori, condirli con olio e sale, (aceto su richiesta).



Per Condire

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria i'grado e adulti gr.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	7
<i>aceto di vino bianco</i>	-----	5	5	5
<i>limone</i>	2	5	5	5
<i>sale marino iodato fino</i>	0,15	0,2	0,25	0,3



Contorni cotti

Piselli stufati / Piselli in umido

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
*piselli fini	55	60	70	80	Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con olio, unire i piselli, salare, aggiungere se necessario poca acqua, portare a cottura.
cipolla	8	10	10	10	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,15	0,2	0,25	0,3	

Patate al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
patate rosse	80	100	150	180	Pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti e metterle nelle teglie unte di olio, tritare aglio e rosmarino e spargerlo sulle patate, unire poche foglie di alloro intere che a fine cottura andranno levate, salare ed infornare a forno caldo.
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	7	
aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	
rosmarino, alloro	0,5	0,5	0,5	0,5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

**Patatine stick o patate a spicchi al forno*

Ingredienti	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	secondaria 1° grado e adulti gr. (grammatura patate abbinata a panino con hamburger)	Ricettario
patate	150	180	200	Mettere le patate nelle teglie unte di olio, tritare aglio e rosmarino e spargerlo sulle patate, unire poche foglie di alloro intere che a fine cottura andranno levate, ed infornare a forno caldo. Salare.
olio extra vergine d'oliva	2	3	3	
aglio	0,5	0,5	0,5	
rosmarino, alloro	0,5	0,5	0,5	
sale marino iodato fino	0,25	0,3	0,3	

Patate e peperoni al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	90	120	<i>Lavare e tagliare i peperoni, pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti. Mettere le patate e i peperoni nelle teglie unte di olio, conspargere con aglio e rosmarino tritati, unire poche foglie di alloro intere che a fine cottura andranno levate, salare ed infornare a forno caldo.</i>
<i>peperoni</i>	50	60	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	6	7	
<i>aglio</i>	0,5	0,5	
<i>rosmarino, alloro</i>	0,5	0,5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,25	0,3	

Purea di patate

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	80	100	140	150	<i>Lessare le patate in acqua salata, passarle, unire ad esse il burro, latte e sale, amalgamare gli ingredienti.</i>
<i>latte fresco o U.H.T</i>	30	35	40	50	
<i>burro</i>	7	8	9	10	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,15	0,2	0,25	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Patate lessate

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1°grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	80	100	130	160	<i>Lessare le patate in acqua salata, a cottura ultimata scolarle e condirle con olio</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	

Carote "saltate"

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carote</i>	50	60	80	110	<i>Lessare le carote in acqua salata. Quando sono cotte, scolarle e passarle in padella con aglio e olio e salare.</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

Carote lessate o carote prezzemolate

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carote</i>	50	60	80	110	<i>Lessare le carote in acqua salata. Quando sono cotte, scolarle e condirle con olio e sale fino o prezzemolo tritato se previsto.</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	5	6	
<i>prezzemolo</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	

Patate e fagiolini lessati o al vapore

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	40	50	80	100	<i>Dopo aver lessato le patate e i fagiolini in acqua salata, condirli con olio e sale fino.</i>
<i>*fagiolini fini</i>	40	40	50	70	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

Fagiolini lessati o al vapore

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
*fagiolini fini	45	55	75	100	Dopo aver lessato i fagiolini in acqua salata, condirli con olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Fagiolini "saltati"

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
*fagiolini fini	45	55	75	100	Dopo aver lessato i fagiolini in acqua salata, passarle in padella con aglio e olio e salare.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

Fagiolini al pomodoro

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
*fagiolini fini	50	60	80	110	Dopo aver lessato i fagiolini in acqua salata, passarle in padella con i pomodori pelati l'aglio e l'olio, salare.
Pomodori pelati	30	30	40	60	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	

Cino Pellicani

Me Monelle Davali

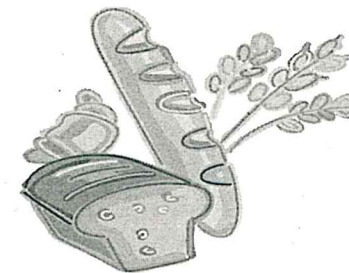
Fagioli cannellini in umido

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>fagioli cannellini</i>	40	50	60	80	<i>Stufare i fagioli cannellini con la cipolla e poco olio, aggiungere i pomodori pelati, l'aglio, il rosmarino e l'alloro, salare e portare a termine cottura.</i>
<i>cipolla</i>	8	10	15	20	
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	5	5	5	
<i>pomodori pelati</i>	4	4	4	5	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>rosmarino</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>alloro</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

Biete "al burro"

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>*biete</i>	70	70	100	150	<i>Lessare le bietole in acqua salata. Quando sono cotte, scolare bene e passare in tegame con burro e salare.</i>
<i>burro</i>	4	5	6	7	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati



Pane

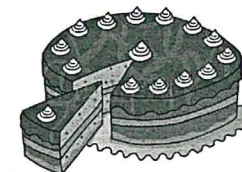
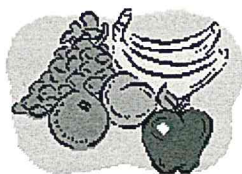
	Sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.
pane	20	30	50	50
pane abbinato alla pizza come secondo piatto e quando previsto il piatto unico	15	15	30	30

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)



TAGLI CARNE DI #VITELLONE

TAGLI	TAGLI MUSCOLARI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	Reale	Arrosto, carne trita, hamburger, polpette, spezzatino.
	Spalla	Carne trita, hamburger, polpette, spezzatino.
QUARTO POSTERIORE	Fesa	Fettine, uccelletto.
	Fetta di mezzo	Cotolette, involtini.
	Magatello	Arrosto.
	Noce	Arrosto, cotolette, scaloppe.
	Scamone	Arrosto, scaloppe.



Frutta fresca e Dessert

	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	Secondaria 1° grado e adulti gr.
Frutta fresca (al netto) <u>periodo invernale:</u> arancia, banana, kiwi, mela, mandarancio, mandarino, pera, prugna, uva. <u>periodo estivo:</u> albicocche, banana, ciliegie, mela, melone, pera, pesca nettarina, pesca noce, prugna. *non distribuire ciliegie e uva alla scuola in infanzia e alla sezione primavera.	80	80	100	100
Succo di frutta gusti: arancia, pesca, albicocca, pera	200 ml.	200 ml.	200 ml.	200 ml.
Spremuta di arance	150 ml.	200 ml.	200 ml.	200 ml.
Mousse di frutta mista	100	100	100	100
Yogurt alla frutta	125	125	125	125
Budino gusti: vaniglia o creme caramel o cioccolato	100	100	100	100
Torta di frutta secca	40	40	50	50



ALLERGENI CONTENUTI :

Yogurt: latte e derivati

Torta di frutta secca: frumento (glutine), uova e derivati, frutta secca (mandorle e nocciole), latte e derivati (leggere attentamente l'etichetta)

N.B.

LE GRAMMATURE SI INTENDONO AL NETTO DEGLI SCARTI

*PRODOTTO SURGELATO

#CARNE DI VITELLONE A FILIERA TRACCIATA O CERTIFICATA

LA GRAMMATURA DELLE MERENDE IN CONFEZIONE MONOPORZIONE PUO' VARIARE DI +/- 5 grammi

Ana Belli

M. Mavella



Davati

Frutta snack pomeridiano per bimbi scuola materna



	<i>infanzia gr.</i>
<i>Frutta fresca di stagione al netto periodo invernale: arancia, mandarini, mandaranci, banana <u>del mercato equo e solidale</u>, , mela e pera <u>biologica</u>.</i>	80
<i>periodo estivo: banana <u>del mercato equo e solidale</u>, mela o pera o albicocche o pesca noce <u>biologica</u></i>	
<i>Succo di frutta biologico</i>	200
<i>Frullato pronto</i>	100

Merende per i bambini della Sezione Primavera

Banana (al netto)		80 gr.
Biscotti / Biscotti in monoporzione		30
Brioche fresca		40
Budino alla vaniglia		100
Budino vegetale alla soia gusti: vaniglia, caramello (per diete)		100
Canestrelli		25
		60
Crostata all'albicocca o Torta Paradiso o Torta allo yogurt		
Crostatina con marmellata (per diete)		55
Fette biscottate (per diete)		25
Gelato vaniglia/fiordilatte		90
Latte intero fresco (per colazione)		150 ml.
Marmellata (gusti albicocca o pesca)		25
Pane (in abbinamento con marmellata)		30
Succo o Nettare di frutta gusti: albicocca o pesca o pera (anche per colazione)		200 ml
Yogurt alla frutta gusti: albicocca o banana		125
Te deinato in monoporzione (per diete)		200 ml

ALLERGENI CONTENUTI:

Biscotti: frumento (glutine), latte e derivati

Pane: frumento (glutine)

Torta paradiso: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Crostata di albicocche: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Torta allo yogurt: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Budino alla vaniglia: frumento (glutine), latte e derivati

Budino vegetale alla soia gusti vaniglia o caramello: frumento (glutine), soia e derivati

Gelato: latte e derivati, uova e derivati

Yogurt: latte e derivati

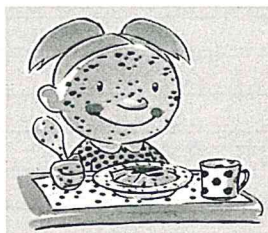
Canestrelli: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Brioche fresca: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati

Fette biscottate: frumento (glutine)

ATTENZIONE: LEGGERE ATTENTAMENTE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI

Piatti per diete



Passato di patate e carote con pasta o riso o crostini

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>Infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	80	100	110	120	<i>In una pentola con acqua fredda mettere le patate e le carote, unire il sale e portare a termine la cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu), a fine cottura aggiungere l'olio. Se la ricetta prevede i crostini, servirli a parte.</i>
<i>carote</i>	50	60	70	80	
pasta di semola grano duro o riso "Roma"	20	25	30	35	
crostini di pane	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Passato di patate e zucchine con pasta o riso o crostini

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>Infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	80	100	110	120	<i>In una pentola con acqua fredda mettere le patate e le zucchine, unire il sale e portare a termine la cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu), a fine cottura aggiungere olio. Se la ricetta prevede i crostini, servirli a parte.</i>
<i>zucchine</i>	50	60	70	80	
pasta di semola di grano duro o riso "Roma"	20	25	30	35	
crostini di pane comune	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pizza Bianca

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>Infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza, disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, disporre sulla stessa lo stracchino ed infornare.</i>
stracchino	60	80	90	100	
farina di grano tenero "00"	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pizza rossa

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>Infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, infornare a forno caldo.</i>
<i>pomodori pelati</i>	70	80	100	100	
farina di grano tenero "00"	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>origano</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)

Pizza rossa e prosciutto cotto

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, e il prosciutto cotto tagliato a pezzettini, infornare a forno caldo.</i>
<i>pomodori pelati</i>	70	80	100	100	
<i>prosciutto cotto senza lattati caseinati e polifosfati (coscia nazionale)</i>	25	30	35	40	
farina di grano tenero "00"	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>origano</i>	0,3	0,3	0,3	0,3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)

Anna Bellini

M. Mucchetti Davai

Bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale agli aromi

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale</i>	70	70	90	110	<i>Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale con olio, (a seconda della ricetta). Tritare aglio, rosmarino e salvia finissimi, unirli ai bocconcini insieme al sale ed alcune foglie di alloro che andranno levate a fine cottura.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>alloro, rosmarino, salvia</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o vapore senza aromi

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr</i>	<i>primaria gr</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr</i>
<i>fesa di tacchino</i>	70	70	90	110
<i>petto di pollo</i>	70	70	90	110
<i>bocconcini di #vitellone</i>	80	80	90	105
<i>lonza</i>	70	70	90	110
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35

N.B. La carne al vapore o ai ferri o carne senza aromi deve essere cucinata con la sola aggiunta di sale e olio a fine cottura, non aggiungere altro.

Omelette

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>uova pastorizzate</i>	50	50	70	70	<i>Unire alle uova pastorizzate il parmigiano ed il sale, amalgamare bene gli ingredienti, disporre il composto in una teglia leggermente unta di olio infornare a forno caldo per pochi minuti.</i>
<i>parmigiano reggiano</i>	10	10	10	10	
<i>olio extra vergine oliva</i>	5	5	6	7	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati, uova e derivati

Linea Allergeni *M. Nouvelle* *Davali*

Filetti merluzzo o nasello lessati o al vapore

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
*filetti di merluzzo o *nasello	80	100	120	140	<i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale. Far sbollentare nel brodo vegetale il pesce. Colarlo e condirlo con olio, limone e sale.</i>
<i>carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>succo di limone</i>	5	5	5	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, pesce e derivati

Cotoletta Vegetale

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
cotoletta vegetale	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1	<i>Cuocere la cotoletta ai ferri o al forno a secondo della richiesta.</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine) leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati

Crocchetta di miglio

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
crocchetta di miglio	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1	<i>Cuocere la cotoletta ai ferri o al forno a secondo della richiesta.</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine) leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati

Svizzera di vitellone al forno o al vapore - cucina diretta

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne trita di #vitellone (svizzera)</i>	70	80	90	105	<i>Le svizzere possono essere cotte alla piastra o al forno a seconda della richiesta menu, condire a fine cottura con olio e sale.</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	

Svizzera di vitellone al forno o al vapore (per diete) - pasti veicolati

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne trita di #vitellone (svizzera)</i>	60	70	80	95	<i>Lessare le patate, passarle ed unirle alla carne macinata, formare delle svizzere e cuocerle alla piastra o al forno a seconda della richiesta menu, condire a fine cottura con olio e sale.</i>
<i>patate bianche</i>	15	15	25	30	
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	

Parmigiano Reggiano (per diete)	35	40	45	50
<i>Bresaola o Prosciutto crudo (per diete)</i>	35	45	55	60
Tonno al naturale (per diete)	--	45	60	80

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI:
 parmigiano reggiano: latte e derivati,
 tonno al naturale: pesce e derivati

Piselli stufati o in umido

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>*piselli</i>	50	60	70	80	<i>Far appassire la cipolla con poco olio e acqua, unire i piselli, salare e portare a termine cottura</i>
<i>cipolla</i>	8	10	15	20	
<i>olio extra vergine oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

Zucchine o Piselli lessati

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>zucchine</i>	80	90	100	120	<i>Dopo aver lessato le zucchine o i piselli, condirli con olio e sale fino.</i>
<i>*piselli</i>	50	60	70	80	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	4	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate e carote lessate

<i>Ingredienti</i>	<i>sezione Primavera gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>secondaria 1° grado e adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate bianche</i>	40	50	80	100	<i>Lessare in acqua salata le patate e carote, a cottura ultimata scolarle. Condire con olio e sale fino.</i>
<i>carote</i>	30	40	50	70	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	4	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

Lenticchie verdi in umido

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado a adulti gr.	Ricettario
lenticchie verdi secche	70	80	100	Preparare un brodo vegetale con una parte di sapori. Nel frattempo far stufare la rimanenza di sapori tritati con olio. Lavare molto bene le lenticchie ed unirle ai sapori appassiti, aggiungere poco alla volta brodo vegetale, salare e terminare la cottura.
cipolle, carote, sedano	20	20	20	
olio extra vergine oliva	5	5	6	
sale marino iodato fino	0,3	0,35	0,4	

Ceci o fagioli lessati

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
ceci o fagioli (canellini o borlotti) secchi o surgelati	35	40	50	Mettere per 12 ore i ceci o i fagioli a seconda del menu in ammollo in acqua fredda (se si utilizza il prodotto secco). Sciacquarli molto bene, e metterli a lessare in acqua. Al termine cottura scolarli e condirli con olio e sale.
	70	80	100	
olio extra vergine oliva	5	5	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	

Spinaci lessati

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
spinaci	80	100	130	150	Lessare in acqua salata gli spinaci, scolarli e condirli con olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	3	
sale marino iodato fino	0,15	0,2	0,2	0,2	

Zucchine trifolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	Secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
zucchine fresche	80	90	100	120	Lavare, asciugare e tagliare a rondelle sottili le zucchine. In una casseruola mettere le zucchine con olio e l'aglio tritato. Far insaporire, salare lasciar cuocere per 20 minuti circa, se necessario bagnare con poca acqua calda. Tritare il prezzemolo e cospargerlo sulle zucchine a fine cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
prezzemolo	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

Cristina Bellini *M. Novella* *Davali*

INDICE

<i>PRIMI PIATTI ASCIUTTI</i>	
<i>Pasta o Riso o al sugo di pomodoro</i>	<i>Pag 3</i>
<i>Pasta al sugo di pomodoro e olive</i>	<i>Pag 3</i>
<i>Pasta al sugo di pomodoro e basilico</i>	<i>Pag 4</i>
<i>Pasta all' Amatriciana</i>	<i>Pag 4</i>
<i>Pasta al ragù vegetale</i>	<i>Pag 5</i>
<i>Pasta al pesto</i>	<i>Pag 5</i>
<i>Pasta al sugo di pomodoro</i>	<i>Pag 6</i>
<i>Pasta o riso al ragù di vitellone</i>	<i>Pag 6</i>
<i>Ravioli al sugo di pomodoro</i>	<i>Pag 7</i>
<i>Pasta all' olio ed erbe aromatiche</i>	<i>Pag 7</i>
<i>Pasta o pasta tricolore o riso all'olio extra vergine d'oliva</i>	<i>Pag 8</i>
<i>Pasta al sugo di tonno</i>	<i>Pag 8</i>
<i>Pasta al sugo di pesce</i>	<i>Pag 9</i>
<i>Risotto allo zafferano</i>	<i>Pag 9</i>
<i>Risotto con le zucchine</i>	<i>Pag 10</i>
<i>Risotto alla parmigiana</i>	<i>Pag 10</i>
<i>PRIMI PIATTI IN BRODO</i>	
<i>Crema di legumi (piselli o fagioli) con pasta o crostini o riso</i>	<i>Pag 11</i>
<i>Minestra primavera con pasta o riso</i>	<i>Pag 12</i>
<i>Minestra di verdura con crostini o riso o pasta o farro o orzo o cereali misti</i>	<i>Pag 13</i>
<i>PRIMI PIATTI SPECIALI</i>	
<i>Pizza margherita</i>	<i>Pag 14</i>
<i>Lasagne al forno al pomodoro</i>	<i>Pag 14</i>
<i>SECONDI PIATTI</i>	
<i>Carne di Vitellone alla pizzaiola</i>	<i>Pag 15</i>
<i>Uccelletto di vitellone</i>	<i>Pag 15</i>

<i>Polpette di vitellone in bianco al forno o in casseruola</i>	<i>Pag 16</i>
<i>Polpette di vitellone con pomodoro al forno o in casseruola e piselli</i>	<i>Pag 17</i>
<i>Hamburgher di carne di vitellone e Ketchup (per primaria secondaria e adulti)</i>	<i>Pag 18</i>
<i>Pollo con olive e pinoli</i>	<i>Pag 19</i>
<i>Arrosto di tacchino al forno o in casseruola</i>	<i>Pag 20</i>
<i>Bocconcini di pollo o fesa di tacchino impanati al forno</i>	<i>Pag 20</i>
<i>Bocconcini di tacchino al limone</i>	<i>Pag 21</i>
<i>Cosce di pollo al forno</i>	<i>Pag 21</i>
<i>Lonza alle mele</i>	<i>Pag 22</i>
<i>Arrosto di lonza al forno o in casseruola</i>	<i>Pag 23</i>
<i>Spezzatino di lonza con piselli</i>	<i>Pag 23</i>
<i>Bastoncini di merluzzo al forno (limone a spicchi)</i>	<i>Pag.24</i>
<i>Filetti di platessa impanati al forno</i>	<i>Pag 24</i>
<i>Filetti di merluzzo al verde con olive e capperi</i>	<i>Pag 25</i>
<i>Filetti di merluzzo alla livornese</i>	<i>Pag 25</i>
<i>Filetti di merluzzo o nasello lessati o al vapore al verde</i>	<i>Pag 26</i>
<i>Crocchette di merluzzo al forno</i>	<i>Pag 26</i>
<i>Polpettone di fagiolini</i>	<i>Pag 27</i>
<i>Crocchette / medaglioni di patate</i>	<i>Pag 28</i>
<i>Sformato /crocchette di biette e ricotta</i>	<i>Pag.29</i>
<i>Polpettine di legumi al forno</i>	<i>Pag 30</i>
<i>Pizza Margherita</i>	<i>Pag 31</i>
PIATTI UNICI	
<i>Panino con hamburgher di carne di vitellone insalata verde e Ketchup</i>	<i>Pag 32</i>
<i>Insalata di carote e finocchi alla julienne - Pizza con formaggio e prosciutto cotto - frutta fresca - budino</i>	<i>Pag 33</i>
PIATTI FREDDI	
<i>Prosciutto cotto di coscia nazionale (senza polifosfati e lattati)</i>	<i>Pag 34</i>
<i>Tonno sott'olio</i>	<i>Pag 34</i>
<i>Ricotta</i>	<i>Pag 34</i>
<i>Mozzarella</i>	<i>Pag 34</i>
<i>Stracchino, Primo sale, Casatella, scamorza</i>	<i>Pag 34</i>

<i>Formaggio spalmabile</i>	<i>Pag 34</i>
CONTORNI CRUDI	
<i>Insalata verde o insalata verde mista</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Insalata verde e mais: insalata verde - mais al naturale</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Carote in insalata o carote crude o carote alla julienne</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Carote (a pezzi) da sgranocchiare</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Carote e mais in insalata: carote - mais al naturale</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Cavolo cappuccio</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Finocchi in insalata</i>	<i>Pag 35</i>
<i>Pomodori in insalata</i>	<i>Pag 35</i>
PER CONDIRE	
<i>Per condire le insalate</i>	<i>Pag 36</i>
CONTORNI COTTI	
<i>Piselli stufati</i>	<i>Pag 37</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>Pag 37</i>
<i>Patatine stick o patate a spicchi al forno</i>	<i>Pag 37</i>
<i>Patate e peperoni al forno</i>	<i>Pag 38</i>
<i>Purea di patate</i>	<i>Pag 38</i>
<i>Patate lessate</i>	<i>Pag 38</i>
<i>Carote "saltate"</i>	<i>Pag 39</i>
<i>Carote lessate o carote prezzemolate</i>	<i>Pag 39</i>
<i>Patate e fagiolini lessati o al vapore</i>	<i>Pag 39</i>
<i>Fagiolini lessati o al vapore</i>	<i>Pag 40</i>
<i>Fagiolini "saltati"</i>	<i>Pag 40</i>
<i>Fagiolini al pomodoro</i>	<i>Pag 40</i>
<i>Fagioli cannellini in umido</i>	<i>Pag 41</i>
<i>Biete "al burro"</i>	<i>Pag 41</i>
<i>Zucchine trifolate</i>	<i>Pag 41</i>
PANE	
<i>Pane</i>	<i>Pag 42</i>

Cune Pellicin *neonelle* *D'Avoli*

<i>Pane abbinato alla pizza come secondo piatto</i>	<i>Pag 42</i>
TAGLI CARNE DI #VITELLONE	
<i>Quarto anteriore</i>	<i>Pag 42</i>
<i>Quarto posteriore</i>	<i>Pag 42</i>
FRUTTA FRESCA E DESSERT	
<i>Frutta fresca</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Succo di frutta</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Spremuta di arance</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Mousse di frutta mista</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Yoghurt alla frutta</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Budino vaniglia o creme caramel o cioccolato</i>	<i>Pag 43</i>
<i>Torta di frutta secca</i>	<i>Pag 43</i>
FRUTTA SNACK POMERIDIANO PER I BAMBINI DELLA SCUOLA MATERNA	
<i>Frutta fresca</i>	<i>Pag 44</i>
<i>Succo di frutta</i>	<i>Pag 44</i>
<i>Frullato pronto</i>	<i>Pag 44</i>
MERENDE PER I BAMBINI DELLA SEZIONE PRIMAVERA	
<i>Banana</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Biscotti / biscotti in monoporzione</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Brioche fresca</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Budino vaniglia</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Budino vegetale alla soia gusti: vaniglia o caramello (per diete)</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Canestrelli</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Crostata all'albicocca o Torta Paradiso o Torta allo yogurt</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Crostatina con marmellata (per diete)</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Fette biscottate (per diete)</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Gelato vaniglia/fiordilatte</i>	<i>Pag 45</i>
<i>Latte intero fresco (per colazione)</i>	<i>Pag 45</i>

Ciro Alfano *Me. Monella* *Davali*

Marmellata (gusti albicocca o pesca)	Pag 45
Pane (in abbinamento con marmellata)	Pag 45
Succo o Nettare di frutta - gusti: albicocca o pesca o pera (anche per colazione)	Pag 45
Yogurt alla frutta (gusti: albicocca o banana)	Pag 45
Te deinato in monoporzione (per diete)	Pag 45
PIATTI PER DIETE	
Passato di patate e carote con pasta o riso o crostini	Pag 46
Passato di patate e zucchine con pasta o riso o crostini	Pag 46
Pizza Bianca	Pag 47
Pizza rossa	Pag 47
Pizza rossa e prosciutto cotto	Pag 47
Bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale agli aromi	Pag 48
Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o vapore <u>senza aromi</u>	Pag 48
Omelette	Pag 48
Filetti merluzzo o nasello lessati o al vapore	Pag 49
Cotoletta Vegetale	Pag 49
Crocchetta di miglio	Pag 49
Svizzera di vitellone al forno o al vapore	Pag 50
Svizzera di vitellone al forno o al vapore (per diete)	Pag 50
Parmigiano Reggiano (per diete)	Pag 50
Bresaola o Prosciutto crudo (per diete)	Pag 50
Tonno al naturale (per diete)	Pag 50
Piselli stufati o in umido	Pag 51
Zucchine o Piselli lessati	Pag 51
Patate e carote lessate	Pag 51
Lenticchie verdi in umido	Pag 52
Ceci o fagioli lessati	Pag 52
Spinaci lessati	Pag 52
Zucchine trifolate	

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA

Dietiste: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella

DATA DI EMISSIONE 13 aprile 2015

1° revisione del 07 marzo 2016

Cinzia Pellegrini

Pagina 58

Me. Marrella

Marrella



COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA

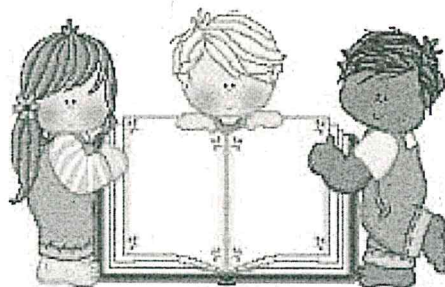
RISTORAZIONE

Ufficio Nutrizione e Dietetica

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001

**RICETTARIO E GRAMMATURE
NIDO D'INFANZIA E COABITAZIONI**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017





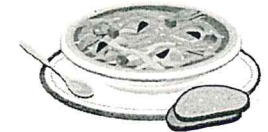
Ricettario

Nelle pagine seguenti sono riportati gli ingredienti e le grammature dei piatti utilizzati nel menu scolastico. Si riportano alcune precisazioni in merito a quanto indicato:

- il peso indicato si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti surgelati*
- le grammature del prodotto fresco non differiscono da quello congelato*
- la grammatura dei legumi si riferisce al prodotto essiccato o surgelato*
- la grammatura del sale iodato ove non è indicata nel ricettario va aggiunta ai cibi (es. insalate) sempre in quantità limitata*
- il prosciutto cotto deve essere sempre senza polifosfati caseinati e lattati*



Primi Piatti Asciutti



Pastasciuttina o Riso al sugo di pomodoro

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Unire i pomodori pelati, l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa.</i></p> <p><i>Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere poco olio a crudo.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i></p>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr 8, cipolla gr 4, sedano gr 4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pasta o Riso al ragù di vitellone

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato.</i></p> <p><i>Unire la carne di vitellone al trito e all'alloro, far insaporire e aggiungere i pomodori pelati passati, unire il sale fino, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata e condire con il sugo preparato.</i></p>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carne trita di #vitellone</i>	10	15	20	30	
<i>carota gr 8, cipolla gr 4, sedano gr 4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>alloro fresco</i>	0,01	0,01	0,01	0,01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pasta al ragù vegetale

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, porro e zucchini con olio a fuoco moderato.</i></p> <p><i>Unire l'aglio e i pomodori pelati, salare, cuocere per trenta minuti circa, a fine cottura aggiungere olio crudo.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il ragù di verdure.</i></p>
<i>pomodori pelati</i>	50	55	75	95	
<i>carota gr 8, porro gr 5, zucchini gr. 8,</i>	21	21	21	21	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pastasciuttina o Riso all'olio extra vergine d'oliva

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Lessare la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata, scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	5	5	6	7	
parmigiano reggiano (con riso)	6	6	8	10	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pastasciuttina al burro

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con il burro e il parmigiano</i>
burro	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	5	5	8	10	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pastasciuttina al pesto

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>prima- ria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Mondare e lavare il basilico (seguendo la procedura). Lessare i pinoli (seguendo procedura). Frullare nel cutter gli ingredienti (tranne il parmigiano) avendo cura di non insistere troppo per evitare di riscaldare la salsa. Unire il parmigiano a salsa pronta omogenea. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con il "pesto".</i>
pasta formato "gnocchetti sardi"	60	70	80	90	
parmigiano reggiano	8	8	10	12	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	6	6	7	9	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>pinoli</i>	3	3	4	4	
<i>basilico (solo foglie)</i>	7	10	10	10	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati

Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<i>Lessatura dei pinoli (seguendo procedura). Tritare i pinoli e aggiungere la maggiorana tritata, il parmigiano e il latte, formando un composto. Lessare la pasta in acqua leggermente salata, scolarla e mantecare con il composto ottenuto incorporare a essi olio extra vergine d'oliva.</i>
latte bio intero fresco	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	5	6	7	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	6	
<i>pinoli</i>	3	4	5	5	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	
<i>maggiorana fresca</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pastasciuttina alla crema di zucchine

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in una casseruola con olio un trito di carota, sedano e cipolla e salare , sucessivamente unire le zucchine tagliate a dadini e cuocere a fuoco moderato per circa trenta minuti.</i></p> <p><i>A fine cottura unire al sugo il prezzemolo e frullare.</i></p> <p><i>Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema di zucchine .</i></p> <p><i>Cospargere di parmigiano reggiano.</i></p>
<i>zucchine</i>	40	40	45	50	
<i>carote</i>	5	5	5	5	
sedano	5	5	5	5	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine di oliva</i>	3	4	5	6	
parmigiano reggiano	4	5	6	7	
<i>sale marino grosso</i>	3	5	5	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Pastasciuttina alla crema di piselli

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di cipolla e olio e sale ,sucessivamente unire i piselli e cuocere a fuoco moderato.</i></p> <p><i>A fine cottura aggiungere del prezzemolo e frullare.</i></p> <p><i>Cuocere la psta in acqua salata e condire con la crema di piselli.</i></p> <p><i>Cospargere di parmigiano reggiano.</i></p>
*piselli	50	50	55	60	
<i>olio extra vergine di oliva</i>	3	4	5	6	
parmigiano reggiano	4	5	6	7	
<i>sale marino grosso</i>	3	5	5	5	
<i>cipolla</i>	5	5	5	5	
<i>prezzemolo</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Lasagne al sugo di pomodoro al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>pomodori pelati</i>	90	90	100	110	<p><i>Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato. Unire i pomodori pelati e il sale e cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa. Lessare le lasagne in acqua salata, in seguito unire il sugo a strati alternando gli ingredienti (sugo, parmigiano e besciamella). Spolverare di parmigiano e infornare.</i></p>
besciamella UHT	75	80	90	110	
*lasagne surgelate	60	70	80	90	
<i>carota gr 8, cipolla gr 4, sedano gr 4</i>	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	8	8	10	10	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	6	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Risotto alla crema di zucca

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta</i>	55	60	80	90	<p><i>Preparare un brodo vegetale con le verdure. In una casseruola stufare un trito di cipolle con olio a calore moderato, unire ad esse la zucca tagliata a tocchetti, frullare a cottura ultimata. Unire alla zucca il riso, far insaporire e proseguire la cottura irrorando con brodo vegetale bollente affinché non sia rallentata la cottura, salare. A cottura ultimata e a fuoco spento unire il burro e parmigiano reggiano.</i></p>
<i>zucca</i>	40	40	45	50	
<i>carota gr 5, cipolla gr 5, sedano gr 5 (per brodo vegetale)</i>	15	15	15	15	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
burro	4	4	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>cipolla</i>	5	5	8	10	
<i>sale marino grosso</i>	3	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,1	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Riso al latte

Ingredienti	nido gr	infanzia gr	primaria gr	adulti gr	Ricettario
riso "Parboiled" o "Roma"	50	60	70	80	Far bollire il riso nel latte con aggiunta di acqua bollente salata q.b. A cottura ultimata mantecare con il burro e il parmigiano.
latte fresco intero bio	80	80	90	100	
burro	3	3	4	4	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	3	3	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,2	0,3	
acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Risotto con *asparagi

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	Preparare un brodo vegetale con sale. A parte lessare gli asparagi e passarli al setaccio. In una casseruola far appassire la cipolla con olio a calore moderato, unire il riso, far insaporire sempre mescolando, aggiungere poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura del riso, aggiungere la purea di asparagi. A cottura ultimata condire con olio a crudo e parmigiano reggiano.
*asparagi	20	20	25	30	
carote gr 5, cipolle gr 5, sedano gr 5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
cipolla	5	5	8	10	
parmigiano reggiano	4	5	5	6	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	3	3	4	5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Risotto alla parmigiana

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr	primaria gr	adulti gr	Ricettario
riso "Roma" o "Parboiled"	55	60	80	90	Preparare il brodo vegetale con le verdure e salare. Far appassire la cipolla in pentola o brasiera insieme all'olio, aggiungere il riso e far insaporire. Aggiungere il brodo vegetale bollente fino al termine della cottura. Mantecare con il burro e il parmigiano reggiano.
olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
cipolla	5	5	5	6	
carota gr.5, cipolla gr.5, sedano gr.5(per brodo vegetale)	15	15	15	15	
burro	3	3	4	5	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,2	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati

Grano spezzato (bulgur) o cous cous con sugo di pomodoro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	adulti gr.	Ricettario
grano spezzato bulgur o cous cous	40	50	70	Lavare bene il bulgur o il cous cous, lasciarlo a bagno per circa un'ora. Nel frattempo preparare un brodo vegetale con parte degli ortaggi. Tritare nel frattempo gli ortaggi rimanenti e stufarli in un tegame con olio, aggiungere il pomodoro, l'alloro, sale e portare a cottura. Unire al sugo il bulgur, aggiungere poco alla volta brodo vegetale e cuocere per circa 15 minuti, aggiustare di sale e servire con parmigiano e un trito di prezzemolo.
pomodori pelati	60	70	80	
carota, sedano, porro	30	30	30	
olio extra vergine d'oliva	3	4	6	
parmigiano reggiano	3	4	5	
prezzemolo	0,5	0,5	0,5	
sale marino grosso	2	2	2	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	
alloro	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati



Primi piatti in brodo

Minestra di verdure con pasta o riso o pasta integrale o farro o orzetti

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	50	80	100	120	<i>Lessare in acqua salata le verdure. A cottura ultimata passarle e rimetterle al fuoco, aggiungere il cereale previsto nel menu (riso o pasta) e ultimare la cottura. Condire a crudo con olio e parmigiano</i>
<i>zucchine</i>	20	20	30	50	
pasta di semola di grano duro o riso o pasta integrale o farro o orzetti	20	25	30	35	
<i>bietole</i>	10	15	20	30	
<i>zucca</i>	5	5	6	10	
<i>carote</i>	8	8	10	12	
<i>cipolle</i>	5	5	5	5	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento, orzo, farro(glutine), sedano, latte e derivati

Minestra primavera con pasta

Anna Bellini

M. Meloncello

P. Perati

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	50	90	100	120	<i>Lessare in acqua salata le verdure. A cottura ultimata passarle e rimetterle sul fuoco, aggiungere la pasta e ultimare la cottura. Condire a crudo con olio e parmigiano</i>
<i>zucchine</i>	20	25	35	50	
pasta di semola di grano duro	20	25	30	35	
<i>bietole</i>	10	15	20	30	
<i>carote</i>	8	10	15	20	
<i>cipolle</i>	5	5	5	5	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Semolino di grano al sugo di pomodoro (per dieta codice "C" 12/18 Mesi)

<i>Ingredienti</i>	<i>Lattanti 12/18 mesi gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>pomodori pelati</i>	55	<i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano. Porre in una casseruola i sapori tritati con olio far stufare a fuoco moderato, unire i pelati ed un pizzico di sale, portare a termine la cottura. Cuocere il semolino nel brodo vegetale a fine cottura condirlo con il sugo preparato, parmigiano e servire.</i>
semolino di grano	30	
<i>carota, cipolla, sedano</i>	20	
parmigiano reggiano	4	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	
<i>Per brodo vegetale</i>		
<i>carota, cipolla, sedano</i>	25	
<i>sale marino grosso</i>	2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Brodo di carne con pastina

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
pastina di semola grano duro	25	30	35	40	In una pentola con acqua fredda mettere la carne da bollito, le carote, cipolle e sedano, unire il sale e portare ad ebollizione fino a termine. cottura della carne. Estrarre dal brodo la carne, e il sedano. Frullare i restanti sapori, unire la pastina e a cottura ultimata, cospargere di parmigiano e servire.
<i>bollito di vitellone magro</i>	80	90	110	130	
<i>carote, cipolle, sedano</i>	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati

Crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con pastina

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
pasta di semola di grano duro	20	25	30	35	Mettere a bagno i fagioli secchi in acqua fredda per 12 ore (per la preparazione della crema di legumi con fagioli). Lavare molto bene i piselli o i fagioli secchi in acqua fredda. Far stufare in pentola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire ai sapori i piselli o i fagioli, le patate a tocchetti, acqua e continuare la cottura fino a cottura dei legumi. Successivamente frullare il composto unire la pasta e completare la cottura. Condire con olio a crudo.
<i>patate</i>	50	80	100	120	
<i>piselli o fagioli cannellini secchi</i>	20	25	30	35	
<i>carota 10 gr., cipolla 10 gr., sedano gr.5</i>	25	25	25	25	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati



Secondi piatti di carne di pollame

Petto di pollo o fesa di tacchino al vapore

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>prima- ria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>petto di pollo</i>	70	70	90	110	<i>In una casseruola porre la carne di pollo o tacchino (come da menu) con olio e alloro. A metà cottura aggiungere sale, portare a termine la cottura.</i>
<i>fesa di tacchino</i>	70	70	90	110	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	
<i>alloro</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

Cosce di pollo al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>cosce di pollo per primaria e adulti</i>			180	300	<i>Lavare ed asciugare le cosce di pollo. Disporle nelle teglie con sale, alloro ed un trito finissimo di aglio e rosmarino. Infornare. A cottura ultimata, eliminare la pelle dai fuselli e spolparli, tagliare la carne a pezzetti e servirla ai bambini del nido.</i>
<i>fuselli di pollo per nido e infanzia</i>	130	150			
<i>aglio, alloro, rosmarino</i>	1	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,20	0,25	0,3	0,3	

Pollo alla cacciatora

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
polpa di cosce di pollo	75	90	95	105	Disporre la polpa della coscia di pollo in una casseruola con olio, aggiungere aglio, timo e cipolla tritata, salare e far rosolare la carne. A metà cottura, aggiungere i pinoli e le olive.
olive verdi denocciolate	2	2	3	4	
pinoli	1	1	2	3	
cipolla	5	5	5	5	
olio extra vergine di oliva	4	4	5	6	
aglio, timo	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,20	0,25	0,3	0,3	

Fesa di tacchino arrosto

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
fesa di tacchino	70	80	100	120	Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, cipolle, sedano, sale. Adagiare la fesa di tacchino nelle teglie precedentemente unte di olio e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata irrorare con il latte, successivamente aggiungere le restanti carote, cipolle e sedano tagliati a tocchetti, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne il trito finissimo di aglio e rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di tacchino.
carota gr 8, cipolla gr 8, sedano gr 4	20	20	20	20	
latte intero fresco bio	8	8	10	12	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	1	1	1	1	
aglio, alloro, rosmarino	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati, sedano

Bocconcini di tacchino o pollo agli aromi

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
bocconcini di fesa di tacchino o petto di pollo	70	70	90	110	Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo o tacchino (a seconda del menu) con olio. Tritare aglio, rosmarino e salvia finissimi, unirli ai bocconcini insieme al sale ed alcune foglie di alloro che andranno levate a fine cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
alloro, rosmarino, salvia	0,5	0,5	0,5	0,5	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	

Bocconcini di pollo gratinati al timo

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
bocconcini di petto di pollo	70	70	90	110	Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo con olio. Tritare aglio, rosmarino, timo e pane grattato (quanto basta per gratinarli in forno), salare.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
rosmarino, salvia, timo	0,7	0,7	0,7	0,9	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	
pane grattato	6	6	6	6	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)

Bocconcini di pollo al limone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
bocconcini di petto di pollo	70	70	90	110	Infarinare leggermente i bocconcini di pollo e farli rosolare in casseruola con olio e salare. Spremere i limoni e irrorare con il succo i bocconcini per ultimare la cottura. A fine cottura aggiungere la scorza grattugiata di alcuni limoni.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
limone	2	2	2	2	
farina	8	8	10	12	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	
scorza di limone grattugiata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)

Spezzatino di tacchino con carote

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
bocconcini di fesa di tacchino	70	70	90	110	Tritare cipolla, aglio, rosmarino. Stufare in casseruola insieme all'alloro, aggiungere la carne, farla rosolare, a metà cottura, salare e unire le carote tagliate a pezzi. Portare a cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	7	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,3	
carote	40	40	50	70	

Secondi piatti di carne di bovina

Carne trita di vitellone al vapore

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
carne trita di vitellone magra	70	70	90	110	In una casseruola porre la carne di vitellone (come da menu) con olio e alloro. A metà cottura aggiungere sale, portare a termine la cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	
alloro	0,1	0,1	0,1	0,1	

Bollito di vitellone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
bollito di vitellone magro	80	90	110	130	La carne bollita precedentemente per il brodo deve essere affettata e porzionata per gli adulti e per gli utenti scuola primaria. Per i bambini del Nido e dell'Infanzia, deve essere tritata.
olio extra vergine d'oliva	3	3	4	5	

Uccelletto di vitellone agli aromi

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
uccelletto di #vitellone	70	90	110	130	Far rosolare in casseruola i bocconcini di vitellone o lonza (secondo il menu) con olio, aglio, alloro e sale. Portare a termine la cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
alloro	0,1	0,1	0,1	0,1	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

Polpettine di vitellone al sugo di pomodoro con piselli

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
polpa di #vitellone tritata	50	60	70	80	Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciarle raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano l'aglio e la maggiorana tritati, salare. Formare delle palline di media grandezza, successivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare. Preparazione sughetto: in una casseruola far appassire a fuoco moderato con olio la carota, cipolla, sedano, unire i piselli surgelati e far stufare, unire i pomodori pelati e salare, cuocere per circa trenta minuti. Quando il sughetto è pronto unirlo alle polpettine e servire.
patate	25	25	35	40	
uova pastorizzate	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
olio extra vergine d'oliva	2	2	2	2	
sale marino grosso	2	2	3	3	
maggiorana fresca	0,3	0,3	0,3	0,3	
sale marino iodato fino	0,25	0,25	0,3	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>Ingredienti per sughetto</i>					
pomodori pelati	65	70	80	90	
*piselli fini	45	50	60	70	
carota gr 8, cipolla gr 4, sedano gr 4	16	16	16	16	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati, uova

Polpettine di vitellone al forno o in casseruola

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
polpa di vitellone tritata	50	60	70	80	<p>Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciarle raffreddare. Unire ad esse la carne, le uova, il parmigiano, l'aglio e la maggiorana tritati, salare.</p> <p>Formare delle palline di media grandezza, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare.</p>
patate	25	25	35	40	
uova pastorizzate	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
pane grattugiato	5	5	5	5	
olio extra vergine d'oliva	2	2	3	4	
sale marino grosso	2	2	3	3	
maggiorana fresca	0,3	0,3	0,3	0,3	
sale marino iodato fino	0,25	0,25	0,3	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati, uova



Secondi piatti di carne suina

Bocconcini di lonza alle mele

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
uccelletto di lonza	70	80	100	120	<p>Frullare i sapori, gli aromi e le mele stufandole con olio, poi rosolare la carne di lonza e aggiungere se necessario brodo vegetale e completare la cottura.</p>
mele	15	15	15	15	
carote	5	5	5	5	
cipolla	5	5	5	5	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sedano	2	2	2	2	
salvia	0,2	0,2	0,2	0,2	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano

Arrostato di lonza in casseruola o al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
lonza di maiale	70	80	100	120	Preparare poco brodo vegetale con parte di carota, cipolle, sedano, sale. Adagiare la lonza nelle teglie precedentemente unte di olio e far rosolare in forno caldo. Quando la carne è rosolata aggiungere le restanti carote, cipolle e sedano tagliati a tocchetti, continuare la cottura aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. A metà cottura unire alla carne il trito finissimo di aglio e rosmarino e alcune foglie intere di alloro. Ultimare la cottura. Levare l'alloro, frullare tutte le verdure e unire il fondo di cottura alle fettine di lonza.
carota gr 8, cipolla gr 8, sedano gr 4	20	20	20	20	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	1	1	1	1	
aglio, alloro, rosmarino	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano



Secondi piatti di pesce

Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore con olio e limone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
filetti di *merluzzo	80	100	120	140	Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale. Far sbollentare nel brodo vegetale i filetti di pesce. Colarli, frullarli e condirli con olio, limone e sale.
*halibut	90	100	120	140	
carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)	5	5	5	5	
succo di limone	5	5	5	5	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	3	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce, sedano

Anna Bellini

Ne. Nouelle

Davati

Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o al verde

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo	80	100	120	140	<p><i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale.</i></p> <p><i>Far sbollentare nel brodo vegetale i filetti di pesce.</i></p> <p><i>Colarli, frullarli e condirli con olio, limone, prezzemolo tritato con aglio e sale.</i></p>
*halibut	90	100	120	140	
<i>carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)</i>	5	5	5	5	
<i>succo di limone</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	
<i>prezzemolo</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>aglio</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce, sedano

Filetti di merluzzo al verde con capperi e olive

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo	80	100	120	140	<p><i>Lavare il merluzzo, infarinare e metterlo nella teglia unta di olio. Tritare capperi, olive, prezzemolo e aglio e sale versare sul pesce, e infornare.</i></p> <p><i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale da versare sul pesce all'occorrenza.</i></p>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
farina di grano tenero "00"	5	6	7	8	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	
<i>aglio</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>prezzemolo</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>capperi sotto sale</i>	1	1	1	2	
<i>olive verdi denocciolate</i>	2	2	2	2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), pesce

Crocchette di merluzzo al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
filetti di *merluzzo	55	55	65	85	Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, aglio ed un limone senza buccia, sale e lessare il pesce nel brodo preparato. Lessare a parte le patate e passarle al setaccio. Pulire il pesce, amalgamarlo alle patate, uovo, parmigiano, aglio e prezzemolo, sale. Formare con l'impasto così ottenuto delle crocchette di media dimensione, passarle nel pangrattato e adagiarle nelle teglie precedentemente unte con olio ed infornare
patate bianche	40	50	60	70	
uova pastorizzate	20	20	25	30	
carote gr 6, cipolle gr 6, sedano gr 3	15	15	15	15	
pane grattugiato	5	5	5	5	
parmigiano reggiano	3	3	4	4	
olio extra vergine d'oliva	3	3	3	4	
sale marino grosso	2	3	3	3	
limone ogni 6 persone	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,2	0,2	
aglio e prezzemolo	0,2	0,2	0,2	0,2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, pesce, uova, sedano

Halibut impanato

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
filetti di *halibut	90	110	130	Passare i filetti di halibut scongelati nell'uovo precedentemente salato, impanare e adagiare il pesce nelle teglie unte di olio, infornare. Servire i filetti impanati, una volta cotti, accompagnati con limone a spicchi.
pane grattugiato	25	30	35	
uova pastorizzate	10	12	15	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	
limone in spicchi (ogni 6 presenze)	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), pesce, uova

Bastoncini di merluzzo al forno (limone a spicchi) per infanzia primaria e adulti

<i>Ingredienti</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
bastoncini di *merluzzo (numero)	3	4	5	<i>In un tegame unto di olio adagiarvi i bastoncini di merluzzo in uno solo strato, salare leggermente. Infornare, servire con spicchi di limone</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	2	3	4	
<i>limone in spicchi (ogni 6 presenze)</i>	1	1	1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce, glutine (leggere attentamente l'etichetta del prodotto confezionato)

Tortino di halibut/merluzzo al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
*halibut /*merluzzo	50	50	60	70	<i>Far lessare in acqua salata le patate, al termine della cottura passarle. Nel frattempo far appassire in una padella cipolla, carota e sedano tritati, con olio a calore moderato. A parte lessare il pesce e tritarlo. Unire al pesce e alle patate le uova, la ricotta, il parmigiano, l'aglio e prezzemolo tritati, le verdure precedentemente appassite, sale fino ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto (se sformato) o formare delle piccole polpettine (se crocchette) nelle teglie leggermente unte di olio. Infornare a forno caldo</i>
<i>patate bianche</i>	40	50	60	70	
<i>carote gr 10, cipolle gr 10, sedano gr 5</i>	25	25	25	25	
uovo pastorizzato	20	20	25	30	
ricotta bio	20	20	25	25	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
pane grattugiato	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>prezzemolo</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), sedano, latte e derivati, pesce, uova

Secondi piatti a base di uova e verdure



Torta di verdure e ricotta

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	60	60	80	90	<p>Lessare in acqua salata le patate, a metà cottura delle stesse unire le bietole, al termine della cottura passare il tutto.</p> <p>Quando le patate e bietole si sono raffreddate, unire ad esse le uova, la ricotta, il parmigiano, la maggiorana tritata, la cipolla appassita precedentemente, salare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti.</p> <p>Stendere il composto nelle teglie precedentemente unte di olio e spolverate con pangrattato, ultimare cospargendo la superficie con pangrattato, decorare con i rebbi di una forchetta ed irrorare con un filo di olio extra vergine oliva. Infornare a calore medio.</p>
bietole	40	40	50	60	
uovo pastorizzato	20	20	25	30	
ricotta	15	20	25	30	
parmigiano reggiano	7	8	9	10	
olio extra vergine oliva	5	7	8	9	
cipolla	5	6	7	10	
pane grattugiato	4	4	5	5	
sale marino grosso	2	3	4	5	
maggiorana fresca	0,2	0,2	0,3	0,5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uovo

Crocchette di patate e ricotta

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	80	90	100	110	<p>Lessare le patate in acqua salata, al termine della cottura passarle.</p> <p>Quando le patate si sono raffreddate unire ad esse, le uova, la ricotta, il parmigiano, aglio e maggiorana tritati finissimi, salare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti.</p> <p>Formare delle crocchette di medie dimensioni leggermente appiattite, passarle nel pangrattato e adagiarle nelle teglie precedentemente unte di olio, infornare.</p>
ricotta	20	25	30	35	
uova pastorizzate	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	8	10	12	15	
pane grattugiato	5	5	6	7	
olio extra vergine d'oliva	3	5	6	7	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,1	0,1	0,15	0,2	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
maggiorana fresca	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uovo

Polpettone di fagiolini

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	60	60	80	100	<p>Far lessare in acqua salata le patate e i fagiolini. Nel frattempo far appassire in una padella la cipolla tritata o a fettine sottilissime con poco olio a calore moderato. Passare le verdure cotte, unire ad esse la cipolla appassita, le uova, il parmigiano e la maggiorana tritata, regolare di sale fino. Stendere il composto nelle teglie unte di olio e spolverate di pangrattato, ultimare cospargendo la superficie con pangrattato ed un filo di olio. Decorare con i rebbi di una forchetta ed infornare a calore medio.</p>
*fagiolini fini	65	65	85	105	
uova pastorizzate	25	25	30	35	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
pane grattugiato	4	4	5	5	
sale marino grosso	3	3	4	5	
cipolla	2	2	3	4	
maggiorana fresca	0,2	0,2	0,25	0,3	
sale marino iodato fino	0,1	0,1	0,15	0,2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), uova, latte e derivati

Polpettine di legumi al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria i°grado e adulti gr.	Ricettario
patate	35	40	50	60	<p>Lessare le patate ed i fagioli (se si utilizzano i fagioli secchi mettere in ammollo 12 ore prima) in acqua salata, a fine cottura passarli e lasciarli raffreddare. Unire le uova, il parmigiano, l'aglio, il prezzemolo tritati e qb il pangrattato (se l'impasto risultasse troppo morbido), salare . Formare delle palline di media grandezza , passarle nel pangrattato, sucessivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare.</p>
fagioli cannellini secchi o surgelati	20	20	25	30	
uova pastorizzate	35	40	50	60	
parmigiano reggiano	10	10	15	20	
cipolle	4	5	10	15	
olio extra vergine d'oliva	4	5	10	15	
aglio	3	3	4	5	
sale marino grosso	0,5	0,5	1	1	
prezzemolo	2	2	3	3	
pane grattugiato	1	1	1,5	1,5	
sale marino iodato fino	q.b	q.b	qb	q.b	
	0,25	0,25	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati



Pizza

Pizza Margherita

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino, infornare a forno caldo.
<i>pomodori pelati</i>	50	55	60	70	
stracchino	40	45	50	55	
<i>farina</i>	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>origano</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

PIATTI FREDDI

Prosciutto cotto (senza lattati caseinati e polifosfati)

<i>Nido divezzi gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>
40	50	60	80

Tonno sott' olio (per scuola infanzia primaria e adulti)

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce

<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>
45	60	80

Eno Pellegrini

Me. Manella Davoli

Formaggi



	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
Mozzarella	50	60	90	90
Stracchino	50	60	70	90
Ricotta	50	60	70	100
Parmigiano Reggiano (per diete)	35	40	45	50

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Contorni crudi freschi (grammature riferite a parte edibile)

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
<i>Carote crude o in insalata</i>	30	35	45	60
<i>Insalata verde: varietà lattuga</i>	40	40	50	70
<i>Pomodori in insalata</i>	70	100	120	150
<i>Insalata mista: varietà Lattuga</i>	15	20	25	40
<i>Carote tagliate a julienne</i>	10	10	15	15

Contorni crudi di quarta gamma



Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
<i>Insalata verde</i>	25	30	35	40
<i>Carote crude julienne</i>	30	35	45	60
<i>Pomodori in insalata</i>	70	100	120	150



Per condire

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	7
<i>aceto di vino bianco o aceto balsamico tipo Modena (solo per materna, elementare, adulti) su richiesta</i>		5	5	5
<i>limone</i>	2	5	5	5
<i>sale marino iodato fino</i>	0,15	0,2	0,25	0,3

Contorni cotti

Patate al forno

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate rosse</i>	80	100	150	180	<i>Pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti e metterle nelle teglie unte di olio, tritare aglio e rosmarino e spargerlo sulle patate, unire poche foglie di alloro intere che a fine cottura andranno levate, salare e infornare a forno caldo.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	5	6	7	
<i>aglio</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>rosmarino, alloro</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate al forno con timo e origano

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate rosse	80	100	150	180	Pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti e metterle nelle teglie unte di olio, tritare aglio timo e origano cospargerlo sulle patate, salare ed infornare a forno caldo.
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	7	
aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	
timo, origano	0,5	0,5	0,5	0,5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	80	100	130	160	Lessare le patate in acqua salata, a cottura ultimata scolarle e condirle con olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	4	
sale marino iodato fino	0,1	0,2	0,25	0,3	

Purea di patate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	80	100	140	150	Lessare le patate in acqua salata, passarle, unire ad esse il burro, il latte e sale fino, amalgamare bene gli ingredienti.
latte bio intero fresco	30	35	40	50	
burro	7	8	9	10	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,1	0,15	0,2	0,25	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Purea di carote o di zucca

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	35	40	45	50	Bollire le carote o la zucca e le patate in acqua salata, scolare, frullare le verdure e aggiungere il latte tiepido e il burro e il sale fino.
carote o zucca	50	60	70	80	
latte bio intero fresco	5	10	15	20	
burro	5	6	7	8	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,1	0,15	0,2	0,25	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Patate prezzemolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	80	100	130	160	Lessare le patate in acqua salata. Scolarle e condirle con un trito finissimo di prezzemolo e olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	4	
prezzemolo	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,1	0,2	0,25	0,3	

Patate e fagiolini lessati

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	40	50	80	100	Bollire le verdure in acqua salata, a termine cottura scolarle e condire con olio e sale fino.
*fagiolini fini	40	40	50	70	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	4	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

C. Calderini *M. Monelle* *A. Davoli*

Patate e zucchine lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	40	50	80	100	Lessare in acqua salata le verdure, a termine cottura scolarle e condire con olio e sale fino.
zucchine fresche	40	40	50	70	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	4	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Carote lessate o Finocchi lessati o Carote lessate con olio e limone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
carote fresche	50	60	80	110	Dopo aver pulito le carote e lavate in acqua corrente, lessarle in acqua salata. A cottura ultimata scolarle e condirle con olio o con olio e succo di limone e sale fino.
finocchi freschi	70	80	100	110	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino iodato fino	0,1	0,2	0,25	0,3	
limone	2	5	5	5	

Finocchi al burro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
finocchi	70	80	100	110	Dopo aver pulito i finocchi e averli lavati in acqua corrente, tagliarli in quarti e lessarli in acqua salata. A cottura ultimata, tagliarli in piccoli pezzi metterli in una casseruola e ri-passare con il burro.
burro	5	7	9	9	
sale marino grosso	2	3	4	5	
sale marino fino	0,1	0,2	0,2	0,25	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: latte e derivati

Zucchine lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
zucchine fresche	80	90	100	120	Bollire le zucchine in acqua salata, a termine cottura scolarle e condire con olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	4	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Zucchine trifolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
zucchine fresche	80	90	100	120	Lavare, asciugare e tagliare a rondelle sottili le zucchine. In una casseruola mettere le zucchine con olio e l'aglio tritato. Far insaporire, salare lasciar cuocere per 20 minuti circa, se necessario bagnare con poca acqua calda. Tritare il prezzemolo e cospargerlo sulle zucchine a fine cottura.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
prezzemolo	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	





Pane

	<i>nido</i> gr.	<i>infanzia</i> gr.	<i>primaria</i> gr.	<i>adulti</i> gr.
Pane	20	30	50	50
Pane abbinato alla pizza	15	15	30	30

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine)

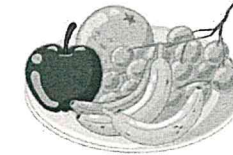


TAGLI CARNE DI #VITELLONE

<i>TAGLI</i>	<i>TAGLI MUSCOLARI</i>	<i>PREPARAZIONI</i>
<i>QUARTO ANTERIORE</i>	<i>Reale</i>	<i>Arrosto, carne trita, hamburger, polpette, spezzatino, bollito.</i>
	<i>Spalla</i>	<i>Carne trita, hamburger, polpette, spezzatino, uccelletto, bollito.</i>
<i>QUARTO POSTERIORE</i>	<i>Fesa</i>	<i>Fettine, uccelletto.</i>
	<i>Fetta di mezzo</i>	<i>Cotolette, involtini.</i>
	<i>Magatello</i>	<i>Arrosto.</i>
	<i>Noce</i>	<i>Arrosto, cotolette, scaloppe.</i>
	<i>Scamone</i>	<i>Arrosto, scaloppe.</i>

Anna Bellini

M. Manella Davali



Frutta

	nido divezzi gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
<i>Frutta fresca di stagione biologica al netto</i> <i>periodo invernale: arancia, banana, Kiwi, mela, mandarancio, mandarino, pera, prugna.</i> <i>periodo estivo: albicocche, banana, mela, melone, nespole, prugna, pera, pesca, nettarina, pesca noce.</i>	80	80	100	100
<i>Frutta fresca di stagione biologica al netto</i> <i>Dieta lattanti 9 - 12 mesi Dieta "B"</i> <i>(mela o banana)</i>	80			
<i>Frutta fresca di stagione biologica al netto</i> <i>Dieta lattanti 12 - 18 mesi "Dieta C"</i> <i>(mela o pera o banana)</i>	80			
<i>Spremuta di arancia fresca</i>	150	200	200	200
<i>Mousse di frutta mista</i>	100	100	100	100

Frutta snack pomeridiano per i bambini della Scuola Materna

	infanzia gr.
<i>Frutta fresca di stagione al netto</i> <i>periodo invernale: arancia, mandarini, mandaranci, banana del mercato equo e solidale, , mela e pera biologica,</i> <i>periodo estivo:, banana del mercato equo e solidale, mela o pera o albicocche o pesca noce biologica</i>	80
<i>Succo di frutta biologico</i>	200
<i>Frullato pronto</i>	100



<u>MERENDA</u>	Nido gr.
Banana (al netto)	100
Brioches fresca	35
Budino alla vaniglia	100
Dessert al latte (solo per dieta cod."C") 12-18 mesi	120 ml.
Gelato Fiordilatte o Vaniglia (per nido)	90
Yogurt alla frutta gusti: albicocca o banana	125 ml.
Latte intero fresco bio (anche per colazione) con canestrelli o biscotti prima infanzia	150 ml.
	25 (canestrelli)
	30 (biscotti)
Succo o Nettare di frutta gusti: all'albicocca o mela o pera o pesca con canestrelli o biscotti prima infanzia	200 ml.
	25 (canestrelli)
	30 (biscotti)
Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele (per dieta "C")	125 ml.
Pane e Marmellata gusti: albicocca o pesca o miele (per diete)	30
	25
Tè deieinato con canestrelli o biscotti prima infanzia	200 ml.
	25 (canestrelli)
	30 (biscotti)
Tisana di rosa canina e biscotti prima infanzia	200 ml.
	30
Torta paradiso o Crostata di albicocche	60
Omogeneizzato di frutta (per dieta cod. A - B - C) mela o pera o prugna o frutta mista	120 ml.
Merenda pastorizzata yogurt e frutta (per dieta cod. A - B - C)	120 ml.
Frullato di frutta : Mela Banana Zuccherò Acqua (o latte su richiesta) Limone (utilizzare solo con acqua) ogni 10 porzioni	80
	80
	5
	100 ml.
	n° 1



N.B LE GRAMMATURE SI INTENDONO AL NETTO DEGLI SCARTI

LA GRAMMATURA DELLE MERENDE IN CONFEZIONE MONOPORZIONE e DELLE BRIOCHE PUO' VARIARE DI +/- 5 G.

ALLERGENI CONTENUTI NELLE MERENDE**Brioche fresca: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati****Budino alla vaniglia: frumento (glutine), latte e derivati****Dessert al latte: latte e derivati****Gelato: latte e derivati, uova e derivati****Yogurt: latte e derivati****Canestrelli: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati****Biscotti prima infanzia: frumento (glutine), latte e derivati****Pane: frumento (glutine)****Torta paradiso: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati****Crostata di albicocche: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati****ATTENZIONE LEGGERE ATTENTAMENTE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI****LATTANTI 9-12 MESI DIETA "B"**

<u>COLAZIONE</u>	<i>Latte materno</i>	<i>A richiesta</i>
	Latte di proseguimento	<i>200-250 ml</i>
	Biscotti primi mesi	<i>Gr 30</i>
<u>PRANZO</u>	<i>Frutta fresca (mela o banana)</i>	<i>Gr 80</i>
	<i>Brodo vegetale</i>	<i>200-250 ml</i>
	Pastina primi mesi	<i>Gr 30/35</i>
	O crema di mais e tapioca o crema di cereali misti	<i>2/3 cucchiaini (secondo le indicazioni nella confezione)</i>
	<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>Gr 5</i>
	<i>Parmigiano reggiano</i>	<i>Gr 5</i>
	<i>Tacchino o vitellone</i>	<i>Gr 35</i>
	<i>o pollo al vapore o omogeneizzato di pesce</i>	<i>Gr 80</i>
<u>MERENDA</u>	Yogurt alla frutta	<i>Gr 125</i>
	<i>Omogeneizzato alla frutta</i>	<i>Gr 80</i>
	<i>Merenda pastorizzata yogurt e frutta</i>	<i>Gr 120</i>
	<i>Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele</i>	<i>Gr 120</i>
	<i>Frullato di frutta Mela e Banana</i>	<i>Gr. 80</i>
	<i>Acqua (o latte su richiesta)</i>	<i>Gr. 100 ml</i>
	<i>Limone (utilizzare solo con acqua) ogni 10 porzioni</i>	<i>N° 1</i>

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI: frumento (glutine), latte e derivati



Brodo vegetale lattanti 6 - 8 mesi dieta "A"

Brodo vegetale lattanti 9 - 12 mesi dieta "B"

<i>Ingredienti</i>	<i>Ingredienti</i>
<i>patate</i>	<i>patate</i>
<i>carote</i>	<i>bietole</i>
<i>zucchine</i>	<i>carote</i>
<i>lattuga</i>	<i>lattuga</i>
sedano	<i>zucca</i>
parmigiano reggiano	<i>zucchine</i>
<i>olio extra vergine oliva</i>	<i>sedano</i>
	<i>parmigiano reggiano</i>
	<i>olio extra vergine oliva</i>

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: sedano, latte e derivati



PER DIETE

Passato di patate e carote con pasta o riso

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	80	100	110	120	<i>In una pentola con acqua fredda mettere le patate e carote, unire il sale e portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu) a fine cottura aggiungere olio extra vergine di olive.</i>
<i>carote</i>	50	60	70	80	
pasta di grano duro o riso Roma	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Passato di patate e zucchine con pasta o riso

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>patate</i>	80	100	110	120	<i>In una pentola con acqua fredda mettere le patate e zucchine, unire il sale e portare a termine cottura. Frullare le verdure, unire la pasta o riso (a seconda del menu), a fine cottura aggiungere olio extra vergine di oliva.</i>
<i>zucchine</i>	50	60	70	80	
pasta di grano duro o riso Roma	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	4	5	
<i>sale marino grosso</i>	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Svizzera di vitellone Scuola Infanzia Adulti - per cucina diretta

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne tritata di vitellone (svizzera)</i>	70	80	90	105	<i>Le svizzere possono essere cotte alla piastra o al forno a seconda del menu, con la sola aggiunta di olio e sale a fine cottura.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	

Svizzera di vitellone Scuola Infanzia Adulti - per pasti veicolati

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>carne tritata di #vitellone</i>	60	70	80	95	<i>Lessare le patate, passarle ed unirle alla carne macinata, formare delle svizzere e cuocerle alla piastra o al forno a seconda della richiesta menu, aggiungere sale e olio a fine cottura.</i>
<i>patate bianche</i>	15	15	25	30	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,3	

Bocconcini di tacchino o pollo o lonza di maiale agli aromi

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>bocconcini di fesa di tacchino o petto di pollo o lonza di maiale</i>	70	70	90	110	<i>Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo o tacchino o lonza (a seconda del menu) con olio. Tritare aglio, rosmarino e salvia finissimi, unirli ai bocconcini insieme al sale ed alcune foglie di alloro che andranno levate a fine cottura.</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6	
<i>alloro, rosmarino, salvia</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o a vapore senza aromi

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>
<i>fesa di tacchino</i>	70	70	90	110
<i>petto di pollo</i>	70	70	90	110
<i>carne di #vitellone</i>	70	80	90	105
<i>lonza</i>	70	70	90	110
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	4	4	5	6
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35

N.B. La carne al vapore o ai ferri senza aromi prevista nei regimi dietetici particolari, deve essere cucinata con la sola aggiunta di sale e olio a fine cottura, non aggiungere altro.

Bocconcini di pollo agli aromi

<i>ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
<i>Bocconcini di pollo</i>	70	70	90	110	<i>Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo con olio. Tritare aglio rosmarino e salvia finissimi, unirli ai bocconcini insieme al sale e ad alcune foglie di alloro che andranno levate a fine cottura</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	4	4	5	6	
<i>Alloro, rosmarino, salvia</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	
<i>Aglio</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	
<i>Sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore con olio e limone

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
filetti di *merluzzo	80	100	120	140	<i>Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale. Far sbollentare nel brodo vegetale i filetti di pesce. Colarli, frullarli e condirli con olio, limone e sale.</i>
*halibut	90	100	120	140	
<i>carota, cipolla, sedano (per brodo vegetale)</i>	5	5	5	5	
<i>succo di limone</i>	5	5	5	5	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	3	4	5	6	
<i>sale marino grosso</i>	2	2	3	3	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,2	0,25	0,3	0,35	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: pesce, sedano

Pizza Rossa

<i>Ingredienti</i>	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, infornare a forno caldo.</i>
<i>pomodori pelati</i>	70	80	100	100	
<i>farina</i>	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>origano</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine

Pizza Bianca

	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza, disporla nelle teglie unte di olio, lasciare lievitare, disporre sulla stessa lo stracchino ed infornare.</i>
stracchino	60	80	90	100	
farina	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine, latte e derivati

Pizza Rossa e prosciutto cotto

	<i>nido gr.</i>	<i>infanzia gr.</i>	<i>primaria gr.</i>	<i>adulti gr.</i>	<i>Ricettario</i>
pasta per pizza	80	90	110	130	<i>Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, e il prosciutto cotto tagliato a pezzetti, infornare a forno caldo</i>
<i>pomodori pelati</i>	70	80	100	100	
<i>prosciutto cotto senza lattati caseinati e polifosfati (coscia nazionale)</i>	25	30	35	40	
farina	5	6	8	8	
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	5	6	7	8	
<i>origano</i>	0,2	0,2	0,2	0,2	
<i>sale marino iodato fino</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: glutine

Bresaola o Prosciutto crudo

Nido divezzi gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
35	45	55	60

Tonno al naturale

infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
45	60	80

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: **pesce**

Patate e carote lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
patate bianche	40	50	80	100	Dopo aver pelato le patate e carote, lavare in acqua corrente e lessare in acqua salata. A cottura ultimata scolarle e condire con olio.
carote	40	40	50	70	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	3	4	4	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,35	

Spinaci lessati o biette lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
Spinaci o biette freschi di IV gamma	80	100	130	150
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6
sale marino grosso	2	3	4	5
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3

N.B. Ogni volta che nel nome del piatto previsto nelle diete, è presente la dicitura "Senza aromi", assicurarsi che all'interno della composizione del piatto stesso, non siano presenti nessuno dei seguenti aromi: alloro, cipolla, maggiorana, origano, salvia, sedano, porro, prezzemolo, rosmarino, aglio, menta, timo, capperi

(*) Prodotto surgelato

(#) Carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata

Cristina Fellegara

M. Manella

D. Davali

Lenticchie verdi in umido

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado a adulti gr.	Ricettario
lenticchie verdi	70	80	100	Preparare un brodo vegetale con una parte di sapori. Nel frattempo far stufare la rimanenza di sapori tritati con olio. Lavare molto bene le lenticchie ed unirle ai sapori appassiti, aggiungere poco alla volta brodo vegetale, salare e terminare la cottura.
cipolle, carote, sedano	20	20	20	
olio extra vergine oliva	5	5	6	
sale marino iodato fino	0,3	0,35	0,4	

Ceci o fagioli lessati

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
ceci o fagioli (canellini o borlotti) secchi lessati	70	80	100	Mettere per 12 ore i ceci o i fagioli a seconda del menu in ammollo in acqua fredda. Sciacquarli molto bene, e metterli a lessare in acqua. Al termine cottura scolarli e condirli con olio e sale.
olio extra vergine oliva	5	5	5	
sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	

Cotoletta Vegetale

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
cotoletta vegetale	n° 1	n° 1	n° 1	Cuocere la cotoletta ai ferri o al forno a secondo della richiesta.
olio extra vergine oliva	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine) leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati

Crocchetta di miglio

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Ricettario
crocchetta di miglio	n° 1	n° 1	n° 1	Cuocere la crocchetta ai ferri o al forno a secondo della richiesta.
olio extra vergine oliva	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine) leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati

C. Pellegrini

M. Novello

D. Davoli

Indice

<i>PRIMI PIATTI</i>	
<i>Pastasciuttina o Riso al sugo di pomodoro</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Pastasciuttina o Riso al ragù di vitellone</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Pastasciuttina al ragù vegetale</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Pastasciuttina o Riso all'olio extra vergine d'oliva</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Pastasciuttina al burro</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Pastasciuttina al pesto</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Pastasciuttina alla crema di zucchine</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Pastasciuttina alla crema di piselli</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Lasagne al sugo di pomodoro al forno</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Risotto alla crema di zucca</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Riso al latte</i>	<i>Pag. 9</i>
<i>Risotto con asparagi</i>	<i>Pag. 9</i>
<i>Risotto alla parmigiana</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Grano spezzato (Bulgur) o cous cous con sugo di pomodoro</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>PRIMI PIATTI IN BRODO</i>	
<i>Minestra di verdure con pasta o riso o pasta integrale o farro o orzetti</i>	<i>Pag. 11</i>
<i>Minestra primavera con pasta</i>	<i>Pag. 12</i>
<i>Semolino di grano al sugo di pomodoro</i>	<i>Pag. 12</i>
<i>Brodo di carne con pastina</i>	<i>Pag. 13</i>
<i>Crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con pasta</i>	<i>Pag. 13</i>
<i>SECONDI PIATTI DI POLLAME</i>	
<i>Petto di pollo o Fesa di tacchino al vapore</i>	<i>Pag. 14</i>
<i>Cosce di pollo al forno</i>	<i>Pag. 14</i>
<i>Pollo alla cacciatora</i>	<i>Pag. 15</i>

Crisi Peloponi *M. Nouelle* *Dacati*

<i>Fesa di tacchino arrosto</i>	<i>Pag. 15</i>
<i>Bocconcini di Tacchino o Pollo agli aromi</i>	<i>Pag. 16</i>
<i>Bocconcini di pollo gratinati al timo</i>	<i>Pag. 16</i>
<i>Bocconcini di pollo al limone</i>	<i>Pag. 16</i>
<i>Spezzatino di tacchino con carote</i>	<i>Pag. 17</i>

SECONDI PIATTI DI CARNE BOVINA

<i>Carne trita di vitellone al vapore</i>	<i>Pag. 17</i>
<i>Bollito di vitellone</i>	<i>Pag. 17</i>
<i>Uccelletto di vitellone agli aromi</i>	<i>Pag. 18</i>
<i>Polpettine di vitellone al sugo di pomodoro con piselli</i>	<i>Pag. 18</i>
<i>Polpettine di vitellone al forno o in casseruola</i>	<i>Pag. 19</i>

SECONDI PIATTI DI CARNE SUINA

<i>Bocconcini di lonza alle mele</i>	<i>Pag. 19</i>
<i>Arrosto di lonza in casseruola o al forno</i>	<i>Pag. 20</i>

SECONDI PIATTI DI PESCE

<i>Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore e filetti di merluzzo o halibut lessati con olio e limone</i>	<i>Pag.20</i>
<i>Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o al verde</i>	<i>Pag. 21</i>
<i>Filetti di merluzzo al verde con capperi e olive</i>	<i>Pag. 21</i>
<i>Crocchette di merluzzo al forno</i>	<i>Pag. 22</i>
<i>Halibut impanato</i>	<i>Pag. 22</i>
<i>Bastoncini di merluzzo al forno</i>	<i>Pag. 23</i>
<i>Tortino di halibut al forno</i>	<i>Pag. 23</i>

SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA E VERDURE

<i>Torta di verdure e ricotta bio</i>	<i>Pag. 24</i>
<i>Crocchette di patate e ricotta bio</i>	<i>Pag. 24</i>
<i>Polpettone di fagiolini</i>	<i>Pag. 25</i>
<i>Polpettine di legumi al forno</i>	<i>Pag. 25</i>

PIZZA	
<i>Pizza margherita</i>	<i>Pag. 26</i>
PIATTI FREDDI	
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Pag. 26</i>
<i>Tonno sott' olio</i>	<i>Pag. 26</i>
<i>Formaggi</i>	<i>Pag. 27</i>
CONTORNI CRUDI- CONTORNI DI 4° GAMMA	
<i>Carote crude o in insalata</i>	<i>Pag. 27</i>
<i>Insalata verde</i>	<i>Pag. 27</i>
<i>Pomodori in insalata</i>	<i>Pag. 27</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Pag. 27</i>
<i>Per condire le insalate</i>	<i>Pag. 28</i>
CONTORNI COTTI	
<i>Patate al forno</i>	<i>Pag. 28</i>
<i>Patate al forno con timo e origano</i>	<i>Pag. 29</i>
<i>Patate lessate</i>	<i>Pag. 29</i>
<i>Purea di patate</i>	<i>Pag. 29</i>
<i>Purea di carote o di zucca</i>	<i>Pag. 30</i>
<i>Patate prezzemolate</i>	<i>Pag. 30</i>
<i>Patate e fagiolini lessati</i>	<i>Pag. 30</i>
<i>Patate e zucchine lessate</i>	<i>Pag. 31</i>
<i>Carote lessate o Finocchi lessati</i>	<i>Pag. 31</i>
<i>Finocchi al burro</i>	<i>Pag. 31</i>
<i>Zucchine lessate</i>	<i>Pag. 32</i>
<i>Zucchine trifolate</i>	<i>Pag. 32</i>
PANE	<i>Pag. 33</i>
TAGLI CARNE DI VITELLONE	<i>Pag. 33</i>

Cunio Belloni *Me. Manella* *Parati*

<i>FRUTTA</i>	<i>Pag. 34</i>
<i>FRUTTA SNACK POMERIDIANO PER I BIMBI DELLA SCUOLA INFANZIA</i>	<i>Pag. 34</i>
MERENDE	
<i>Torta casalinga allo Yogurt</i>	<i>Pag. 35</i>
<i>Banana</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Brioche fresca</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Budino vaniglia</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Dessert al latte</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Gelato fiordilatte</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Gelato vaniglia</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Latte intero fresco bio e biscotti prima infanzia (anche colazione)</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Canestrelli - Biscotti prima infanzia</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Succo o Nettare di frutta con Biscotti prima infanzia o Canastrelli</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Omogeneizzato frutta e biscotto e miele</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Pane e marmellata</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Pane e olio extravergine di oliva</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Tè deteinato con Canestrelli o Biscotti prima infanzia</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Tisana di rosa canina e biscotti per infanzia</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Torta paradiso o Crostata di albicocche</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Omogeneizzato di frutta per Dieta A / B / C</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Merenda pastorizzata yogurt e frutta per Dieta A / B / C</i>	<i>Pag. 36</i>
<i>Frullato di frutta con acqua o latte</i>	<i>Pag. 36</i>
LATTANTI 9-12 MESI DIETA "B"	
<i>Dieta lattanti : colazione, pranzo e merenda</i>	<i>Pag 37</i>
<i>Brodo vegetale lattanti 6 -8 mesi (dieta A)</i>	<i>Pag. 38</i>
<i>Brodo vegetale lattanti 9 - 12 mesi (dieta B)</i>	<i>Pag. 38</i>
PIATTI PER DIETE	
<i>Passato di patate e carote con pasta o riso</i>	<i>Pag. 39</i>

<i>Passato di patate e zucchine con pasta o riso</i>	<i>Pag. 39</i>
<i>Svizzera di vitellone scuola infanzia e adulti (cucina diretta)</i>	<i>Pag. 39</i>
<i>Svizzera di vitellone scuola infanzia e adulti (pasti veicolati)</i>	<i>Pag. 40</i>
<i>Bocconcini di tacchino o pollo o lonza di maiale agli aromi</i>	<i>Pag. 40</i>
<i>Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o a vapore senza aromi</i>	<i>Pag. 40</i>
<i>Bocconcini di pollo agli aromi</i>	<i>Pag. 41</i>
<i>Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore con olio e limone</i>	<i>Pag. 41</i>
<i>Pizza bianca</i>	<i>Pag. 42</i>
<i>Pizza rossa</i>	<i>Pag. 42</i>
<i>Pizza rossa e prosciutto cotto</i>	<i>Pag. 42</i>
<i>Bresaola o prosciutto crudo</i>	<i>Pag. 43</i>
<i>Tonno al naturale</i>	<i>Pag. 43</i>
<i>Patate o carote lessate</i>	<i>Pag. 43</i>
<i>Bietole lessate o spinaci lessati</i>	<i>Pag. 43</i>
<i>Lenticchie verdi in umido</i>	<i>Pag. 44</i>
<i>Ceci o fagioli lessati</i>	<i>Pag. 44</i>
<i>Cotoletta vegetale</i>	<i>Pag. 44</i>
<i>Crocchetta di miglio</i>	<i>Pag. 44</i>

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA

Dietiste: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella

DATA DI EMISSIONE 13 aprile 2015

Cinzia Pellegrini

M. Novello

Mariateresa Marrella



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

ALLEGATO N. 5

PREZZIARIO GENERI ALIMENTARI

Comune di Genova – Allegato 5 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

ELENCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CEREALI E DERIVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
1	Biscotti monoporzione	N.				
2	Grissini monoporzione	N.				
3	Prodotto dolce da forno monodose (gr. 40 ca)	N.				
4	Pasta di semola di grano duro biologica vari formati	KG.				

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
5	Pomodori pelati	KG.				
6	Passata di pomodoro	KG.				
7	Fagiolini pronti all'uso	KG.				

LATTE E DERIVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
8	Budino pronto al cioccolato, al crem caramel, alla vaniglia	N.	gr.100			
9	Parmigiano reggiano	KG.				

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
10	Tonno al naturale	KG.	gr. 80			
11	Tonno all' olio di oliva	KG.	gr. 80			

BEVANDE

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
12	Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET	Lt.	ml.500			
13	Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET	Lt.	Lt.1,5			
14	Succo o nettare di frutta biologico	Lt.	ml.125			

CONDIMENTI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUTA IVA
17	Olio di oliva extra vergine	Lt.	Lt.1			

NOME AZIENDA.....**DATA.....****FIRMA.....**



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

ALLEGATO N. 5 BIS

PREZZIARIO VARIANTI

Comune di Genova – Allegato 5bis al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

ELENCO VARIANTI

n. progr.	Tipologia variante offerta	Unità di misura	Quantità offerta	Prezzo per unità di misura	Valore globale
1					
2					
3					
4					
5					
6					

RAGIONE SOCIALE AZIENDA.....

DATA.....

FIRMA.....



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA:

- ALIMENTI
- SUPERFICI

ALLEGATO 6

LIMITI DI RIFERIMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI ALIMENTI

CARNI BOVINE E SUINE CRUDE e PREPARAZIONI DI CARNI BOVINE E SUINE CRUDE destinate ad essere consumate cotte

ALIMENTO	CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE SPP.	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g
Carni e carni macinate	5.000.000	500	Assente/25g	<10.000
Preparati a base di carne	/	5000	assente/25g	<10.000

CARNI AVICUNICOLE

PARAMETRO	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	SALMONELLE SPP.
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g			
5.000.000	1000	<10.000	assenti/25g

CARNI DI PESCE CRUDE CONGELATE/SURGELATE – TONNO SOTT'OLIO PORZIONATO

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE P/A
500.000	50	50	assenti/25g

PRODOTTI DI SALUMERIA E CARNI BIANCHE COTTE DA SERVIRE AFFETTATE

ALIMENTO	CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
Salumi crudi interi e affettati		100	<400	assenti/25g	100
Salumi cotti e carni bianche cotte trancio	50.000	<10	<10	assenti/25g	100
Salumi cotti e carni bianche cotte affettati	1.000.000	<10	100	assenti/25g	100

FORMAGGI a base di latte sottoposto a trattamento termico E LATTICINI

ALIMENTO	CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE SPP.	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g	MUFFE Ufc/g
Formaggi a base d latte sottoposto a trattamento termico	*1.000.000	100	<100	assenti/25g	100	/
Formaggio parmigiano grattugiato e a pezzi	/	<10	<100	assenti/25g	100	<u>1000</u>

* solo per pasta filata fresca (mozzarella) e ricotta

LATTE PASTORIZZATO

Enterobatteriacee : <10 ufc/ml

LATTE UHT e LATTE STERILIZZATO

CARATTERI ORGANOLETTICI dopo incubazione a 30°C per 15gg	NORMALI
---	----------------

YOGURT

PARAMETRI						
COLIFORMI TOTALI Ufc/g	LATTOBACILLI Ufc/g	LATTOCOCCHI Ufc/g	MUFFE Ufc/g	LIEVITI Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
<10	≥1.000.000	≥1.000.000	<10	<100	assente /25g	100

LATTE IN POLVERE PER LA PRIMA INFANZIA –Reg.2073/05 e modifiche

ENTEROBATTERIACEE P/A	BACILLUS CEREUS PRESUNTO ufc/g	SALMONELLA SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES P/A
assenti/10g	50	assente/25g	assente/25g

LATTE LIQUIDO PRIMA INFANZIA

SALMONELLA P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES P/A
assente/25g	assente/25g

VEGETALI IV GAMMA – VERDURE -ORTAGGI E TUBERI PRONTI PER IL CONSUMO- FRUTTA TAGLIATA

PARAMETRI			
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
10.000.000	100	assenti/25g	100

VERDURE SURGELATE (da sottoporre a cottura)

CONTA MICRORGANI SMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
100.000	100	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO non manipolate dopo cottura (comprende primi piatti e secondi piatti cotti, verdure cotte)

PARAMETRI							
CONTA MICRORGANISMI SMI a 30°C Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g	BACILLUS CEREUS PRESUNTO Ufc/g
<100.000	<100	<10	<100	<10	assente/25g	100	<100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO manipolate dopo cottura (carni tagliate a pezzetti, insalata di riso/pasta, ecc.)

PARAMETRI							
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS PRESUNTO Ufc/g	SALMONELLE SPP. P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
<1.000.000	<1000	<100	<400	<10	500	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (pesto, pasta al pesto ecc.)

PARAMETRI							
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS PRESUNTO Ufc/g	SALMONELLE SPP.	LISTERIA MONOCYTOGENES
5.000.000	10.000	<100	<400	<100	<1000	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI DA CUOCERE PRIMA DEL CONSUMO (semilavorati)

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CL.PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS PRESUNTO Ufc/g	SALMONELLE SPP.	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
5.000.000	500	500	100	1000	assente/25g	100

DOLCI
CACAO E SUE PREPARAZIONI

PARAMETRI		
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	SALMONELLE SPP. P-A	MUFFE Ufc/g
10.000	Assenti/25g	100

DESSERT LUNGA CONSERVAZIONE (budini, mousse di frutta, frullati frutta)

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	MUFFE Ufc/g	SALMONELLE SPP.	LIEVITI
10.000	<10	<100	100	assenti/25g	1000

PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	MUFFE Ufc/g
10.000	1.000

GELATI A BASE DI LATTE

ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	SALMONELLE SPP P-A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
100	assenti/25g	100

PASTE ALIMENTARI

	CONTA MICRORGANI SMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS PRESUNTO Ufc/g	SALMONELLE SPP P-A	MUFFE Ufc/g
Paste secche			100			assente/25g	
Paste fresche e gelo confezionate	1.000.000	<10	100	100		assente/25g	
Paste farcite industriali confezionate fresche e gelo	100.000 *	<100	100	100	500	assente/25g	1000

PRODOTTI D'UOVO (miscela d'uovo pastorizzata)

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	SALMONELLE SPP.
100.000	100	assente/25g

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

CONTA COLONIE a 22°C ufc/ml	COLIFORMI a 37°C MPN/100ml	ESCHERICHIA COLI MPN/100ml	ENTEROCOCCHI ufc/100ml
Senza variazioni anomale	0	0	0

ACQUA MINERALE

PARAMETRO							
CARICA MICROBICA a 37°C Ufc/ml	CARICA MICROBICA 22°C Ufc/ml	COLIFORMI Ufc/250ml	ESCHERICHIA COLI Ufc/250ml	STREPTOCOCCHI FECALI Ufc/250ml	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI Ufc/250ml	PSEUDOMONAS AERUGINOSA Ufc/250ml	ANAEROBI SPORIGENI SOLFITO RIDUTTORI Ufc/50ml
1.000* -10.000**	1.000* - 10.000**	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti

* acqua minerale frizzante ** acqua minerale piatta

BEVANDE pastorizzate e/o sterilizzate (succhi, nettari, tè)

CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	IFOMICETI Ufc/ml	LIEVITI Ufc/ml
1.000	<40	<40

SUPERFICI SANIFICATE

PARAMETRO
ENTEROBATTERIACEE Ufc/cmq
<1

EFFICIENZA SANIFICAZIONE	CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/cmq
buona	<10
discreta	10-100
non accettabile	>100

Listeria monocytogenes e Salmonella spp. devono essere assenti in superfici correttamente sanificate

Legenda:

UFC.: Unità formanti colonie
P/A : Presenza/Assenza

FONTI UTILIZZATE PER L'ELABORAZIONE DEI LIMITI:

Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli Alimenti: progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità Regione Piemonte n. 780 del 18/10/2011.

ISS Igiene e microbiologia degli alimenti "Yoghurt" – Negri R., Von Lorch I., De Felip G.

Determinazione conferenza Stato Regioni: "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005, che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" (Rep. n. 93/CSR del 10/05/2007)

Circ. Min. San. N. 32 del 03/08/85 "Norme igienico sanitarie sulla produzione e conservazione delle paste alimentari"

D.lgs 31/2001- Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

D.M.S. 55 del 10/02/2015 – Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.
Circolare Min. San. 17/91 Analisi microbiologiche di acque minerali naturali

Decreto Regione Liguria n° 1965 del 06/07/2015 – Approvazione dei Protocolli Tecnici per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici e accertamenti analitici di microrganismi e loro tossine responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti.



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

ALLEGATO N. 7

ANDAMENTO PASTI ESTIVO

*Comune di Genova – Allegato7 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio
di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

Lotto Bassa Valbisagno

Scuola	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	Totale
ALBERO D'ORO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE SAL NUOV NS SIGNORA MONTE 4)	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	65	65	65	65	65	1025
QUARTIERE CAMOSCIO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIALE CENTURIONE BRACELLI 61)	65	65	65	65	65	63	63	63	63	63	58	58	58	58	58	930
RODARI (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA SAN FRUTTUOSO 74)	47	47	47	47	47	41	41	41	41	41	40	40	40	40	40	640
RONDINE (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA STANISLAO SOLARI 3)	94	94	89	89	89	92	92	92	81	81	81	81	69	69	69	1262

Lotto Media Valbisagno

Scuola	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	Totale
CANTAEGUA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA MOGADISCIO 49 B)	43	43	43	43	49	49	49	44	44	44	42	42	42	42	42	661
CICOGNA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA PIACENZA 25)	50	50	44	44	44	43	43	46	46	46	43	38	35	38	35	645
MIMOSA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA MOGADISCIO 49)	44	44	43	47	45	46	48	46	47	43	46	47	46	48	45	685
PETER PAN (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA ANTONIO SERTOLI 0007)	67	67	67	67	67	58	58	58	58	58	58	58	58	58	60	917

Lotto Medio Ponente

Scuola	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	Totale
CASTELLO RAGGIO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA FEDERICO GATTORNO 6)	28	28	28	28	28	25	25	25	25	25	18	18	18	18	18	355
GABBIANO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA VITT CONSIGLIERE 7)	81	81	81	81	81	79	79	79	79	79	71	71	71	71	71	1155
GUIDO ROSSA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA FEDERICO GATTORNO 6)	59	59	59	59	59	59	53	53	53	53	53	53	53	53	53	831

Lotto Ponente

Scuola	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	Totale	
EMMA VALLE (SCUOLA INFANZIA COMUNALE SALITA LORENZO CAPPELLONI 1)				37	38	40	36	40	35	38	36	35	35	33	33	32	33	31							532
NUVOLA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA PIERO CALAMANDREI 0057)				52	50	50	50	50	50	50	46	46	44	46	46	46	46	46							718
RIZZO - ALESSI (BONAVINO) (SECONDARIA I GRADO STATALE PIAZZA CRISTOFORO BONAVIN 0004 A) "POLO ESTIVO"	16	17	18	15	19	16	16	14	13	14	13	13	13	15	17	17	14	17	11	13	13	13	14		341

L'ANDAMENTO SOPRA RIPORTATO SI RIFERISCE AL MESE DI LUGLIO 2015



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 8

**LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI
MENU' ALTERNATIVI**

1 di 15

ISTRUZIONE OPERATIVA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI PER MOTIVI ETICO RELIGIOSI PRESSO LE CUCINE

SCOPO

Lo scopo di questa Istruzione è descrivere i criteri di preparazione dei Menu Particolari da erogare per motivazioni sanitarie (su prescrizione medica), per motivi etici o per motivi religiosi (autocertificazioni).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa Istruzione si applica alle funzioni della Ristorazione coinvolte nel controllo, preparazione e distribuzione dei Menu Particolari da erogare agli utenti della Ristorazione.

RESPONSABILITA'

La presente Istruzione deve essere applicata dai Coordinatori Unità Operative e Cuochi/e delle cucine della Civica Amministrazione per l'erogazione di Menu Particolari e dal Personale delle Imprese Appaltatrici addetto alla preparazione e distribuzione.

Il Personale degli Uffici Territoriali sono preposti al controllo della corretta applicazione dell'Istruzione stessa.

Uffici Territoriali o l'Impresa Appaltatrice secondo la propria competenza, attiva Corsi di Formazione primaria al Personale di Cucina neoassunto, con evidenza documentale, in relazione alle Procedure/Istruzioni inerenti l'erogazione dei menu particolari.

Nel caso si verificano disguidi nell'applicazione della Procedura/Istruzione, Uffici Territoriali o l'Impresa Appaltatrice, secondo la propria competenza, attiva **Incontri Formativi Urgenti al Personale coinvolto**.

UND, in collaborazione con altri uffici della Ristorazione, effettua incontri informativi/formativi, presso le sedi scolastiche, aventi quale argomento "diete speciali a rischio anafilassi".

L'Impresa Appaltatrice deve inviare agli Uffici Comunali evidenza dei corsi effettuati.

DETTAGLIO ISTRUZIONE

Generalità

La Ristorazione garantisce l'erogazione di menu particolari per esigenze di carattere sanitario, religioso o etico dell'utenza, validi per l'intero anno scolastico, o per il periodo richiesto, redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica e/o dall'Ufficio Territoriale e dalle Imprese per quanto riguarda la gestione a terzi e il pasto veicolato.

Documentazione presente nelle Cucine a gestione diretta e a terzi

2 di 15

• L'Ufficio Territoriale fa pervenire ai/le cuochi/e gli **Elenchi Diete Codificate bambini e adulti** (UND.02.MO.01 – UND.02.MO.14) ad ogni revisione degli stessi.

• L'Ufficio Territoriale fa pervenire la “**Lista Diete e menu**”, (UND.02.MO.05) e l'eventuale “**Lista no condimento pasta e no parmigiano**” (UND.02.MO.15) e successivi aggiornamenti, per ogni scuola - a tutte le cucine a gestione diretta ed esternalizzata/centralizzata, agli Istituti scolastici da cui dipendono le sedi di Ristorazione Statali, (accertandosi che gli aggiornamenti siano presenti nelle rispettive sedi scolastiche, e alle Segreterie Scuole Comunali .

• L'Ufficio Territoriale provvede ad inviare il modulo **Richiesta Dieta/Menu** all'Impresa Fornitrice Pasti a Crudo.

• L'Ufficio Territoriale provvede ad inviare copia dei **Menu Particolari** di competenza all'Impresa Fornitrice e alle Segreterie scolastiche che ne forniscono copia alla Cucina a gestione diretta/gestione a terzi .

N.B.: Il Modulo UND.02 MO.15 – “*lista no condimento pasta e no parmigiano*” – si riferisce nello specifico a quelle richieste per le quali non si richiede alcuna certificazione medica.

Previa autocertificazione si può richiedere:

- 1) Che non venga somministrato parmigiano sui primi piatti (*solo qualora non sia già insito nel condimento*).
- 2) Che venga somministrata pasta all'olio piuttosto che al pomodoro o ragù o pesto.

Le richieste di cui sopra valgono solo per il Menu standard.

Per i menu F-N-P-Q-V si accetta la sola richiesta “no parmigiano sui primi piatti”

Preparazione e distribuzione dei Menù Particolari

Le diete vengono preparate giornalmente *a seguito dell'ordine effettuato da parte degli Operatori* presso la Sede di Ristorazione Scolastica, *che verifica la presenza dell'Utente richiedente.*

Cucine

- Ogni singola dieta viene distribuita in piatto monoporzione (quando il Menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
- Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo mensile UND.02.MO.03 (o modulo assimilabile aziendale).
- Protetta con idonea copertura (**campana per i celiaci**).
- Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta, compresa la merenda – ove prevista - (o con etichetta riportante i dati identificativi). **Per quanto riguarda confezioni di Yogurt, Budino ed affini, l'etichetta deve essere posta oltre che nella parte superiore anche in quella laterale della confezione.**

La distribuzione delle diete (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- utilizzando contenitori ed utensili diversificati , quando necessario
- **dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05** con l'elenco degli utenti a dieta presenti (per le Imprese verificare anche la modulistica aziendale) nonché la lista **“no condimento pasta e no parmigiano”** UND.02.MO.15.
- servendo per primi i bambini con dieta sanitaria e menu particolari **“singolarmente”** verificando nome e preparazione, ed a seguire gli altri.
- nelle cucine a gestione diretta o esternalizzate/centralizzate il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la “spunta” dei menu particolari erogati, sul modulo mensile UND.02.MO.03 (o modulo assimilabile aziendale).
- il contenitore/piatto riportante tutti i dati identificativi deve essere aperto al tavolo dell'utente con dieta sanitaria o menu particolare, **solo dopo essere certi dell'identità dell'utente stesso.**

• Nel caso si verificano disagi relativi alla preparazione e distribuzione dei menu particolari nelle cucine a gestione diretta i cuochi devono immediatamente contattare gli Uffici Territoriali.

Nelle cucine gestite dall' Impresa la comunicazione deve essere effettuata, oltre che agli Uffici Territoriali, anche all' Impresa Appaltatrice.

Sedi di ristorazione con pasti pronti veicolati

- Ogni singola portata dieta sanitaria viene distribuita in un contenitore monoporzione (quando il menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
- Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo aziendale mensile redatto in coerenza con il modulo UND.02.MO.03
- Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta, compresa la merenda – *ove prevista* - o con etichetta riportante i dati identificativi.

La distribuzione dei menu particolari (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05 con l'elenco degli utenti a dieta presenti, nonché la lista “No condimento pasta e no parmigiano” UND.02.MO.15
- servendo per primi i bambini con diete sanitarie/menu particolari, **singolarmente** verificando nome e preparazione ed a seguire gli altri.
- il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la “spunta” delle diete erogate sull'apposito modulo mensile redatto dalle aziende in coerenza con il modulo UND.02.MO.03.
- il contenitore monoporzione termosaldato riportante tutti i dati identificativi deve essere aperto al tavolo dell'utente e solo dopo essere certi dell'identità dell'utente stesso si procederà alla deposizione delle singole portate componenti la dieta sanitaria.

- Nel caso si verificano disguidi relativi alla distribuzione dei menu particolari il personale addetto deve immediatamente contattare gli Uffici Territoriali e l'Impresa Appaltatrice.

Autocontrollo igienico

Il cuoco della cucina diretta deve compilare la scheda di autocontrollo giornaliera nella quale sono specificate le fasi relative al corretto confezionamento e distribuzione dei menu particolari.

Modalità di preparazione e distribuzione diete per ALLERGIE GRAVI (CODICE ROSSO)

Procedura dieta a rischio: Allergie gravi (codice rosso)

1) Richiesta Dieta sanitaria con allegata certificazione medica e/o scheda identificativa secondo le Linee guida erogazione diete, da parte del genitore, nella quale devono essere chiaramente elencati gli alimenti non consentiti, il periodo di applicazione e il rischio di anafilassi. I certificati sprovvisti di tali indicazioni vengono respinti.

2) Se la dieta presenta rischi di "anafilassi", l'accoglimento dell'utente va effettuato congiuntamente da scuola e Ristorazione in accordo con la famiglia e la Medicina Preventiva di Comunità dell'Età Evolutiva per valutare l'effettiva capacità organizzativa Ristorazione/scuola.

3) Elaborazione Schema dietetico da parte dell'Ufficio Nutrizione e Dietetica o Uffici di Controllo Territoriale o Impresa Appaltatrice.

4) Consegna dello Schema dietetico e della Lista diete aggiornata (Modulo UND.02.MO.05, nella quale l'utente con allergia grave a rischio di vita venga evidenziato in "**grassetto**"), all'Impresa fornitrice, alle Segreterie Scolastiche che trasmettono l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico.

5) la scuola, secondo le linee guida erogazione diete, organizza incontri formativi/informativi, coinvolgendo la Medicina Preventiva di Comunità dell'età evolutiva l'Ufficio Nutrizione e Dietetica e gli Uffici Territoriali, rivolti alle insegnanti e al personale scolastico prima che l'utente venga accettato a scuola.

L'incontro va rinnovato ogni qualvolta l'utente cambi scuola.

Gli Uffici Territoriali informano ogni nuovo Dirigente scolastico/Responsabile Scuole Comunali relativamente alla Procedura.

L'evidenza di tali incontri deve essere documentata attraverso un verbale redatto da UND/Uffici Territoriali che provvedono a trasmetterlo all'Impresa Appaltatrice, alla Scuola e ai soggetti interessati.

6) La scuola deve assicurare che l'Utente occupi **SEMPRE** lo stesso posto a tavola.

7) La Ristorazione o l'Impresa, per quanto di competenza, forma il Personale addetto alla cucina e alla distribuzione del pasto e della merenda – *ove prevista*.

Sia resa disponibile evidenza documentale della formazione svolta

Preparazione e distribuzione cucine dirette (gestite con personale comunale o aziendale)

Approvvigionamento

2) Il Centro Fornitura Derrate dell' Impresa invia gli alimenti costituenti la dieta dell'Utente presente nella lista diete aggiornata (Modulo UND.02.MO.05) accompagnati dal un **Modulo riepilogativo giornaliero diete** che deve riportare con esattezza gli alimenti destinati alle diete.

Ricevimento e preparazione derrate a scuola

Preparazione dieta

- 1) Il/la Cuoco/a verifica la corrispondenza tra gli alimenti ricevuti e quelli previsti dallo Schema dietetico dell'Utente.
- 2) Ogni mattina il personale di cucina provvede ad inserire il materiale (tovaglietta, piatti, bicchieri e posate) per l'intera giornata alimentare in un sacchetto per alimenti riportante il nominativo dell'utente.
- 3) Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri destinati a comporre il menu base.
- 4) Ogni vivanda costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in apposito contenitore/sacchetto (recante il nome e la classe del bambino/a) il quale va collocato su apposito vassoio.
- 5) Gli utensili utilizzati per il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale preparazione
- 6) Il Personale addetto alla preparazione deve sempre lavarsi accuratamente le mani durante la preparazione e distribuzione della dieta e comunque **SEMPRE DOPO AVER TOCCATO ALTRI ALIMENTI** (anche il Personale della scuola e gli Insegnanti).

Progetto Fruttometro

Successivamente alle fasi di preparazione frutta/dessert il/la Cuoco/a deve:

- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa
- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuire l'alimento all'utente
- siglare apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

Confezionamento del pasto

Dopo aver preparato ogni singola portata il/la Cuoco/a:

6 di 15

1) Provvede ad identificarla coprendola con alluminio e apponendo etichetta riportante il nominativo dell'utente e il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi), anche nel caso in cui gli alimenti componenti il pasto siano uguali al menu standard somministrato agli altri utenti (es.: se per tutti è prevista la banana, quella dell'Utente deve essere identificata).

2) Sigla il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta preparazione.

Distribuzione

1) Il/la Cuoco/a dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 con l'elenco degli Utenti presenti deve

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

2) Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio

3) Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta.

4) Siglare il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta distribuzione

Distribuzione merenda (ove prevista)

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

1) Il/la Cuoco/a inserisce, l'idonea merenda prevista, in contenitore richiudibile sul quale apporrà etichetta indicante il nome dell'utente ed il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi).

2) Il Personale aziendale addetto alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante

- distribuisce l'alimento all'utente
- sigla apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

NOTA: MAI DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione

Vigilanza da parte delle insegnanti

Distribuzione scuole con pasti pronti veicolati

Progetto fruttometro

L'Impresa, deve :

- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa

7 di 15

- inviare alla Scuola
- Il personale scolastico deve:
- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
 - distribuire l'alimento identificato all'utente

Distribuzione

- L'Addetta mensa dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 e modulo aziendale con l'elenco degli Utenti presenti deve:

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio
- Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta.
- Siglare sia il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che il modulo aziendale, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione merenda (ove prevista)

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Il Personale scolastico preposto, alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante
- Il Personale distribuisce l'alimento identificato all'utente.

NOTA: MAI DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione

- Vigilanza da parte delle insegnanti

Archiviazione /registrazione

Il modulo UND.02.MO.03 correttamente compilato dai cuochi delle cucine dirette viene archiviato dagli Uffici Territoriali referente della scuola presso gli Uffici Territoriali. Copia della Modulistica dell'impresa deve essere a disposizione del Personale Comunale (presso la cucina esternalizzata) per gli eventuali controlli.

I documenti e le registrazioni relative alla documentazione codificata della Qualità devono essere mantenute per **3 anni** se non diversamente definito da norme e leggi in materia e/o da requisiti contrattuali

SCUOLA INFANZIA – SEZIONE PRIMAVERA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

ALTERNATIVE PER DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE (A/B 19)

PRIMI PIATTI : Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

PIZZA MARGHERITA : Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

CONTORNI: Le alternative a tutti i contorni sono-: patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote, biette, zucchine, fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

DESSERT E MERENDE (le Merende solo per Sezione Primavera): L' alternativa a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

PANE COMUNE: Le alternative sono gallette di riso, gallette di mais o crackers.

	Menu 1°settimana	Menu 2° settimana	Menu 3° settimana
--	------------------	-------------------	-------------------

Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile)
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza , formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prosciutto cotto/ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Bocconcini di pollo agli 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta, stracchino mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini pollo gli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo gli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza ai ferri o agli aromi ▪ Pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Prosciutto cotto
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bresaola/Prosciutto cotto ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Lonza ai ferri o agli aromi
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Bocconcini di lonza ai ferri o al vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Prosciutto cotto
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino,mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino,mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone

* prodotto surgelato

Si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti o tecniche di cottura utili al fine di garantire la massima appetibilità dei piatti dietetici.

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI E SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO

ALTERNATIVE per Diete personalizzate (A/B 19)

PRIMI PIATTI Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

PIZZA MARGHERITA Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

CONTORNI Le alternative a tutti i contorni sono : patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote- biette- zucchine fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

DESSERT E MERENDE L'alternativa a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

PANE COMUNE Le alternative sono gallette di riso, gallette di mais o crackers.

	Menu 1° settimana	Menu 2° settimana	Menu 3° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none">Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino)Bocconcini di lonza al vapore o agli aromiFiletti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con riso:</p> <ul style="list-style-type: none">Pizza bianca o pizza rossa <p>Come 2° piatto:</p> <ul style="list-style-type: none">Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferriFormaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino)Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde	<ul style="list-style-type: none">Parmigiano reggianoBocconcini di pollo agli aromi o ai ferriFiletti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Martedì	<ul style="list-style-type: none">Parmigiano reggianoPetto di pollo al vaporeFiletti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde	<ul style="list-style-type: none">Bocconcini di lonza agli aromi o al vaporeFiletti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verdeParmigiano reggiano	<ul style="list-style-type: none">Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino)Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromiFiletti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Petto di pollo al vapore o ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con riso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza bianca o pizza rossa ▪ Come 2° piatto: ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di pollo agli aromi
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza bianca o pizza rossa <p>Come 2° piatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o al vapore ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

* prodotto surgelato

Si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti o tecniche di cottura utili al fine di garantire la massima appetibilità dei piatti dietetici. Oppure si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere il più appetibile possibile i piatti dietetici.

LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE RELATIVE A SCUOLE FORNITE DA PASTI PRONTI DA CONSUMARSI IN LOCO E PASTI PRONTI VEICOLATI.

- Il Comune redige e fornisce all'Impresa il menu standard, il ricettario e le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate (A/B 19).
- Se la dieta richiesta dall'utente non è prevista dalle diete codificate elaborate dal Comune (Ufficio Nutrizione Dietetica), l'Ufficio Territoriale invia all'Impresa la richiesta dieta con allegato certificato medico per l'elaborazione della dieta sanitaria personalizzata (A/B 19), **che dovrà essere erogata entro 7 giorni lavorativi.**
- L'Impresa seguendo il menù standard o la dieta codificata forniti dal Comune con la sola esclusione degli alimenti non consentiti, redige apposito menù.
- Lo schema dietetico deve riportare:
 - 1) nominativo utente
 - 2) scuola di appartenenza
 - 3) tutte le portate previste giornalmente per il pasto diviso per settimane
 - 4) nominativo medico certificatore e data certificato

- 5) elenco alimenti da escludere
- 6) menù per situazioni di emergenza
- 7) nominativo dietista e data di redazione
- 8) firma dietista
- La dieta così elaborata viene trasmessa, attraverso posta elettronica o fax, all'Ufficio Territoriale di riferimento che lo rende disponibile ai soggetti interessati.

In relazione al D.L.vo n. 196/03 i dati raccolti (personali e sensibili) vengono utilizzati con l'esclusiva finalità di fornire regimi dietetici speciali, conservati nel rispetto delle massime misure di sicurezza e non comunicati né diffusi a soggetti esterni non coinvolti all'interno del servizio. Il titolare del trattamento è l'impresa affidataria del servizio.



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA, E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 9

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto, devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto e il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontra una mancata gradibilità, concordando con l'Azienda le modalità più congrue.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002
- [Reg. \(UE\) n. 1169/2011](#)

Etichettatura

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.L.109/92 e s.m.i., Reg. CEE178/2002, D.L.114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza. Inoltre deve essere indicata data di apertura confezione e data in cui il prodotto deve essere consumato/utilizzato nel caso in cui la confezione non sia utilizzata totalmente. Per i prodotti freschi (frutta, pane parmigiano), consegnati presso le sedi a gestione veicolata, qualora fossero riconfezionati dall'I.A. previa lavorazione, sono da considerarsi semilavorati pertanto non necessitano di etichettatura specifica, che però deve essere depositata presso l'I.A. per qualsiasi verifica. Presso i refettori deve essere in visione l'elenco di tutti i prodotti a filiera controllata e d'eccellenza facenti parte del pasto.

Imballaggi – recipienti

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento: DPR 23.08.82 N. 777, Decr. L.vo 25/01/1992 n. 108, Reg. CE N. 1935/2004, Reg. CE N. 2023/2006, Decr. MINISAN 21/03/1973 e s.m.i., REG. UE n. 10/2011 e s.m.i., D.lgs 152/2006 e s.m.i

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente.

Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti.

Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle ultime normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da **organismi geneticamente modificati**.

- **Prodotto biologico**: Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere un'etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

- **Prodotto da produzione integrata**: Prodotto alimentare ottenuto con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 –

- **Prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale** Prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** Prodotto alimentare originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** Prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili a una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

- **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** Prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrisponde a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

- **I prodotti agroalimentari "tradizionale" (PAT)** Prodotto agroalimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

- **Prodotti convenzionali**: Prodotto alimentare ottenuto con metodi che non rientrano nelle definizioni precedenti.

I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Campo d'applicazione

- 1) I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:
 - a) Si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
 - b) Sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
 - c) Sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.
- 2) I prodotti alimentari di cui al punto 1 devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:
 - a) Le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
 - b) Le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
 - c) I lattanti o i bambini nella prima infanzia in buona salute.
- 3) I soli prodotti alimentari di cui al comma 2, lettere a) e b) possono essere caratterizzati dall'indicazione "dietetico" o "di regime".

- Protezione dei soggetti malati di celiachia

di cui alla L. 4.7.05 n. 123, Dir. CE 2007/68 e Reg. CE 41/2009 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e del Registro Nazionale prodotti senza glutine.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale.

Confezionamento: preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 40 x 60 cm. Con un'altezza entro i 2 cm, atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm, deve pesare 900 gr. circa.

Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BISCOTTI: A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE CANESTRELLO TIPICO LIGURE

Descrizione: i prodotti devono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura. La composizione, negli ingredienti principali, deve essere: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali. Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina né con altri edulcoranti di sintesi.

Confezionamento:

Per comunità: da 500 gr. a 1000 gr.

Monodose: 30 gr. (+/-5).

Etichettatura:

L'imballaggio primario, il secondario, la monodose, deve riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti".

Secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BULGUR DI GRANO PRECOTTO

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata.

Convenzionale:

Ingredienti: grano duro spezzato precotto

Aspetto: colorazione beige dorata

Aroma: tipico del frumento puro

Umidità: 9,6 %

Ceneri: 1,8%

Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Il bulgur puro al 100% è ottenuto dalla più elevata qualità di frumento Durum, certificato biologico. Deve essere in conformità al Reg. CE 834/07e s.m.i.

Confezionamento: secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CEREALI MISTI

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

Convenzionale

Descrizione: I grani devono presentarsi uniformi integri e puliti. Il prodotto deve essere esente da parassiti, muffe e da corpi estranei. Tra le tipologie richieste: orzo, farro, riso, avena, miglio, grano saraceno.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

Confezionamento e pezzatura: in sacchetti, da Kg. 1 o gr. 500

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

COUSCOUS INTEGRALE DI GRANO PRECOTTO

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 500 gr.

Convenzionale:

Descrizione: Sfarinato integrale di grano duro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento e pezzatura: in sacchetti, da gr. 500.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CRACKERS MONOPORZIONE SALATI E NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: Prodotti con farina tipo "0" e/o tipo integrale, olio vegetale non idrogenato, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra.

Confezionamento:

Per comunità: da 500 gr. o 1000 g

Monoporzione: 30 gr. (+/-5).

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extravergine d'oliva, malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.

Confezionamento: in vaschette o sacchetti per alimenti da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

DOLCE TIPO CROISSANT FRESCO

Descrizione: Prodotto con farina di grano tenero tipo "00", oli e grassi vegetali non idrogenati, lievito naturale, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, uova pastorizzate, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi; acidificante: acido citrico.

Si deve presentare compatto all'esterno e soffice internamente, di colore bruno, tipico.

Confezionamento: in confezione per alimenti

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg.

Convenzionale

Farina di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni d'impaccamento.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura Biologica

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata Sacchetti da 1 Kg.

Convenzionale

Descrizione: deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

Da Agricoltura biologica

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

Convenzionale

Descrizione: Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati di colore giallo.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - data di raccolta - disciplinare di riferimento.

Confezionamento: sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FETTE BISCOTTATE CONFEZIONATE E IN MONOPORZIONE

Descrizione: Prodotte con farina di grano tenero tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. n. 283 del 23.6.93 e s.m.i. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.

Confezionamento: in monoporzione da gr. 15 (+/-5) o in pacchi secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.

Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. 30.1.98 n. 502.

Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n° 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.

Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale delle presenti tabelle merceologiche.

Confezionamento: secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

GRISSINI

Descrizione: Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme.

Confezionamento: Confezioni monodose da gr. 15 (+/-5)

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

Descrizione: costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Confezionamento: Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

LIEVITO PER DOLCI

Descrizione: Composto da di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Confezionamento: bustine monodose da gr. 16.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

ORZO PERLATO.

Confezionamento e provenienza

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria, le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

Convenzionale

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

Etichettatura: secondo la normativa di legge.

Da Agricoltura Biologica

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento : sacchetti, da 1 Kg. o da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE FRESCO di produzione industriale e da laboratorio artigianale

Descrizione:

Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0" o "00") acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè

durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).

Confezionamento: in panini da circa gr. 30 o 50; in filoni da circa gr. 500 interi o preaffettati. Si intende peso a cotto.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè “in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA O FARINA BIOLOGICA INTEGRALE

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto giornalmente con farina biologica o farina biologica integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali.

Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i..

Confezionamento: in panini da circa gr. 50, oppure in filoni da circa gr. 500 (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).

Etichettatura: deve riportare la composizione delle farine, il tasso di estrazione approssimativo, il metodo di molitura.

Trasporto: (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).

PANE GRATTUGIATO

Descrizione: Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Confezionamento: le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Confezionamento: pacchi da 500 g, 1 Kg e da 5 Kg, a richiesta

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: indicativamente pacchi da 500 g, 1 Kg e da 5 Kg, a richiesta

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO TRICOLORE

Convenzionale

Descrizione: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 - D.L.gs.109/92. -e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Confezionamento: in confezioni singole 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Descrizione: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 - D.L.gs.109/92. CE 834/07e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro. **Confezionamento:** in confezioni singole 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Confezionamento: secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

Etichettatura: deve essere conforme a quanto previsto nel Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

PASTE SPECIALI SECCHHE: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento Convenzionale

Descrizione: I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapore tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Confezionamento: in confezioni singole da 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni singole da 500 g, 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO FINO RIBE PARBOILED

Convenzionale

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: Vedi descrizione prodotto convenzionale. Il riso deve provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO SUPERFINO ROMA

Convenzionale

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Descrizione: E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: Il riso dovrà provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SEMOLA DI GRANO

Descrizione: Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TORTE CONFEZIONATE

Descrizione: Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo legislazione vigente.

Prodotti richiesti

“Torta margherita” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

“Torta margherita bicolore” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.^

“Torta con frutta secca” (farina tipo “00”, uova, zucchero, farina di mandorle dolci, mandorle dolci in scaglie, granella di nocciole, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), aromi.

“Crostata d'albicocca” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

Confezionamento: confezionato singolarmente, del peso di 500 gr. circa.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TUBERI FRESCI

PATATE

Convenzionale

Descrizione: prodotti di 1° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che

possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale. La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

LEGUMI ESSICCATI

LEGUMI ESSICCATI di filiera nazionale o comunitaria

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE E PER I LEGUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'origine del prodotto, l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.;

- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;

- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

Confezionamento: Kg. 0,250; Kg. 0,5; Kg. 1; Kg. 5.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione:

Convenzionale

Descrizione: Ogni insieme di prodotti di 1° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di 1° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

Convenzionale

Descrizione: Ogni insieme di prodotti devono provenire un unico luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr oppure in sacchetti opportunamente etichettati/rieticchettati.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

TE' DETEINATO IN BUSTINE FILTRO

Descrizione: Disciplinato dal Decr. MINISAN 12.12.79 e s.m.i. e integrazioni. Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato".

Confezionamento: in bustine filtro.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZAFFERANO IN POLVERE O LIQUIDO

Descrizione: Derivante da colture Mediterranee o dall'Asia Minore. Prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Confezionamento: flaconi da 2 gr. in imballaggi chiusi e in bustine da 0,125 gr.

Etichettatura: vedi disposizioni generali naturali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti e/o antiossidanti.

Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:

- temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata tra i 3 e i 7 giorni, da definirsi secondo caratteristiche del prodotto; la shelf life definita deve assicurare il mantenimento delle caratteristiche ottimali di freschezza e gradibilità.

Le varietà richieste sono: carote, patate, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, bietole, spinaci, cavolo cappuccio.

Per le carote sono da preferire quelle scolettate da tagliare a julienne presso il centro cottura o le sedi scolastiche, fatta eccezione per le situazioni di emergenza (guasto attrezzature, ecc) e devono provenire da carote fresche di prima categoria e di pezzatura inferiore a cm 20/g250.

Disposizioni generali relative alla produzione:

Convenzionale

Indicazioni obbligatorie: produttore - natura - origine - data di confezionamento - data di scadenza.

Da agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di certificazione.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Confezioni: singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg.

In buste singole in polietilene, in flow – pack, ciotole termosaldate

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

Prodotto nelle serre liguri. Coltivato anche in serra.

BASILICO GENOVESE DOP

Descrizione: Reg. CE n. 1623/2005 del 04/10/2005 e s.m.i..

Il basilico deve essere fresco, prodotto nelle serre liguri (tra Ventimiglia e Sarzana), e possedere le seguenti caratteristiche:

- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

FRUTTA FRESCA CONVENZIONALE, A LOTTA INTEGRATA, BIOLOGICA, DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

FRUTTA FRESCA

Riferimenti normativi:

- norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofruttili ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni, sani e non trattati: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;

privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine, miyagawa,: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina;

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, clementine, miyagawa, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
FEBBRAIO	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
MARZO	Arance, banane, mele, pere, kiwi
APRILE	Arance, banane, mele, pere, kiwi
MAGGIO	Banane, mele, pere, kiwi, melone albicocche, pesche
GIUGNO	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi
LUGLIO	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
AGOSTO	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
SETTEMBRE	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi, susine
OTTOBRE	Banane, clementine, miyagawa, mele, pere, uva, kiwi
NOVEMBRE	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi
DICEMBRE	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi

BANANE

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

Disposizioni generali relative alla produzione:

Da agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire da un unico luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FRUTTA DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA

Prodotti da agricoltura biologica o convenzionale.

Tipologia di frutta:

- 1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi
- 2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.
- 3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

Antiossidante: acido ascorbico (vitamina C) e/o succo di limone

Il prodotto deve essere conservato tra + 2°C e + 4°C.

Confezionamento: sacchetti da 70 gr. – 80 gr. e 100 gr. o vaschette con film termosaldato da gr. 100.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: Provenienza area Mediterranea, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Confezionamento: Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Convenzionale

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti (concesso acido citrico), di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.).

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) o altro.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO

Convenzionale:

Descrizione: Gli ortaggi e i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale o zucchero eventuale (per le lenticchie concesso pomodoro)

Consentito l'uso di antiossidanti solo per i prodotti frutticoli.

Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, canellini, fagioli borlotti, lenticchie, frutta e mais.

Si precisa che i legumi e la frutta, sono da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio

Confezionamento: in buste di plastica con apertura a strappo o latte in banda stagnata

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i..

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

Descrizione: La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.).

Non deve contenere conservanti nè coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologico.

Viene sottoposta ad un processo di concentrazione sottovuoto a 50 -60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta.

Il prodotto deve essere certificato.

Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOUSSE DI FRUTTA CONVENZIONALE E BIOLOGICA

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti. Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richieste: a scelta.

Confezionamento: Vaschette da gr. 100 in monoporzione.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento,

quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.

Convenzionale

Caratteristiche generali

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;

- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

PATATE PREFRITTE

Descrizione: Le patate surgelate (a spicchi o stick) sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.

Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo; frammenti di patate; presenza di bucce.

Confezionamento: vedi caratteristiche generali per il confezionamento dei prodotti orticoli congelati e surgelati. Pezzatura: confezione in sacchetti da 1 kg o altro a richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI DI PASTIFICIO REFRIGERATI, CONGELATI O SURGELATI

PASTA PER LASAGNE PRECOTTA

Descrizione: Ingredienti: grano di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (20%), acqua, spinaci freschi 6% (se verdi), sale.

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Confezionamento: in sacchetti pvc da 1Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, spinaci freschi, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino, uova fresche pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

Confezionamento: in sacchetti, vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - cunicole - avicole)

Condizioni generali delle carni bovine:

- in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

Confezionamento: in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella seguente:

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	reale	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, arrosto, bollito
	spalla	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, uccelletto
QUARTO POSTERIORE	noce	cotolette, scaloppe, arrosto, bollito, tritata
	scamone	scaloppe, arrosto, tritata
	magatello	arrosto
	fetta di mezzo	cotolette, involtini
	fesa	fettine, uccelletto

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA

Bovino tradizionale italiano (prodotto agroalimentare tradizionale ricompreso nell'elenco Ufficiale emesso dal Ministero Politiche Agricole e Forestali)

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata, inserito nell'elenco Ufficiale approvato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali) – razze da carne – devono provenire da bovini di razza italiana, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari produzione volontaria e/a disciplinari di etichettatura debitamente autorizzati dal Mi.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 – Decr. Mi. P.A.F. 30/08/2000 e s.m.i.)Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino (fiocco), scamone.

I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari; reale, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rfilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rfilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Confezionamento/etichettatura: Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. CE 1760/2000 e s.m.i. e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Imballaggio: deve essere conforme alla vigente normativa.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA (UNI 10939 sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla

garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione é integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura (vedi condizioni generali).

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”

CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - A filiera tracciata – A filiera certificata - (vedere carne di bovino adulto vitellone).

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 66, 67, 68 deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decr.Lvo 25.02.2000 n.71 e s.m.i.

In particolare deve:

- età dell'animale 18-20 mesi;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- il rapporto collagene/proteine della carne deve rispettare i limiti normativi;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”);
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +2°C;
- non è ammessa la presenza di visceri.

La carne trita destinata dovrà appartenere alla categoria denominata “MAGRA”, pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 7%.

CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Bovino tradizionale piemontese

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal M.I.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. M.I.P.A.F. 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Devono derivare da vitelli di 1° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg. 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.

I tagli da fornire sono: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce, spinacino.

I tagli devono essere disossati, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).

Confezionamento/Etichettatura: I tagli devono essere confezionati singolarmente, sottovuoto e ogni confezione deve riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa vigente e i dati facoltativi previsti dal disciplinare di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale:

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA

Descrizione: Vedi condizioni generali della carne.

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).

Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.

Per la cura degli animali deve essere esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.

Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.

I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.

Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché

l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.

Le stesse devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

I materiali per l'imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane;
- deve avere una copertura di grasso e connettivo non eccessiva;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

A filiera controllata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Confezionamento: Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:

- convenzionale;
- estensivo al coperto: (polli);
- biologico.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile) e s.m.i.

Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Convenzionale:

Descrizione: Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe "A". Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate,

di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr. La grammatura si intende essenziale.

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

FESA DI TACCHINO

Convenzionale:

Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PETTO DI POLLO SENZ' OSSO GR. 350 circa

Convenzionale:

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Prodotto tipico

Descrizione: Prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare della massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.

Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PANCETTA DI SUINO

Descrizione: I prodotti sono: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. la stagionatura deve essere dichiarata.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE DI ALTA QUALITA' SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. Per la composizione si rimanda a quanto previsto da specifica normativa.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettazione il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine (verificabile tramite controllo analitico) della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

Deve seguire le disposizioni del Decreto 21 settembre 2005 del Ministero delle attività produttive e sue modifiche.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

LATTE E DERIVATI

Ai sensi delle leggi: Decr. MI.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n. 157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i.. **Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 834/07, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.

Etichettatura: I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.L. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Confezionamento: vedi disposizioni generali.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA'

Convenzionale

Descrizione: produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i..

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BESCIAMELLA U.H.T.

Descrizione: Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa,

colore bianco tipico, odore tipico della besciamella

Ingredienti: latte, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale.

Confezionamento: formato 500 ML. o secondo richiesta.

BURRO DI QUALITA'

Convenzionale

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Confezionamento: Pani da gr. 0,125, gr. 250, gr. 500 e da Kg.1.

CASATELLA

Convenzionale

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco o lievemente paglierino, di sapore gustoso, dolce con lievi sfumature acidule. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco o lievemente paglierino, di sapore gustoso, dolce con lievi sfumature acidule. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

CRESCENZA - STRACCHINO

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: preconfezionato in pacchi da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Convenzionale

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Monoporzione da 60/100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

FORMAGGINI

Descrizione: Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.

Ingredienti: formaggio, panna, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio e/o di potassio). Senza polifosfati e senza conservanti.

Confezionamento: porzioni avvolte in alluminio da 25/30 gr. Cadauna

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - Di produzione nazionale

Descrizione: Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale.

Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 gr. ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere preconfezionata in confezione contenitore sigillato resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

PANNA DA CUCINA UHT

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: Confezioni in Tetra Brik asettico da 200 ml. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al

rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere Aspergillus.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato da gr. 1000, gr. 500 e gr. 100 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

PARMIGIANO REGGIANO BOCCONCINO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato da gr. 30 e/o 50 gr.

PRIMO SALE

Convenzionale

Descrizione: Formaggio fresco da tavola , non sottoposto quindi ad alcuna maturazione, viene prodotto con latte appena raccolto alla stalla, pastorizzato, lavorato. Ingredienti: latte, caglio, fermenti e sale

Confezionamento: Il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo

Da Agricoltura Biologica: vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 834/07 e s.m.i.

RICOTTA

Convenzionale

Descrizione: Di prima scelta. Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino. Correttore di acidità: acido citrico/lattico. Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg. ed etichettato.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

SCAMORZA

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato.

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: il formaggio deve essere confezionato in imballaggio idoneo.

Da Agricoltura Biologica: vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 834/07 e s.m.i.

YOGURT ALLA FRUTTA

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermantativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

YOGURT INTERO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale, CEE, il Reg. CE 657/2008 sullo zucchero aggiunto ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

YOGURT MAGRO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da

allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Da agricoltura biologica

Descrizione: vedere prodotto convenzionale e Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento ed etichettatura: in confezione poliaccoppiata per alimenti da gr. 1000 e da gr. 500.

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Confezionamento: Tonno in salamoia in banda stagnata o in bag in box.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 1 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

Confezionamento: Tonno in confezione da 80 gr. circa, Kg. 1750 circa.

In banda stagnata o bag in box.

MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI

Disposizioni generali

Il prodotto congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Si predilige l'utilizzo di prodotto con certificazione MSC e Friend of the Sea.

Si ritiene **di escludere la zona di pesca FAO 61.**

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i. e al Reg.1379 dell'11/12/2013.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme..

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge, deve riportare denominazione commerciale della specie e nome scientifico, il metodo di produzione, l'origine, la categoria degli attrezzi da pesca, la data di congelamento, il termine minimo di conservazione, il peso al netto della glassatura. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato non sbriciolato non ricomposto, privo di spine, impanato con pangrattato, farina di grano tenero e/o amido di patate, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti (fatta eccezione della curcuma e della paprika) L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60/65 %.
- Impanatura non superiore al 35-40 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente.

FILETTI DI HALIBUT

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO

Descrizione: Il prodotto deve presentarsi in filetto e non come ricomposto, ed avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anomala; le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di

vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Prodotti ricavati dalla lavorazione di pesci della famiglia Merlucciidae.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

FILETTI DI PLATESSA

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Confezionamento: L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA/SUCCO E POLPA DI FRUTTA MONOPORZIONE

Convenzionale

Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo".

SPREMITA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %

Convenzionale

Descrizione: Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.

Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Descrizione: Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Confezionamento: contenitore cartonato da 200 ml.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SALE - AROMI E CONDIMENTI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

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

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

Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1- 2 - 500 ml..

Etichettatura: a norma di legge.

ACETO MONODOSE

Descrizione: ingrediente aceto di vino.

Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

KETCHUP MONODOSE

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi, né aggiunta di grassi alimentari.

Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

PESTO GENOVESE FRESCO PRONTO ALL'USO (da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio)

Descrizione: Preparazione ottenuta dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico DOP ligure, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano DOP, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico. Il prodotto deve avere il gusto tipico del basilico unito alla delicatezza dell'olio e dei pinoli, reso gustoso dal parmigiano reggiano. Consistenza cremosa, colore verde intenso.

Confezionamento: secondo richiesta seguendo disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C, D.P.R. N.327/80 art.47, 51 e s.m.i.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO

Convenzionale

Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Olio Extravergine di oliva DOP

Olio prodotto in territorio specifico e delimitato regolato da un preciso Disciplinare di produzione, il quale:

- delimita l'area di produzione dell'olio
- individua le varietà di olive ammesse (cultivar)
- indica le tecniche di coltivazione ammesse, le modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive, le tecniche di estrazione dell'olio
- stabilisce i parametri fisici (ad esempio il colore), chimici (ad esempio il grado di acidità), organolettici (odore, sapore) che l'olio prodotto deve presentare.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE

Descrizione: Il prodotto deve avere gli stessi requisiti di legge (vedi olio di oliva extra vergine). Deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto assolutamente perfetto.

Confezionamento: bustine monodose da 10 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

SALE MARINO GROSSO e FINO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

SALE MARINO FINO IODATO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non deve contenere impurità e corpi

estranei. Distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. o spargitori da 250 g.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

Descrizione: Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti.

Confezionamento: confezioni in vetro, da litro o 750 ml.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE – GELATI

BUDINO/DESSERT PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel: latte, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.

Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

ZUCCHERO A VELO

Descrizione: Composto da amido di mais e zucchero.

Confezionamento: buste da gr. 125.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

ZUCCHERO DI CANNA

Descrizione: Zucchero greggio di canna.

Confezionamento: Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche

ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero, zucchero di fabbrica o zucchero bianco. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;

- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

GELATO IN COPPETTA MONOGUSTO E BIGUSTO

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, aromi, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

ALIMENTI DESTINATI AD UN’ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALTERNATIVA

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti da quanto sopra (normativa vigente).

Alimenti richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d’orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, ecc.

ALIMENTI PER DIETE SANITARIE

Si intendono quei prodotti che vengono richiesti, dietro espressa documentazione medica, per patologie sanitarie.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia in vigore o quelli previsti dal Reg. CE 41/2009.

Sono normalmente richiesti: pasta, pane, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

ALIMENTI PER MENU ALTERNATIVI

Si intendono quei prodotti destinati a menu alternativi con espressa richiesta dell'utente. Si distinguono dai prodotti alimentari di consumo corrente per le loro peculiarità merceologica.

Alimenti richiesti: latte di soia (bevanda 100% vegetale a base di soia), cotoletta vegetale, polpettine vegetali, hamburger di seitan, tofu, budino di soia, prodotti senza latte e derivati, prodotti senza uova, crocchette di miglio, prodotti a basso contenuto di sodio,

BUDINO DI SOIA

Descrizione: Prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.

Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

GELATI A BASE VEGETALE

Descrizione: Ingredienti: a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo.

I gelati saranno conservati in freezers in comodato d'uso.

LATTE DI SOIA

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto destinato ad alimentazione particolare; può essere anche utilizzato in sostituzione del latte vaccino nei casi di intolleranza alle proteine di quest'ultimo.

Ingredienti: Bevanda 100% vegetale, a base di soia, olio di lino, acqua.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

Confezionamento: da 500 ml.

Etichettatura: deve riportare il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

LATTE UHT A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da normativa vigente

Confezionamento: Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

TOFU E PREPARAZIONI CONTENENTI TOFU

Descrizione: Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia; deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.

Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Titolo	Pagina
Disposizioni generali	2
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	4
Base per pizza	4
Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	4
Bulgur di grano precotto prodotto con cereali convenzionali e biologici	5
Cereali misti	5
Couscous integrale di grano precotto, prodotto con cereale convenzionale e biologico	5
Crackers monoporzione salati e non salati in superficie	6
Crostini di pane	6
Dolce tipo croissant fresco	6
Farina bianca tipo "0" e tipo"00"	6
Farina di mais per polenta	7
Farro da agricoltura convenzionale e biologica	7
Fette biscottate confezionate e in monoporzione	7
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	7
Grissini	8
Lievito di birra fresco	8
Lievito per dolci	8
Orzo perlato da agricoltura convenzionale e biologica	8
Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	8
Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	9
Pane grattugiato	9
Pasta di semola di grano duro	10
Pasta di semola di grano duro tricolore	10
Pasta fresca per pizza	11
Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento	11
Riso fino ribe parboiled	11
Riso superfino Roma	12
Semola di grano	12
Torte confezionate	12
TUBERI FRESCHI	13
Patate	13
LEGUMI ESSICCATI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA	13
Legumi essiccati	13
ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA O EXTRACOMUNITARIA	14
Ortaggi freschi di 1° categoria	14
Erbe aromatiche - spezie	15
Tè deteinato in bustine filtro	16

Zafferano in polvere o liquido	16
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI QUARTA GAMMA	16
Basilico a mazzi o defogliato	17
Basilico genovese DOP	17
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRACOMUNITARIA CATEGORIA 1a	18
Frutta fresca	18
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale	19
Frutta secca sgusciata	20
Frutta di IV gamma	20
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	20
Capperi sotto sale	20
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	21
Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	21
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO	22
Confettura extra di frutta	22
Mousse di frutta	22
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	23
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	23
Patate prefritte	24
PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI	24
Pasta per lasagne precotta	24
Ravioli magri	24
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	25
CARNI REGRIGERATE (bovine – cunicole – avicole)	25
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera tracciata	26
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera certificata	26
Carne di bovino adulto vitellone - fresco	27
Carne trita di bovino adulto	27
Carne di vitello a filiera tracciata/certificata- sottovuoto	28
Carne di vitello fresco sottovuoto	28
Carne certificata biologica	29
Suino disossato in confezioni sottovuoto	30
Lonza di suino disossata	30

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	31
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	31
Fesa di tacchino	32
Petto di pollo senz'osso	32
CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI	33
Bresaola della Valtellina punta d'anca	33
Pancetta di suino	33
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	33
LATTE E DERIVATI	34
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	34

Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato	34
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO	35
Besciamella UHT	35
Burro di qualità	35
Casatella	36
Crescenza - stracchino	36
Formaggio fresco spalmabile	36
Formaggini	37
Mozzarella fiordilatte – ovolatti di mozzarella fior di latte	37
Panna da cucina UHT	37
Parmigiano reggiano D.O.P.	37
Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	37
Parmigiano reggiano bocconcini D.O.P.	38
Primo sale	38
Ricotta	38
Scamorza	38
Yogurt alla frutta	39
Yogurt intero	39
Yogurt magro	39
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	39
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	39
Tonno al naturale	40
Tonno all'olio di oliva	40
MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI	40
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionata e impanati	41
Filetti di Halibut	41
Filetti di merluzzo/nasello	41
Filetti di platessa	42
BEVANDE	42
Acqua oligominerale naturale	42
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	43
Spremuta di arancia pastorizzata	43
Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	43
SALE, AROMI E CONDIMENTI	44
Aceto di vino bianco	44
Aceto monodose	44
Ketchup monodose	44
Pesto pronto	44
Olio di oliva extra vergine italiano	44
Olio di oliva extra vergine monodose	45
Sale marino (con o senza iodio) grosso e fine	45
Succo di limone concentrato	46
ZUCCHERI - GELATI	46
Budino/dessert pronto al cioccolato,al creme caramel, alla vaniglia	46
Zucchero a velo	46
Zucchero di canna	46

Zucchero semolato	46
Gelati preconfezionati	46
Gelato in coppetta	47
ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE / ALTERNATIVA	47
Alimenti per la prima infanzia	47
Alimenti per diete sanitarie	47
Prodotti senza glutine	47
Alimenti per menu alternativi	48
Budino di soia	48
Gelati a base vegetale	48
Latte di soia	48
Latte UHT a ridotto contenuto di lattosio	48
Tofu e preparazioni contenenti tofu	48



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

Servizi di Ristorazione

COMPOSIZIONE DEL PREZZO OFFERTO PER OGNI TIPOLOGIA DI PASTO

ALLEGATO N. 10

1 di 5

Comune di Genova – Allegato 10 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

**COMPOSIZIONE DEL PREZZO UNITARIO PASTO CRUDO
CUCINE SCOLASTICHE DI PROPRIETA' PUBBLICA**

VOCI DI COSTO:	QUANTIFICAZIONE IN EURO
Preparazione prodotti alimentari presso il Centro	Euro
Prodotti alimentari	Euro
Trasporto	Euro
Autocontrollo Igienico	Euro
Formazione del personale	Euro
Forniture allegato n° 13	Euro
Disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori	Euro
Spese generali (utenze, ecc.)	
Utile aziendale	Euro
Altro	Euro
“	Euro
“	Euro
TOTALE	Euro

N.B. Il prezzo totale deve intendersi al netto degli oneri della sicurezza da interferenza determinati nella misura di Euro 0,05 a pasto (Art. 1 del Disciplinare di Gara)

**COMPOSIZIONE DEL PREZZO UNITARIO PASTO PRONTO DA CONSUMARE IN LOCO
CUCINE SCOLASTICHE DI PROPRIETA' PUBBLICA GESTITE DA PERSONALE DELL'IMPRESA**

<u>VOCI DI COSTO:</u>	<u>QUANTIFICAZIONE IN EURO</u>
Preparazione prodotti alimentari presso il Centro	
Prodotti alimentari	
Trasporto	
Preparazione pasti presso la cucina	
Autocontrollo Igienico	
Formazione del personale	
Allestimento locali adibiti a refettorio, distribuzione, riordino e sanificazione tavoli refettorio e locali accessori	
Forniture accessorie (materiale a perdere, detersivi, altro)	
Manutenzione ordinaria locali, manutenzione correttiva e preventiva di impianti ed attrezzature, sostituzione/integrazione dotazione esistente	
Disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori	
Spese generali (utenze, ecc.)	
Utile aziendale	
Altro	
"	
TOTALE	Euro

N.B. Il prezzo totale deve intendersi al netto degli oneri della sicurezza da interferenza determinati nella misura di Euro 0,05 a pasto (Art. 1 del Disciplinare di Gara)

**COMPOSIZIONE DEL PREZZO UNITARIO PASTO PRONTO VEICOLATO
CUCINE DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE E/O PUBBLICA**

<u>VOCI DI COSTO:</u>	<u>QUANTIFICAZIONE IN EURO</u>
Prodotti alimentari	
Preparazione pasti	
Trasporto	
Autocontrollo Igienico	
Formazione del personale	
Allestimento locali adibiti a refettorio, distribuzione, riordino e sanificazione tavoli refettorio e locali accessori	
Forniture accessorie (materiale a perdere, detersivi, altro)	
Manutenzione ordinaria, sostituzione/integrazione arredi relativi ai locali di distribuzione e consumo (compresi locali annessi) finalizzata a mantenere i requisiti igienici-sanitari previsti dalla normativa	
Disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori	
Spese generali (utenze, ecc.)	
Utile aziendale	
Altro	
"	
TOTALE	Euro

N.B. Il prezzo totale deve intendersi al netto degli oneri della sicurezza da interferenza determinati nella misura di Euro 0,05 a pasto (Art. 1 del Disciplinare di Gara)

COMPOSIZIONE DEL PREZZO UNITARIO PASTO PRONTO DA CONSUMARE IN LOCO PER NIDI D'INFANZIA-CUCINE SCOLASTICHE DI PROPRIETA' PUBBLICA GESTITE DA PERSONALE DELL'IMPRESA

<u>VOCI DI COSTO:</u>	<u>QUANTIFICAZIONE IN EURO</u>
Preparazione prodotti alimentari presso il Centro	
Prodotti alimentari	
Trasporto	
Preparazione pasti presso la cucina	
Autocontrollo Igienico	
Formazione del personale	
Allestimento locali adibiti a refettorio, distribuzione, riordino e sanificazione tavoli refettorio e locali accessori	
Forniture accessorie (materiale a perdere, detersivi, altro)	
Manutenzione ordinaria locali, manutenzione correttiva e preventiva di impianti ed attrezzature, sostituzione/integrazione dotazione esistente	
Disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori	
Spese generali (utenze, ecc.)	
Utile aziendale	
Altro	
“	
TOTALE	Euro

N.B. Il prezzo totale deve intendersi al netto degli oneri della sicurezza da interferenza determinati nella misura di Euro 0,05 a pasto (Art. 1 del Disciplinare di Gara)



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 11

**MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ED IMPIANTI
DI RISTORAZIONE**

*Comune di Genova – Allegato 11 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio
di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

INDICAZIONI GENERALI:

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria dei locali della ristorazione gli interventi atti a mantenere e/o migliorare ambienti di lavoro già esistenti ed operativi.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire, nelle strutture di proprietà pubblica, i seguenti interventi di manutenzione e ad intervenire per adeguamenti ad eventuali modifiche normative:

1) opere di manutenzione preventiva e correttiva necessarie a mantenere in efficienza gli impianti (elettrico, idrico, gas, trattamento aria, antincendio, trattamento acqua) esistenti presso i locali della ristorazione o per adeguarli alle normali esigenze di servizio;

2) riparazione, compreso l'eventuale rifacimento degli intonaci e delle tinteggiature interne, provvedendo, ove necessario, a smaltare le pareti con materiale lavabile, indicativamente fino a 2 metri di altezza e/o alla sostituzione di piastrelle rotte o mancanti;

3) ripristino e coloritura dei serramenti, compresa l'eventuale sostituzione della ferramenta e delle maniglie, sostituzione dei vetri, riparazione e/o sostituzione di eventuali ventole secondo quanto previsto dalla normativa vigente rispetto ai requisiti di areazione, installazione e/o sostituzione di reti a fitta maglia con modelli che consentano l'adeguata sanificazione dei serramenti;

4) revisione periodica, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, dei presidi antincendio (estintori, impianti gas e fumi, elettrocalamita nelle porte tagliafuoco, elettrovalvole del gas, porte e relativi maniglioni antipanico, ecc.) con sostituzione di pezzi non funzionanti;

5) eventuale adeguamento rubinetteria mediante installazione e/o riparazione di rubinetti non manuali, fornitura ed installazione di erogatori sapone, dispenser per asciugamani monouso e relativi ricambi;

6) revisione periodica degli impianti di allarme, ove presenti;

7) installazione, ove necessario, di molle per la chiusura automatica delle porte ed eventuale inversione del senso di apertura delle stesse, se necessario;

8) pulizia periodica dei pozzetti di scarico e vasche di decantazione ove presenti ed eventuale intervento con auto spurgo;

9) pulizia di cortili e giardini di pertinenza delle cucine con eventuale sfalcio dell'erba;

10 lavaggio annuale e manutenzione tende ignifughe e pannelli fonoassorbenti ove presenti;

Quanto sopra citato è puramente indicativo, e non manleva l'I.A. da ulteriori interventi che si dovessero rendere necessari per l'adeguamento dei locali esistenti secondo quanto previsto dalle normative in materia di igiene e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

L'I.A. è comunque tenuta ad intervenire entro 48 ore con i lavori del caso ogni qual volta si presentasse la necessità di interventi di manutenzione ordinaria per cause imprevedibili e non programmabili. Sono da intendersi come cause imprevedibili e non programmabili anche gli eventuali atti vandalici.



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO 12

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Completo di schede con le minime operazioni specifiche per ogni singola attrezzatura

INDICAZIONI GENERALI

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.

Gli interventi in oggetto devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:

- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici acqua e gas, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
- Grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
- Verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
- Verifica di tutti i sistemi di sicurezza;

Si rimanda alle schede allegate per la lista delle minime operazioni specifiche richieste, da effettuare in manutenzione preventiva sulle attrezzature. L'I.A. può implementare le operazioni descritte con altre ritenute utili per il buon funzionamento delle apparecchiature in dotazione.

L'I.A. deve compilare per ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica un registro di manutenzione ordinaria, formato da una scheda predisposta dal Comune per ogni attrezzatura presente, su cui vanno indicate, a cura dell'I.A., le caratteristiche delle macchine, l'ubicazione, il numero d'inventario, eventuali annotazioni, e gli interventi ordinari eseguiti con la relativa tempistica.

Ogni intervento, effettuato a cadenza semestrale, deve essere datato e firmato dal tecnico esecutore sul registro di manutenzione. Il registro originale deve essere custodito presso ogni sede produttiva e può essere visionato in ogni momento da un rappresentante del Comune. In caso di guasto delle attrezzature l'I.A. deve provvedere alla riparazione delle stesse entro 24 ore o eventualmente inviare cronoprogramma se la riparazione prevedesse tempi tecnici maggiori.

Nel caso in cui un'attrezzatura non fosse più riparabile o non fosse più conforme alle normative vigenti, l'I.A. deve provvedere alla sostituzione della stessa con un'altra di pari o superiori caratteristiche tecniche, a basso consumo energetico, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE, ossia classe A+ per frigoriferi e congelatori e classe A per lavastoviglie e forni, previa approvazione del Comune.

L'I.A. è tenuta inoltre a dare tempestiva comunicazione al Comune dell'avvenuta sostituzione, a fornire tutti i dati necessari per l'aggiornamento inventariale, a sostituire la scheda del registro presente nella cucina e provvedere allo smaltimento dell'attrezzatura fuori uso.

L'I.A. è tenuta a provvedere ad inoltrare l'ordine di acquisto entro tre giorni dalla verifica del guasto e a dare tempestiva comunicazione dei tempi di consegna della nuova attrezzatura.

Qualora qualche attrezzatura presente sulle cucine non fosse ricompresa tra quelle inserite nel presente allegato, l'I.A. è tenuta a predisporla e sottoporla al Comune per l'approvazione ed ad inserirla nel registro di manutenzione.

L' I.A. deve comunicare il nominativo della Ditta a cui affida il servizio di manutenzione attrezzature. Tale ditta deve avvalersi di tecnici specializzati con almeno tre anni di comprovata esperienza nella manutenzione degli elettrodomestici industriali. Qualsiasi variazione rispetto a quanto indicato in sede di offerta deve essere tempestivamente comunicata..

Il registro di manutenzione deve essere depositato presso ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica entro e non oltre un mese dall'avvio del servizio. Qualsiasi inadempienza verrà sanzionata secondo quanto previsto dalle penalità contrattuali di cui all'allegato n. 14.

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Abbattitore di temperatura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo ventilatore cella									
Controllo ventilatore condensatore									
Controllo temperatura cella									
Pulizia condensatore									
Pulizia evaporatore									
Controllo parametri scheda									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo livello olio compressore									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Affettatrice

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo funzionamento affilatoio									
Controllo distanza fra lama e protezione paralama									
Lubrificazione zone scorrimento carrello e pressamerce									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Armadio inox

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno Scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica cerniere									
Controllo stabilità ripiani									
Controllo serraggio bulloneria									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Bilancia

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica livello olio ammortizzatore									
Verifica con pesi campione									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera a gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo circuito idraulico									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera a gas con mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo livello olio pompa e tenuta circuito oleodinam									
Controllo funzionamento micro coperchio/riscaldamento									
Verifica usura spatole di raschiamento vasca									
Controllo e ingrassaggio mozzo aggancio mescolatore									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccorderia impianto idraulico									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto a gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera elettrica

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento dispositivi di comando									
Verifica funzionamento microinterruttore vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca									
Controllo circuito idraulico									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

--	--

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cappa

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica stato pulizia filtri									
Controllo impianto di illuminazione									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Carrello bagnarina

Caratteristiche dell'attrezzatura **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo assorbimento elettrico									
Disincrostazione vasca									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA

Carrello statico

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo stabilità piani di appoggio									
Controllo struttura portante									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cella frigorifera

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
 Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo temperatura cella									
Controllo guarnizione tenuta porta									
Controllo chiusura porta: maniglia e riscontro									
Pulizia condensatore									
Verifica sbrinamento evaporatore									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Centrifuga per verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica funzionalità dispositivi di comando									
Verificare arresto cesto all'apertura del coperchio									
Estrazione cesto e pulizia vasca									
Lubrificazione albero collegamento cestello									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo serraggio bulloni di ancoraggio al pavimento									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Cucina a gas + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti sicurezza gas									
Controllo cerniere portina forno									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore forno									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Cucina elettrica + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo assorbimento delle piastre elettriche									
Controllo assorbimento resistenze forno									
Controllo termostato forno e lampada spia									
Verifica chiusura cerniere portina forno									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento di- spositivi comando e controllo									
Verifica tenuta raccorderia im- pianto idraulico									
Controllo e pulizia della sonda di livello acqua									
Disincrostazione fondo vasca									
Disincrostazione boiler									
Controllo chiusura e serraggio cerniere portine									
Pulizia filtro meccanico ingres- so acqua									
Controllo assorbimento elettri- co									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

--	--

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta gas automatico ribaltabile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo e pulizia sonde livello acqua									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio supporti albero ribaltamento cestello									
Controllo fine corsa attuatore movimentazione cesto									
Controllo rubinetteria e raccordi idraulici									
Pulizia filtro meccanico ingresso acqua									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo cablaggio e com-									

ponenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta gas manuale

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo rubinetteria idraulica e scarico									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo cerniere portina armadio									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cutter mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Estrattore.....

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo assorbimento motore									
Pulizia ventola motore									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Fornellone a gas a pavimento

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti di sicurezza gas									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo dispositivi di comando e temperatura cella									
Controllo tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Verifica temperatura cella e termostato									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione vapore elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e boiler									
Disincrostazione generatore di vapore									
Controllo efficienza condotti scarico cella/boiler/v. racc. condensa									
Controllo serraggio terminali dei contattori									
Controllo raccordi e componenti circuito idraulico									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione vapore gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e termomentro									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Disincrostazione generatore di vapore									
Verifica tenuta guarnizione scambiatore toroidale									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Verifica tenuta raccorderia impianto idraulico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Frigorifero-cella

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizione tenuta porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Pulizia ventola interna con smontaggio e riposizionamento									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavacentrifuga verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo tenuta guarnizione oblò									
Controllo funzionamento dispositivo blocca porta									
Controllo efficienza tenuta valvola di scarico									
Controllo cinghia di trasmissione									
Controllo e registrazione micro sbilanciamento									
Verifica tenuta raccordi, guarnizioni e tubazioni									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo stato d'usura componenti meccanici									
Controllo funzionamento ammortizzatori									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavastoviglie

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo scorrimento cappottina									
Integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavastoviglie con sportello

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo dispositivi comando e segnalaz.									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo integrità cablaggio e comp. el.									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavatoio-lavandino

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1°semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2°semestre	1°semestre
Controllo gruppo miscelatore acqua									
Controllo raccorderia idraulica e sifone scarico									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo valvola di scarico									
Controllo sistemi sollevamento e livello olio									
Prove di funzionamento sotto carico									
Controllo tenute albero motore e cuscinetti									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Mixer portatile

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo usura coltelli									
Prove di funzionamento sotto carico									
Controllo integrità cavo di alimentazione									
Verifica tenuta carter accessorio frullatore									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Motoriduttore

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo usura coltelli									
Verifica serraggio viti (mazzo innesto, ect.)									
Controllo presenza olio nel riduttore (max 200 gr.)									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pelapatate

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica superficie abrasiva disco di pelatura									
Lubrificazione albero di trasmissione disco									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni :								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pensile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione rotelline portine									
Controllo stabilità tasselli di fissaggio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento el. indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento di- positivi di comando									
Verifica livello e manome- tro pressione intercapedine									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilancia- mento coperchio									
Controllo rubinetti e raccor- deria impianto idraulico									
Disincrostazione intercape- dine									
Controllo assorbimento elet- trico									
Controllo integrità cablag- gio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento gas diretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento gas indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Controllo funzionamento valvola intercapedine									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Disincrostazione intercapedine									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tagliaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo armadio

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione rotelline portine									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo neutro

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo serraggio bulloneria									
Controllo ruote, ove presenti									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo refrigerato

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizioni chiusura porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo cuscinetti di scorrimento cassette									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore Gestione Servizi per l'infanzia e le Scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 13

Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi

Il Comune determina di seguito il valore dell'importo relativo all'intero periodo contrattuale corrisposto all'I.A., mediante il pagamento della fatturazione sui pasti erogati, attribuibile all'esecuzione della prestazione accessoria di cui trattasi calcolato sulla base del numero dei pasti medi:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN EURO
Bassa Valbisagno	3.049,80
Medio Ponente	3.229,20
Ponente	0
Media Valbisagno	3.318,90

L'I.A. è tenuta a fornire gli articoli di cui all'Allegato n. 13 fino alla concorrenza del valore indicato. L'I.A., pena l'applicazione di specifica penalità, è tenuta a trasmettere al Comune copia del documento di trasporto comprovante l'avvenuta fornitura, nonché copia della fattura di acquisto attestante il valore degli articoli forniti (rendiconto periodico attestante il valore e la consistenza degli articoli forniti). In caso di mancata fornitura è prevista l'applicazione della penalità indicata, nell'Allegato n. 14 al presente Capitolato. Il Comune si riserva, a seguito di una valutazione economica congiunta e previo accordo con l'I.A. di integrare l'elenco di cui all'Allegato n. 13 con gli articoli non inizialmente ricompresi, ma resisi necessari in corso di contratto.

Per il lotto Ponente, qualora il nido d'Infanzia Smeraldo tornasse nella propria sede con tipologia pasti a crudo, l'importo verrà successivamente determinato

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE A ELETTRODOMESTICI, PICCOLE ATTREZZATURE, UTENSILI, ARREDI, MATERIALE DI PULIZIA E MATERIALE IGIENICO-SANITARIO

ELETTRODOMESTICI

Frullatori: motore per combinati (frullatori, tritasapori e taglia-verdure), minimo 700 Watt, 220 Volt monofase, doppia velocità più inversione di velocità, struttura esterna in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti, dotato di bicchiere di capacità lt.1,0/1,5, coltello liscio in acciaio inox, marchio CE, completo di libretto d'uso e manutenzione. Microinterruttore di sicurezza.

Dotati di:

-Accessorio tritasapori da inserire sulla base del frullatore, formato da una vaschetta in materiale plastico da inserire sul perno centrale del motore, da un coltello a lame lisce in acciaio inox e da un coperchio in materiale plastico

-Accessorio tagliaverdure da inserire sulla base del frullatore, formato da un disco di materiale plastico, sul quale inserire il disco in acciaio per tagliare i vegetali a rondelle o a Julienne e da un coperchio in materiale plastico munito di un foro di entrata dei vegetali e da una bocca di uscita degli stessi.

Spremiagrumi, contenitore estraibile, lavabile in lavastoviglie, funzionamento a pressione con duplice senso di rotazione. Capacità contenitore cc. 700 circa. Avvolgicavo incorporato con fissaggio alla spina

Coltello elettrico in materiale plastico atossico, lame autoaffilanti in acciaio inox, espulsione automatica delle lame con apposita presa, potenza motore 100 Watt, 220 Volt monofase. Marchio CE.

Frullatore ad immersione con velocità regolabile, gambo frullatore inox staccabile, con lame affilate, interruttore in gomma impermeabile antiscivolo, microinterruttore di sicurezza, bicchiere materiale plastico per uso alimentare, accessori lavabili in lavastoviglie, 220 Volt monofase. Marchio CE.

UTENSILI PENTOLE POSATE STOVIGLIE
Accendigas con fiamma
Affetta mela in acciaio inox e plastica, facilmente sanificabile
Affilacoltelli acciaio inox 18/10
Apriscatole manuale con manici in PVC
Apriscatole da tavolo
Bacinelle gastronorm acciaio inox 18/10, misure e altezze varie
Bicchieri policarbonato trasparente capacità varie (secondo richiesta), impilabili, con sporgenze interne, base piatta
Bicchieri melamina cl. 200 circa
Brocche in policarbonato lt. 1
Brocche in policarbonato lt.1 con coperchio rimovibile e facilmente sanificabile.
Campana copripiatto in policarbonato trasparente, misure varie, utilizzabili in microonde
Casserole acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Caraffe termiche in acciaio inox con coperchio, sanificabili in lavastoviglie, capacità a richiesta
Centrifughe per insalata, in plastica per alimenti, diam. cm 30
Cestini pane, in materiale plastico per alimenti, cm 28x20
Colapasta in acciaio inox 18/10 misure varie
Coltelli macellaio lama in acciaio inox, misure varie, manico in materiale atossico termosaldato
Coltelli per pane, lama in acciaio inox ondulata, lung. cm 16, manico in materiale atossico termosaldato
Coltellini seghettati acciaio inox 18/10, manico PVC
Contentore forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm 10
Contentore non forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm10
Contentori per stoccaggio (frutta, patate in giacenza) in polietilene con coperchio, sanificabili in lavastoviglie misure varie
Cucchiaini frutta acciaio inox 18/10
Cucchiaini adulti acciaio inox 18/10
Cucchiaini per servire in acciaio inox 18/10 unipezzo, tz cm 9
Cucchiaini caffè acciaio inox 18/10
Forbici da cucina in acciaio inox 18/10, lunghezza lame cm 12 circa
Forchette frutta acciaio inox 18/10
Forchette adulti acciaio inox 18/10
Forchettone acciaio inox 18/10
Gamelle acciaio inox con coperchio misure varie
Insalatiere in acciaio inox misure varie
Levacapsule
Mestoli acciaio inox 18/10, misure varie

Mattarelli polietilene
Padelle acciaio inox 18/10, 1 o 2 manici, con rivestimento antiaderente misure varie (per le ns. esigenze non abbiamo trovato di meglio) bisogna supervisionare sullo stato di conservazione.
Passaverdura in acciaio inox 18/10 cm 36
Pelapatate lama e manico in acciaio inox
Pentole acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Pentolini acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Piatti piani adulti in melamina bianca, diam. cm 25 circa
Piatti fondi adulti in melamina bianca, diam. cm 23 circa
Piatti piani bimbi in melamina bianca, diam. cm 21 circa
Piatti fondi a calotta in melamina bianca, diam. Cm.18
Piatti da portata in acciaio inox 18/10, cm 50x30 circa
Pinze acciaio inox 18/10 per arrosto cucchiaio / forchetta
Pinze per insalata acciaio inox 18/10
Pale in poliammide o polietilene, colore bianco, lunghezza cm. 100, resistenti al calore fino a 200°C
Rotella tagliapizza manico termosaldato
Schiumarola inox unipezzo cm 12 circa
Scodelle in melamina per colazione, capacità gr. 400 circa
Spatola semirigida (per lasagne) acciaio inox 18/10, cm 15x9 circa, manico atossico termosaldato
Spatole in poliammide o polietilene per mescolare, colore chiaro, resistenti al calore fino a 200°C, misure varie
Taglieri polietilene cm 40x60
Teglie acciaio inox 18/10, per forni termoconvezione, G/N 1/1, G/N 2/1, h. cm 4
Teglie forno acciaio inox 18/10 formati e misure varie

PULIZIA IGIENE E SICUREZZA

Carrello portasacchi in acciaio inox con pedale, coperchio in plastica, dotato di elastico portasacchi
Carrello pianale basso (per trasporto sacchi rifiuti) con ruote frenanti
Contenitore porta immondizia in polietilene con due ruote, con comando a pedale, facilmente sanificabile, capacità in lt. varia
Distributori carta igienica
Distributori carta asciugamani
Distributori sapone liquido
Pattumiera a pedale in plastica, misure varie
Portarotoli orizzontali a muro, acciaio inox

MATERIALE IGIENICO SANITARIO

Rotoli di alluminio adatto al contatto con gli alimenti. Lunghezza mt. 150. Larghezza mm. 300. Spessore 0,11/0,13 mm. Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti compreso il D.M. 20/10/82.
Rotoli carta forno per alimenti Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D. M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti ⁶
Rotoli di pellicola in PVC adatti al contatto con gli alimenti secchi e umidi. Spessore 8/10 micron. Larghezza 290/300 mm. lunghezza 300 m. Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D. M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti ⁶
Camici igienici monouso TNT - Laccio al collo, lungo e con cintura in vita, manica lunga, elastico ai polsi, taglia unica. Confezioni da 50/100
Cuffie rotonde traspiranti TNT con elastico. Confezioni 6x50/100 pz.
Bustine monouso traspiranti TNT bianco. Confezioni 6x50/100 pz.
Rotoli carta asciugatutto industriale, doppio velo in ovatta di pura cellulosa microgoffrata

SACCHETTI STERILI PER CAMPIONATURE

Sacchetti sterili per campionature di alimenti, in politene, con banda di scrittura per identificazione campione, certificazione di sterilità, ml 500

MATERIALE A PERDERE

Piatti a perdere piani e fondi

Bicchieri a perdere

MATERIALE VARIO

Pennarelli ad inchiostro permanente e atossico, colori vari

ARREDI

Armadietti spogliatoio, in metallo ad 1 anta con doppio scomparto e tettuccio inclinato

Scaffalature in alluminio anodizzato modulare con ripiani in polipropilene asportabili e lavabili in lavastoviglie

Armadiatura realizzata in acciaio inox AISI 304,

MATERIALE DI PULIZIA

Detersivo liquido per lavastoviglie

Disincrostante liquido per lavastoviglie

Detersivo per piatti a mano

Sgrassatore spray

Detersivo per pavimenti

Detergente disincrostante per WC

Sapone in pezzi
Multiuso detergente
Disinfettante sanificante
Pulitore spray per forni
Scopa per pavimento
Torcione per pavimento
Spugnetta per piatti
Spugna abrasiva
Bastoni lavapavimenti

AREA SERVIZI
DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
SETTORE GESTIONE SERVIZI PER L'INFANZIA E LE SCUOLE DELL'OBBLIGO
RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 14

PENALITA'

Le penalità, suddivise per tipologia, che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
1) STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato dal capitolato	500,00
1.2	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente accreditati dal Comune nella singola sede di ristorazione	500,00
1.3	Confezionamento di prodotti alimentari , pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche non conforme a quanto previsto dal capitolato	250,00
1.4	Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc)	250,00
1.5	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari	200,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
2) QUANTITA'		
2.1	Totale mancata consegna dei pasti pronti veicolati ordinati nella singola sede di ristorazione	5.000,00
2.2	Totale mancata consegna delle derrate alimentari/semilavorati costituenti i pasti crudi e i pasti pronti da consumarsi nella singola sede di ristorazione	5.000,00
2.3	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione	1.000,00
2.4	Non corrispondenza del numero dei pasti pronti veicolati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	500,00
2.5	Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	500,00
2.6	Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nei documenti di trasporto nella singola sede di ristorazione	500,00
2.7	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)	500,00
2.8	Mancata installazione di carrelli termici e/o freezers	500,00
2.9	Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di incidente occasionale (rovesciamento, insudiciamento, ecc.)	250,00
2.10	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione	250,00
2.11	Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione	250,00
2.12	Mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) nella singola sede di ristorazione	250,00
2.13	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	250,00
2.14	Mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, ecc.)	250,00
2.15	Mancato utilizzo di prodotti a filiera costituenti lo standard minimo previsto	250,00

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI		
3.1	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera e sua sostituzione con prodotto convenzionale	500,00
3.2	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	500,00
3.3	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (colazione, primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, merenda), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante	400,00
3.4	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante.	250,00
3.5	Per ogni variazione del menu previsto, con utilizzo improprio totale o parziale del pasto scorta, nella singola sede di ristorazione, qualora tale criticità si verifichi più di 2 volta nell'arco delle sei settimane (fatte salve condizioni eccezionali e/o non prevedibili).	500,00
3.6	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola sede di ristorazione	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
4) IGIENICO-SANITARIE		
4.1	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni	Secondo la gravità 500,00 1.000,00 1.500,00
4.2	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	1.500,00
4.3	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso le Cucine e nella singola sede di ristorazione, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL).	1.000,00
4.4	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc).	800,00
4.5	Rinvenimento di corpi estranei, che possono nuocere alla salute, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL).	Secondo la gravità 1.000,00 2.000,00 3.000,00
4.6	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso le singole cucine, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL).	500,00
4.7	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL).	500,00
4.8	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso le Cucine, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00
4.9	Rinvenimento di parassiti nei pasti pronti veicolati,	500,00

	fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	
4.10	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni	Secondo la gravità 250,00 500,00 1000,00
4.11	Conservazione delle derrate non conforme	500,00
4.12	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	500,00
4.13	Uso di contenitori inidonei/usurati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	500,00
4.14	Mancato rispetto dei requisiti igienico - sanitari dei locali prescritti dalla normativa	500,00
4.15	Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese.	500,00
4.16	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	250,00
4.17	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	250,00
4.18	Inadeguata igiene degli automezzi	250,00
4.19	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	250,00
4.20	Attrezzature e arredi non conformi o non sostituite	250,00
4.21	Mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune	250,00
4.22	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
4.23	Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti	250,00
4.24	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
4.25	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	250,00
4.26	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	100,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
5) TEMPISTICA		
5.1	Mancato rispetto del piano di trasporti	500,00
5.2	Mancato rispetto degli orari previsti per la consumazione del pasto (ritardo superiore ai 15 minuti)e/o mancato rispetto delle consegne differenziate nel caso in cui vi siano più turni di distribuzione dei pasti.	250,00
5.3	Mancato rispetto della consegna di derrate alimentari richiesta in orari differenziati (frutta, pane, cestini freddi,ecc.) nelle singole sedi di ristorazione	250,00
5.4	Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate nella singola cucina	250,00

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
6) PERSONALE		

6.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi, fatta salva la segnalazione agli organi competenti	500,00
6.2	Per mancata sostituzione entro la successiva giornata lavorativa del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione del Comune	250,00
6.3	Per assenza del Direttore Tecnico superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	250,00
6.4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	100,00
6.5	Per ogni caso di mancato rispetto dell'indice di produttività settimanale e rapporto addetti/utenti rispetto a quanto previsto dal capitolato (nel caso in cui si verifichi la reiterazione per n. 3 volte nel mese e nello stesso lotto, la rnc viene applicata nella misura massima)	100,00 in caso di reiterazione 250,00
6.6	Per ogni caso di mancanza e/o assenza anche temporanea, senza intervenuta sostituzione, nonché mancata reperibilità delle figure professionali previste. la reiterazione darà luogo all'applicazione massima della penalità.	100,00 in caso di reiterazione 250,00
6.7	Per ogni caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente nella trasmissione dei dati all'Impresa subentrante all'atto dei cambi di gestione	Secondo la gravità 100,00 250,00 500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
7) PIANO DI MANUTENZIONE		
7.1	Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature presso i locali di preparazione, i terminali per cottura di pasta o riso e consumo.	500,00
7.2	Mancato intervento relativo alle manutenzioni ordinarie anche in materia di sicurezza delle sedi di ristorazione come previsto dall'allegato n. 11	250,00
7.3	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura straordinaria relativa alle attrezzature e strutture e delle azioni correttive intraprese	250,00
7.4	Mancata riparazione delle attrezzature presso le cucine dei Centri Preparazione Pasti, le cucine esternalizzate ed i locali di distribuzione e consumo	100,00
7.5	Inadempienza a quanto previsto dall'allegato n. 12	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
8) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO		
8.1	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi subappaltabili	2.500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
9) DOCUMENTAZIONE		
9.1	Mancato invio di quanto previsto nell'Allegato 13	250,00
9.2	Mancata evidenza della documentazione inerente la gestione del Servizio presso le Cucine e nelle singole sedi di ristorazione (es. fogli firma personale, ecc.)	250,00
9.3	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai	250,00

	sensi delle vigenti normative	
9.4	Mancata registrazione e/o comunicazione dei pasti ordinati/effettivi	250,00
9.5	Mancata comunicazione tramite utilizzo degli appositi prodotti informatici	250,00
9.6	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste dal Comune.	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
10) CONTROLLO QUALITA'		
10.1	Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	500,00
10.2	Mancato rispetto delle operazioni da effettuare per la distribuzione dei pasti	250,00
10.3	Mancato rispetto totale o parziale del Piano analitico dei controlli relativamente agli alimenti/acqua e nello specifico a quanto citato dall'articolo 48 del Capitolato d'appalto	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
11) DIETE		
11.1	Dieta sanitaria per patologia grave (codice rosso) preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5000,00
11.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave (codice rosso)	5000,00
11.3	Dieta sanitaria per allergia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	2000,00
11.4	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per allergia	2000,00
11.5	Dieta sanitaria per intolleranza alimentare preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	1000,00
11.6	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per intolleranza alimentare	1000,00
11.7	Errata redazione diete sanitarie e menu alternativi	500,00
11.8	Mancata o inadeguata consegna di pasti destinati ai regimi dietetici	500,00
11.9	Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	500,00
11.10	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
11.11	Mancata o inadeguata consegna di derrate alimentari destinate ai regimi dietetici presso le cucine con pasti a crudo	500,00
11.12	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	250,00
11.13	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
12) VARIANTI		
12.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative alle varianti offerte in sede di gara così come definito all'art. 14 "Varianti" del presente Capitolato	Secondo la gravità 500,00 1000,00

		3000,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
13) TIPOLOGIE NON CONTEMPLATE AI PRECEDENTI PUNTI		
13.1	Il Comune si riserva il diritto di sanzionare quei casi ritenuti rilevanti dal Servizio e non espressamente contemplati nelle precedenti tipologie	Secondo la gravità 100,00 250,00 500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
14) CONTESTAZIONE PER DANNO ALL'IMMAGINE		
14.1	Mancato rispetto agli obblighi contrattuali che risulti lesivo all'immagine dell'Amministrazione, comprovato anche dal risalto degli eventi sugli organi di stampa, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno	Secondo la gravità 2000,00 3000,00



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 15

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE

-DUVRI-

ADEMPIMENTO DECRETO L.VO N. 81/2008 IN MATERIA DI SICUREZZA

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

1 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0. 0000107 Allegato 15 DUVRI.doc

DOC-221107



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI
DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI
Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'Obbligo
SERVIZI DI RISTORAZIONE

**APPALTO: GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL
 COMUNE DI GENOVA PER IL PERIODO**

Genova, li	
Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P (dott))	Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente (dott.....)

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.Lgs.n°81/2008.

DATORE DI LAVORO COMMITTENTE
DATI RELATIVI

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente (con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008)		

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione
 scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

2 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

Direzione/U.O./Settore Committente (DIREZIONE RICHIEDENTE come definita nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. (come definito nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro (designato dal Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente come definito nella Delibera G. C .n°877 del 04.06.98,art. 9 e non solo)		
Responsabile del S.P.P. Comune di Genova (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)		
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Dott.Fabio Pampaloni Dott.Domenico Florio	Via di Francia 3, Matitone, 2° piano 16149 Genova

Scheda Committente

IMPRESA APPALTATRICE / LAVORATORE AUTONOMO DATI RELATIVI			
RAGIONE SOCIALE			
INDIRIZZO			
Trattasi di Impresa Artigiana		Si	No
La [] re Autonomo		Si	No

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

3 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione	
16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it	DOC-221107
2016_146.4.0. 0000107 Allegato 15 DUVRI.doc	

Datore di Lavoro (con riferimento.)	Nominativo	Indirizzo Sede - Recapito telefonico
Responsabile del S.P.P.		
Medico Competente		
Rappresentante del Cantiere , presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore (come definito nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		

Scheda Appaltatore

1) FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **preventivamente alla fase di appalto** in ottemperanza al dettato del D.Lgs.n°81/2008 :

⇒ per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, previsto al comma 3 dell'articolo 26 e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto:

- dell'appalto;
- del contratto d'opera;

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

4 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

da stipularsi tra le parti, in forma scritta, mediante :

- incarico specifico per l'effettuazione di una prestazione determinata, all'interno di una convenzione quadro esistente tra le parti;
- incarico "una tantum";
-

2) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO

- dell'appalto;
- del contratto d'opera;

I lavori affidati in appalto/contratto d'opera, consistono nelle seguenti attività, per ogni singola tipologia di pasto richiesto, che sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale.

L'Impresa. Appaltatrice deve provvedere a:

- **confezionamento** e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica;
- **integrazione della dotazione** di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze;
- **consegna dei pasti crudi**, presso le cucine, con cadenza giornaliera. Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi con frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune;
- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite da personale dell'Impresa.

L'Impresa Appaltatrice deve provvedere a:

- **confezionamento e trasporto** degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica gestite con personale dell'Impresa;
- **preparazione e confezionamento** del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) da parte di personale dell'Impresa.;
- **allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori);

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

5 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

- **distribuzione** di pasti pronti in multirazione o eventuale monorazione (comprensivi dei regimi dietetici);
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori) e nello specifico:
scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi;
scuole comunali (asili nido, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopature e lavaggio pavimenti;
scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **distribuzione delle merende**
scuole statali (solo scuola infanzia) predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
scuole comunali (asili nido e scuole infanzia) predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie, scopatura e lavaggio dei pavimenti;
- **gestione dei rifiuti**;
- **manutenzione** ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature di cucina compresi gli scaldabagno e sostituzione e/o integrazione della dotazione esistente;
- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- **manutenzione** e sanificazione dei freezers;
- **mantenimento** in buono stato dei locali e delle attrezzature; si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamente autorizzati dal Comune;
- **rottamazione** eventuale di una o più attrezzature presenti nella struttura con conseguente smaltimento e sostituzione delle stesse previa autorizzazione del Comune.

Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);

L'Impresa. Appaltatrice deve provvedere a:

- **preparazione, confezionamento, trasporto** di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **distribuzione con scodellamento** dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'Impresa, con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori);

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

6 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

- **distribuzione self-service** nelle sedi di ristorazione ove richiesta e meglio specificate nell'allegato 1 mediante utilizzo di arredi e vassoi, distributori di bicchieri, materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio;
- **preparazione, allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori) e nello specifico:
scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi;
scuole comunali (asili nido, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;
scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **fornitura** dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio;
- **ritiro** giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione;
- **gestione dei rifiuti**;
- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati in ogni sede di ristorazione, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- **manutenzione** ordinaria dei locali di distribuzione e consumo (refettori), comprensivi dei locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- **manutenzione** e sanificazione dei freezers e dei carrelli termici;
- **integrazione** e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel Capitolato;
- **distribuzione delle merende:**
scuole comunali (nido infanzia) predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie, scopatura e lavaggio dei pavimenti, raccolta e gestione dei rifiuti.

Ulteriori prestazioni richieste all'Impresa Appaltatrice.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

1) per i pasti crudi:

- installazione di freezers per il mantenimento dei gelati presso ogni cucina e relativo servizio di manutenzione;
- fornitura di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze per ogni cucina e su richiesta degli uffici di ristorazione territoriali con modalità e specifiche tecniche indicate negli specifici Allegati al Capitolato;

2) per i pasti pronti da consumare in loco:

- installazione di freezers per il mantenimento dei gelati presso ogni cucina e relativo servizio di manutenzione e pulizia;

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

7 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

3) **per i pasti pronti veicolati:**

- installazione di freezers per il mantenimento di gelati e di carrelli termici per il mantenimento della temperatura presso ogni sede di ristorazione;
- servizio di manutenzione e pulizia delle suddette attrezzature;
- fornitura delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari per la distribuzione;
- fornitura, qualora necessario per garantire il regolare funzionamento del servizio e i necessari requisiti igienici, dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food);
- fornitura di bilancia automatica per alimenti e termometro a sonda per consentire i controlli su porzionatura e temperature dei pasti;

4) **per tutte le tipologie di pasti:**

stampa annuale dei menu in lingua italiana, comprensiva della Carta del Servizio di Ristorazione e delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto (piani di miglioramento, qualità percepita, informazioni nutrizionali e dietetiche per patologia, ecc.).

3) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

3.1 Con il presente documento unico preventivo (Allegato 1), vengono fornite all'impresa appaltatrice (I.A.) già in fase di gara d'appalto,

- **3.1.1 dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze (**Allegato DUVRI-1**)
- **3.1.2 I Costi per la sicurezza:** i costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano pertanto a carico dell'aggiudicatario i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e su richiesta, saranno messi a disposizione, sia del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori.

4) PRIMA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SI PROVVEDERÀ

4.1) a verificare l'idoneità tecnico-professionale :

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

8 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

- dell'Impresa Appaltatrice (I.A.)
- del Lavoratore Autonomo

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell'iscrizione alla CCIA con l'esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

A tal proposito

- l'Impresa Appaltatrice (I.A.)**
dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e, inoltre, dovrà produrre prima dell'inizio delle attività la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali		
2	azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL		
	copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente anche la copertura in caso di danni per i quali i lavoratori dipendenti dell'appaltatore non risultino indennizzati dall'INAIL		
3	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai		
	Ambiente/i di lavoro		
	Organizzazione del lavoro		
	Dispositivi protezione collettiva		
	Dispositivi di Protezione Individuale		
	Dispositivi sicurezza macchine/impianti		

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

9 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0. 0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

	rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi	Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.		
		Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti		
4	Indicazione dei costi della sicurezza dell'I.A.: l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti)	Anno:	€	
		Anno:	€	

il Lavoratore Autonomo (es. Subappalto trasporto)

dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali e a dimostrazione di ciò dovrà produrre la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali		
2	copia di idonea assicurazione RCT, comprendente anche la copertura dei danni per i quali il lavoratore autonomo non risultasse indennizzato dall'INAIL;		
	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro		
3	Indicazione dei costi della sicurezza del L.A.: l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti	Anno:	€
		Anno:	€

4.2) fornire:

il **documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo** che sarà costituito dal presente **documento preventivo**, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la l'Impresa Appaltatrice (I.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;

4.3) a redigere il "VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO"/ "SOPRALLUOGO CONGIUNTO" (Allegato 2), **da sottoscrivere ai sensi del del D.Lgs. n°81/2008** tra il **Rappresentante del Comune** e il **Rappresentante dell'impresa designato dall'Appaltatore o Fornitore** (Artt.2.1,2.2_Capitolato di Sicurezza DeliberaG.C.n°877/ 04.06.98), presso la sede di svolgimento del lavoro,

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

10 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107

L'Impresa Appaltatrice (I.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo (Allegato DUVRI-1).

Genova, li	
Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P (dott)	Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente (dott.....)

FIRMA PER ACCETTAZIONE
RAPPRESENTANTE IMPRESA
(timbro Impresa)

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

11 di 11

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3- Matitone-2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713 e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0. 0000107 Allegato_15_DUVRI.doc

DOC-221107



COMUNE DI GENOVA

1

AREA SERVIZI**DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI****Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'Obbligo****SERVIZI DI RISTORAZIONE****APPALTO: GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GENOVA PER IL PERIODO**

Genova, li

Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P
(dott**Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente**
(dott

Nella seguente scheda sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto :

		RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
--	--	---

1

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

1 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente (con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008)		
Direzione/U.O./Settore Committente (DIREZIONE RICHIEDENTE come definita nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		
Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P. (come definito nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro (designato dal Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente come definito nella Delibera G. C .n°877 del 04.06.98, art. 9 e non solo)		
Responsabile del S.P.P. Comune di Genova (D.Lgs.n°81/2008.)		
Medico Competente Comune di Genova (D.Lgs.n°81/ 2008)	Dott. Fabio Pampaloni Dott. Domenico Florio	Via di Francia 3, Matitone, 2° piano 16149 Genova
Rappresentante dell'IA, presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore (come definito nella Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)		

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto di :

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

2 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione	
16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it	
2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc	DOC 221107

<input type="checkbox"/> LAVORI Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti adibiti alla ristorazione, secondo le modalità indicate nel capitolato d'appalto	
<input type="checkbox"/> SERVIZI Preparazione, trasporto e distribuzione di pasti pronti da consumare in loco, pasti pronti veicolati e distribuzione delle merende, allestimento e rigoverno e pulizia dei locali di ristorazione, secondo le modalità indicate nel capitolato d'appalto	
<input type="checkbox"/> FORNITURE Confezionamento e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi secondo le modalità indicate nel capitolato d'appalto	

DURATA DEL CONTRATTO PERIODO	
---	--

Le attività oggetto del relativo contratto dovranno essere eseguite presso	Sedi scolastiche specificate nel contratto	Indirizzi indicati nel capitolato
--	--	-----------------------------------

sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico (indicare con la crocetta) :

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	SI	NO
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

3 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione
16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it
2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc
DOC 221107

3	ALLESTIMENTO DI UN' AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ecc.)	ALL'INTERNO DELLA SEDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		ALL'ESTERNO DELLA SEDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
4	ESECUZIONE DI ATTIVITÀ LAVORATIVE	DURANTE l'orario di lavoro dei Civici Dipendenti e/o Lavoratori che prestano attività per la C. A.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		DURANTE l'orario di lavoro dei Civici Dipendenti e/o Lavoratori che prestano attività per la C.A., CON PRESENZA DEI CITTADINI UTENTI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		NON DURANTE l'orario di lavoro dei Civici Dipendenti e/o Lavoratori che prestano attività per la C. A.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	PREVISTA COMPRESENZA ATTIVITÀ CON ALTRI LAVORATORI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	ESECUZIONE DI ATTIVITÀ LAVORATIVE ENTRO EDIFICIO SCOLASTICO / CON PRESENZA DI MINORI (BAMBINI 0/6 anni, PRIMARIA, SECONDARIA)	ASILO NIDO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SCUOLA INFANZIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		PRIMARIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SECONDARIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

4 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
9	ESECUZIONE DI ATTIVITÀ PREPARAZIONE PASTI, PORZIONATURA, SCODELLAMENTO	ASILO NIDO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PRESSO PLESSI SCOLASTICI C.A. E/O CON DISCREZIONALITÀ ED AUTONOMIA ATTRIBUITE ALLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME	SCUOLA INFANZIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	VERSO UTENTI MINORI (BAMBINI 0/6 ANNI) ISCRITTI ALLE SCUOLE INFANZIA (ASILI NIDO MATERNE) E DELLA SCUOLA DELL'OBBLIGO PRIMARIA, SECONDARIA), DEL TERRITORIO COMUNALE E/O SERVIZI SOCIALI	PRIMARIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SECONDARIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITÀ ALLE PERSONE DIVERSAMENTE ABILI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	PREVISTO UTILIZZO DI AUTOMEZZI PROPRI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	PREVISTO UTILIZZO E/O TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI /COMBUSTIBILI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE (DETERSIVI)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	PREVISTO RISCHIO BIOLOGICO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	PREVISTI INTERVENTI EDILI (TINTEGGIATURA, ECC.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI E/O PROIEZIONE DI SCHEGGE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

5 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

19	PREVISTA ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE DEL VERDE	ATTIVITÀ DI SFALCIO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		TRATTAMENTI CON DISERBANTI, PESTICIDI, FERTILIZZANTI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
20	RISCHIO SCIVOLAMENTI SUPERFICI TRANSITO (PAVIMENTI, SCALE).		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	PREVISTO MOVIMENTO MEZZI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	PREVISTO UTILIZZO E/O TRASPORTO DI MATERIALI (DERRATE ALIMENTARI, ARREDI, ECC)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	PREVISTA MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO DI CARICHI CON USO DI ATTREZZATURE DI LAVORO MOBILI, SEMOVENTI O NON SEMOVENTI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	PREVISTA EMISSIONE DI RUMORE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	PREVISTA EFFETTUAZIONE DI CAMPIONAMENTI STRUMENTALI IN AMBIENTE LAVORATIVO (microclima, polveri, ecc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	ESECUZIONE DI ATTIVITÀ CHE PREVEDONO MONTAGGIO, UTILIZZO, SMONTAGGIO DI PONTEGGI PER MANUTENZIONE DEI LOCALI (IN LEGNO; IN METALLO: PTP, PTG, SU RUOTE, TRABATTELLO, ECC.)* SOLO SE L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALLA PRESENZA DI PERSONALE DELLA C.A.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

6 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

30	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
31	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	L'EDIFICIO OVE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI (C.P.I.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	L'EDIFICIO È DOTATO DI IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE DI EMERGENZA	IMPIANTO CENTRALIZZATO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		IMPIANTO COMPOSTO DA PLAFONIERE AUTONOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE IMPIANTO ILLUMINAZIONE DI EMERGENZA		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA DI	Energia Elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Acqua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Gas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Rete Telefonica & Trasmissione Dati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Rilevazione e Rivelazione Fumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

36	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO	Allarme Incendio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Rete Idrica Idranti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Rete Idrica Naspi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sistemi Spegnimento Gas Inerte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sistemi Spegnimento Sprinkler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		SI	NO
37	PREVISTA INTERRUZIONE IMPIANTO	Riscaldamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Raffrescamento/ Condizionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE IMPIANTO ANTINTRUSIONE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107
8 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

42	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO NELL'EDIFICIO (arredi, opere d'arte, ecc.) DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
----	---	--------------------------	--------------------------

Nel suddetto ambiente di lavoro a seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- ⇒ **Osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.Lgs.n°81/2008 e quanto applicabile della Delibera G.C. n°877 del 04.06.98 in tema di gestione della prevenzione e protezione**
- ⇒ **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. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (in adempimento a quanto contenuto nel D.lgs n.81/2008)**
- ⇒ **È VIETATO FUMARE**
- ⇒ **È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Rappresentante del Comune presso la sede ove si svolge il lavoro**
- ⇒ **Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;**
- ⇒ **È necessario coordinare la propria attività con il Rappresentante del Comune della Sede/i ove si svolge il lavoro per :**
 - **normale attività**

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

9 di 24

- **comportamento in caso di emergenza e evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza .**

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- percorsi di esodo sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza ;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata ;
- I nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, P.S., sono a conoscenza del Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente o suo delegato Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro ;
- la cassetta P.S. con i medicinali è presente e segnalata da apposita cartellonistica

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi.

In sede di redazione degli elaborati relativi alla tipologia di prestazione di lavori Servizi e Forniture e comunque prima dell'avvio della procedura di affidamento a terzi, il **Datore di Lavoro/ Direttore Direzione Committente/Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.** supportato dal Servizio di Prevenzione e Protezione e, ove del caso, dal Medico Competente, **dovrà redigere il presente documento (ALLEGATO DUVRI-1) il quale andrà a costituire un allegato al contratto, ai sensi del D.Lgs. °81/2008.**

A tal fine qui di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro del Comune di Genova:

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione d'attività in regime di appalto o subappalto, da parte dell'Impresa Appaltatrice/Lavoratore Autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del **Rappresentante del Comune** presso la/e Sede/i di svolgimento del lavoro, *designato ed incaricato dal Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente* (come definito nella Delibera G.C.n°877 del

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

10 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

04.06.98, art.9 e non solo), per il *coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito Verbale di Cooperazione e Coordinamento* (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008) e *sopralluogo congiunto* (ai sensi degli artt. Art. 2.1 e 2.2 del Capitolato di Sicurezza Delibera G.C.n°877 del 04.06.98) (**ALLEGATO 2**), che sarà indicato dall'Amministrazione a conclusione della Gara.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al **Rappresentante del Comune** designato ed incaricato dal *Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente* (come definito nella Delibera G. C .n°877 del 04.06.98, art.9 e non solo), di interrompere immediatamente i lavori.

Si stabilisce inoltre che il **Rappresentante del Comune** presso la/e Sede/i ed il **Rappresentante dell'Impresa (o Cantiere)** presso la sede di svolgimento del lavoro, *designato dall'Appaltatore o Fornitore* (come definito nella Delibera G.C.n°877 del 04.06.98) per il Coordinamento degli stessi lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure;

1) VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le Imprese che intervengono negli edifici comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Genova eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande, ecc.), anche se temporanei.

L'impresa che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili ed addetti alla gestione delle emergenze, nominati ai sensi del D.Lgs. n°81/2008, nell'ambito delle Sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

11 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei Responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno.

I Responsabili delle Sedi, nell'ambito delle quale si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei Responsabili dell'Impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione degli interventi e l'installazione del cantiere non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi comunali non assoggettati all'intervento.

Segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di cantiere dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo.

Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

3) RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO

Per gli interventi eseguiti in quota si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni.

Qualora nelle zone sottostanti i medesimi interventi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, l'esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.

Tutte le opere provvisorie e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.

4) PROIEZIONE DI SCHEGGE

Occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza. Ciò deve avvenire attraverso la predisposizione di delimitazioni, segregazioni ed opportuna segnaletica di sicurezza.

5) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

Negli spazi interrati o seminterrati non è consentito l'accesso e la sosta ad automezzi alimentati a gas GPL, a meno che non siano dotati di serbatoi e impianti specificatamente omologati.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice.

Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi D.P.I. .

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

6) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

L'impresa deve: utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE, IMQ od equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni .

E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309) .

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

13 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici comunali senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici comunali ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dagli Uffici Tecnici competenti; E' comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi della Legge n°46/90 e suo regolamento attuativo, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rilevazione rivelazione incendio, estinzione incendi, ecc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

7) INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA.

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

14 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con tutti i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

8) RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Nel caso in cui durante operazioni, ad esempio, di saldatura configurino rischi per terzi, i lavori stessi saranno preceduti dalla attuazione delle precauzioni necessarie, tra cui il divieto di permanenza (oltre che di transito) ai terzi nelle zone di intervento, con predisposizione di delimitazioni, segregazioni e apposita segnaletica di sicurezza.

9) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMUNE DI GENOVA

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela, richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica, le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.n°459/96 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la Scheda di Sicurezza chimico-tossicologica e Scheda Tecnica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

10) IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE DI GAS TECNICI

Tali impianti dovranno essere eseguiti secondo le norme di buona tecnica (UNI CIG L. n°46/90 e regolamento di attuazione) e gli interventi dovranno essere seguiti da apposita dichiarazione di

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

15 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

conformità. In base alla tipologia ed entità delle opere potrebbe essere necessario presentare preventivamente al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, ai sensi dell'art.15 del D.P.R.n°577/82, un progetto contenente le specifiche dell'impianto di distribuzione, stoccaggio gas e dei sistemi di allarme. In tal caso prima dell'esecuzione dei lavori si dovrà acquisire il parere favorevole al progetto da parte del Comando Provinciale Vigili del fuoco. Tale eventualità sarà valutata dagli Uffici competenti.

11) EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre ventilare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possano dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiedi stradale.

12) IMPIANTI ANTINCENDIO

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

13) DEPOSITI, MAGAZZINI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE E LOCALI IN GENERE

Per depositi, archivi o magazzini e locali in genere con quantitativi di carta superiori ai 50 q.li o, nel caso di scuole, attività rientranti nel punto 85 del D.M. 16.2.82 nei locali con un carico di incendio superiore a 30 kg/mq di legna standard (calcolato con la formula per il carico di incendio), è necessario inoltrare la richiesta di parere preventivo agli Uffici competenti. La destinazione a deposito, archivio, magazzino o biblioteca deve quindi essere preventivamente autorizzata e l'esecuzione dei lavori è subordinata al parere favorevole espresso dal locale Comando dei Vigili del Fuoco .

14) MODIFICHE ALLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN SEDI SOGGETTE A

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

16 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI E MODIFICHE IN GENERALE

Ai sensi del D.M. 16.2.82 "tutte le modifiche di destinazione d'uso dei locali, compreso lo spostamento di pareti, modifica di porte, corridoi, atri dovranno essere preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti e quindi rispondenti alle norme di sicurezza".

In generale, comunque, tutte le variazioni delle destinazioni d'uso e delle caratteristiche distributive degli spazi andranno comunicate al competente Servizio di Prevenzione e Protezione.

15) SOVRACCARICHI

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione l'idoneità statica dell'intervento.

16) USO DI PRODOTTI CHIMICI (VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ecc.)

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli Edifici Comunali (anche sedi delle Istituzioni Scolastiche Autonome) deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "*Schede di Sicurezza*" (conformi al D.M. 04.04.97) e *Schede Tecniche* (Schede che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del **Datore di Lavoro Direttore Direzione Committente/Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.** e dal competente Servizio Prevenzione e Protezione).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107*

17 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

17) EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i *kit di assorbimento* (che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze), e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

18) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i civili lavoratori che per il pubblico utente dei Civici Uffici .

19) EMERGENZA ALLAGAMENTO

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico (elettrocuzione), occorre:

- intervenire sull'interruttore generale di piano disattivando l'alimentazione, previa assicurazione del mantenimento di una visibilità minima necessaria per l'esodo delle persone e per le operazioni di emergenza;
- fare intervenire, secondo le procedure presenti nella sede, la squadra di manutenzione idraulica ed informando gli interessati all'evento.
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti; in tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

20) POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e – salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti) – svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

18 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei lavoratori dipendenti comunali.

21) SVILUPPO FUMI, GAS DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di fumi, gas si opererà con massima cautela garantendo una adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e – salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti) – svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei lavoratori dipendenti comunali.

22) FIAMME LIBERE

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Nel caso che un'attività lavorativa preveda l'impiego di fiamme libere questa sarà preceduta: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento (es.: locale sottostante, retrostante, ecc.); dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dall'accertamento dello svilupparsi di fumi, in tale caso si opererà con la massima cautela garantendo una adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

23) INFORMAZIONE AI LAVORATORI DIPENDENTI COMUNALI E/O DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

19 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovranno essere informati il **Direttore/Datore di Lavoro Committente/Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.**, il suo delegato **Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro**, *il Preposto di Sede* che, supportati dal Servizio Prevenzione e Protezione, forniranno informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi di disabilità, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

Il **Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente**, o il suo delegato **Rappresentante del Comune presso la sede**, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il **Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente** dovrà immediatamente attivarsi convocando il **Rappresentante dell'impresa (o Cantiere) presso la sede di svolgimento del lavoro** (designato dall'Appaltatore o Fornitore), allertando il Servizio Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle Attività Comunali.

24) **COMPORAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI E/O ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME**

I Lavoratori degli Uffici e Sedi di lavoro comunali e/o delle Istituzioni Scolastiche Autonome dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il **Direttore/Datore di Lavoro Committente**, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

25) **EMERGENZA**

Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre gli idonei accorgimenti nell'ambito del piano di sicurezza e di coordinamento o del piano di sicurezza sostitutivo del PSC.

E' necessario che il **Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente** o il Delegato **Rappresentante del Comune presso la sede** assicurino:

- la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite),
- le istruzioni per l'evacuazione,

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

20 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

- l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza comunale (addetti all'emergenza);
- le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc. ecc.

L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio.

In particolare per gli interventi manutentivi ed i servizi svolti nelle Sedi della C.A. ove sono presenti attività scolastiche (Asili Nido, Scuole d'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie, ecc.):

- Ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di Coordinamento tra il **Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente** o il Delegato **Rappresentante del Comune presso la sede, Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.** o suo Delegato e i Responsabili della Didattica;
- Gli interventi manutentivi rilevanti attività rumorose, sviluppo di fumi, polveri o che prevedano interruzione dell'elettricità o delle forniture di acqua e gas dovranno svolgersi fuori dall'orario di funzionamento dell'Istituzione Scolastica al fine di evitare interferenze con la didattica e la sicurezza dell'utenza.
- Anche le attività di manutenzione del verde all'esterno dell'area dovranno svolgersi senza che si verifichino interferenze con la didattica e la sicurezza dell'utenza. Occorre valutare preventivamente il rischio di proiezione di materiali causata da attività di sfalcio e manutenzione all'interno delle aule o nelle aree con presenza di scolari, personale ed utenti, pertanto tali operazioni, così come le altre attività con rischio di proiezione di materiali, non devono avvenire negli orari di funzionamento della scuola o con attività didattiche in corso nelle immediate vicinanze;
- Non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali e/o sostanze di pulizia, quali alcool detergenti, contenitori di vernice, solventi o simili.
- Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive.
- I bambini e gli studenti, non devono giocare o sostare in giardino dopo che le piante o il prato abbiano subito trattamenti con diserbanti, pesticidi, fertilizzanti. Occorre, pertanto, segnalare e coordinare le attività con la didattica.
- Delimitare sempre le aree di intervento e disporre apposita segnaletica, impedire l'accesso ai non addetti.

Lo scambio di informazioni con i Responsabili della Istituzione Scolastica prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati:

- i Responsabili per la Gestione delle Emergenze;

Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

21 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107

- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

25) VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (e SOPRALLUOGO CONGIUNTO)

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un "VERBALE DI COOPERAZIONE COORDINAMENTO e SOPRALLUOGO CONGIUNTO" [ALLEGATO 2] (artt.2.1 e 2.2 del Capitolato di Sicurezza Delibera G.C. n°877 del 04.06.98) tra il **Rappresentante del Comune** e il **Rappresentante del Cantiere**, designato dall'Appaltatore o Fornitore, presso la sede di svolgimento del lavoro,


Genova, li	
Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P (dott.....)	Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente (dott.....)

FIRMA PER ACCETTAZIONE
RAPPRESENTANTE IMPRESA
(apposizione timbro Impresa)

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107
22 di 24*

Servizio Prevenzione e Protezione	
16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2° piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it	
2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc	DOC 221107

ALLEGATO 2

 COMUNE DI GENOVA	VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (D.Lgs.n°81/2008) e/o SOPRALLUOGO CONGIUNTO (artt.2.1e 2.2 del Capitolato di Sicurezza Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)	Codice Modello	DVRUI_SPP/2
		Data Emissione Modello	22.11.07
	DIREZIONE	Revisione	1
	U.O./SETTORE	Pagine n°	1 di 2

Verbale di Cooperazione e Coordinamento/Sopralluogo Congiunto per la comunicazione dei rischi ai sensi dell' art..... del Capitolato d'Appalto allegato alla Deliberazione G.C. n°
 Presso la Sede:

Tipologia (Appalto Servizio/Fornitura)	Impresa	Indirizzo
		Via:.....
		Via:.....

Sono convenuti in data:

- Il Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. del Comune, Sig
- **Il Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente**.....
- **Il Rappresentante del Comune in loco**, (designato dal Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente), Sig
- Il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione del Comune, Sig
- **Il Rappresentante dell'Impresa (o del Cantiere) in loco**, Sig.
- Il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione dell'Impresa, Sig

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'Appalto e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nell'ambiente di lavoro, nonché alle reciproche interferenza tra le due attività precedenti .

In relazione a quanto sopra premesso, anche in esito a sopralluogo, si evidenzia e comunica quanto segue:

Rischi connessi all'ambiente di lavoro e delle attività svolte dal Committente

-
-
-
-
-
-
-


Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

23 di 24

Servizio Prevenzione e Protezione	
16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it	
2016_146.4.0_000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc	DOC 221107

➤
Rischi connessi alle lavorazioni (appaltatore)
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤

Segue
ALLEGATO 2

 COMUNE DI GENOVA	VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (D.Lgs.n°81/2008) e/o SOPRALLUOGO CONGIUNTO (artt.2.1e 2.2 del Capitolato di Sicurezza Delibera G.C. n°877 del 04.06.98)	Codice Modello	DVRUI_SPP/2
			Data Emissione Modello
	DIREZIONE	Revisione	1
	U.O.SETTORE	Pagine n°	2 di 2

Rischi connessi all'uso di particolari attrezzature, macchine, impianti, sostanze, ecc. (appaltatore)
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤

In relazione a quanto sopra riportato si concorda di adottare le seguenti misure di prevenzione
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤
 ➤

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
 Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107
 24 di 24*

Il presente verbale, compilato e firmato in triplice copia, viene consegnato alle ore del giorno nelle mani di	Firma di ricevuta
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. del Comune di Genova	
Il Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	
Rappresentante del Comune in loco	
Responsabile del S.P.P. del Comune di Genova	
Rappresentante del Cantiere dell'Impresa in loco	
Responsabile del S.P.P. dell'Impresa	

*Comune di Genova – Allegato 15 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con
Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107
25 di 24*

Servizio Prevenzione e Protezione

16149 Genova-Via di Francia, 3 - 2°piano-Tel.010.5573728/73731/73745-Fax0105573713e-mail:serprotezione@comune.genova.it

2016_146.4.0_0000107_Allegato_15_DUVRI_1.doc

DOC 221107



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore Gestione Scuole per l'infanzia e le Scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

Allegato 16

Elenco personale/consistenza organici impiegati nel precedente appalto

lotto bassa valbisagno

N.	LIVELLO	MANSIONE	M/h SETTIMANALE DA CONTRATTO	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'
1	II	DIRETT/DIET	40	centro cottura Dapassano	SI	INDETERMINATO	6
2	IV	ISPETTORE	40	centro cottura Dapassano	SI	INDETERMINATO	6
3	V	MAGAZZINIERE	40	centro cottura Dapassano	NO	INDETERMINATO	4
4	IV	ISPETTORE	30	centro cottura Dapassano/cucine	NO	INDETERMINATO	3
5	IV	DIETISTA	30	centro cottura Dapassano/cucine	SI	INDETERMINATO	3
6	IV	ISPETTORE	40	centro cottura Dapassano	NO	INDETERMINATO	5
7	III	CUOCO	40	centro cottura Dapassano	NO	INDETERMINATO	6
8	IV	CUOCA	39	Luzzati	SI	INDETERMINATO	6
9	IV	CUOCO	40	MARCONI	SI	INDETERMINATO	2
10	IV	CUOCO	35	Rodari	SI	INDETERMINATO	4
11	IV	CUOCO	35	Papa Giovanni	SI	INDETERMINATO	4
12	IV	CUOCO	30	CAMOSCIO	SI	INDETERMINATO	4
13	IV	CUOCO	30	AURORA	SI	INDETERMINATO	3
14	IV	CUOCO	30	GIRASOLE -ROMAGNOSI	SI	INDETERMINATO	3
15	IV	CUOCO	40	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	6
16	IV	CUOCO	35	EOLO-MONTALE	SI	INDETERMINATO	6
17	IV	CUOCO	40	ARCOBALENO	NO	INDETERMINATO	6
18	IV	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Dapassano/ pr Dapassano	SI	INDETERMINATO	6
19	IV	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Dapassano	SI	INDETERMINATO	6
20	V	AIUTO CUOCO	30	centro cottura Dapassano/md Merello	SI	INDETERMINATO	4
21	V	AIUTO CUOCO	40	centro cottura Dapassano/pr Dapassano	SI	INDETERMINATO	5
22	V	AIUTO CUOCO	15	pr Dodici Ottobre	SI	INDETERMINATO	6
23	V	AIUTO CUOCO	30	PAPA GIOVANNI	SI	INDETERMINATO	6
24	V	AIUTO CUOCO	35	PAPA GIOVANNI	SI	INDETERMINATO	4
25	V	AIUTO CUOCO	30	MARCONI	SI	INDETERMINATO	6
26	V	AIUTO CUOCO	35	BORSI	NO	INDETERMINATO	3
27	V	AIUTO CUOCO	25	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	1
28	V	AIUTO CUOCO	25	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	4
29	V	AIUTO CUOCO	36	EOLO-MONTALE	SI	INDETERMINATO	2
30	V	AIUTO CUOCO	30	centro cottura Dapassano- md Merello	SI	DETERMINATO	0
31	VI	ASM	33,5	centro cottura Dapassano/inf g. italia	NO	INDETERMINATO	3
32	VI	ASM	25	centro cottura Dapassano/Pr Solari	SI	DETERMINATO	0
33	VI	ASM	15	inf Piccolo Principe	SI	INDETERMINATO	2
34	VI	ASM	15	pr Cesare Battisti	SI	INDETERMINATO	4
35	VI	ASM	15	centro cottura Dapassano	SI	DETERMINATO	0
36	VI	ASM	12	pr Cesare Battisti	SI	INDETERMINATO	1
37	VI	ASM	15	inf Nuvola Olga	SI	INDETERMINATO	5
38	VI	ASM	15	pr Dodici Ottobre	SI	INDETERMINATO	6
39	VI	ASM	15	pr Dodici Ottobre	SI	INDETERMINATO	2
40	VI	ASM	20	centro cottura Dapassano/pr Dodici Ottobre	SI	INDETERMINATO	6
41	VI	ASM	15	prSolari	SI	INDETERMINATO	6
42	VI	ASM	15	prSolari	SI	INDETERMINATO	4
43	VI	ASM	15	prSolari	SI	INDETERMINATO	2
44	VI	ASM	15	prSolari	SI	INDETERMINATO	4
45	VI	ASM	12	prSolari	SI	INDETERMINATO	1
46	VI	ASM	12	inf Isola che non c'e'	SI	INDETERMINATO	1
47	VI	ASM	15	inf Isola che non c'e'	SI	INDETERMINATO	2
48	VI	ASM	12	pr Dapassano	SI	INDETERMINATO	1
49	VI	ASM	21,5	centro cottura Dapassano/pr Dapassano	SI	INDETERMINATO	4
50	VI	ASM	15	pr Dapassano	SI	INDETERMINATO	4
51	VI	ASM	15	pr Giovine Italia	SI	INDETERMINATO	4
52	VI	ASM	12	pr Giovine Italia	SI	INDETERMINATO	1
53	VI	ASM	15	inf Giovine Italia	SI	INDETERMINATO	5
54	VI	ASM	15	pr Burlando	SI	INDETERMINATO	3

55	VI	ASM	15	inf Burlando	SI	INDETERMINATO	6
56	VI	ASM	15	md Merello	SI	INDETERMINATO	3
57	VI	ASM	15	md Merello	SI	INDETERMINATO	2
58	VI	ASM	15	md Merello	SI	DETERMINATO	0
59	VI	ASM	15	Inf San Fruttuoso	NO	INDETERMINATO	5
60	VI	ASM	25	PAPA GIOVANNI	SI	INDETERMINATO	4
61	VI	ASM	20	PAPA GIOVANNI/GIRASOLE	SI	INDETERMINATO	4
62	VI	ASM	15	PAPA GIOVANNI	SI	INDETERMINATO	1
63	VI	ASM	15	PAPA GOVANNI	SI	INDETERMINATO	4
64	VI	ASM	20	PAPA GOVANNI/ARCOBALENO	SI	INDETERMINATO	4
65	VI	ASM	15	PAPA GOVANNI	SI	INDETERMINATO	3
66	VI	ASM	30	PAPA GOVANNI/AURORA	SI	INDETERMINATO	3
67	VI	ASM	15	PAPA GOVANNI	SI	INDETERMINATO	4
68	VI	ASM	20	MARCONI	SI	INDETERMINATO	4
69	VI	ASM	15	MARCONI	SI	INDETERMINATO	4
70	VI	ASM	15	MARCONI	SI	INDETERMINATO	4
71	VI	ASM	15	MARCONI	SI	INDETERMINATO	1
72	VI	ASM	15	MARCONI	SI	INDETERMINATO	2
73	VI	ASM	15	BORSI	SI	INDETERMINATO	4
74	VI	ASM	20	BORSI	SI	INDETERMINATO	6
75	VI	ASM	15	RODARI	SI	INDETERMINATO	6
76	VI	ASM	20	LUZZATI	SI	INDETERMINATO	2
77	VI	ASM	30	CAMOSCIO	SI	INDETERMINATO	6
78	VI	ASM	25	GIRASOLE -ROMAGNOSI	SI	INDETERMINATO	4
79	VI	ASM	27,5	RONDINE-SOLARI	NO	INDETERMINATO	5
80	VI	ASM	15	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	1
81	VI	ASM	15	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	6
82	VI	ASM	15	RONDINE-SOLARI	SI	INDETERMINATO	2
83	VI	ASM	20	EOLO-MONTALE	SI	INDETERMINATO	3

lotto medio ponente/Villa Perla							
1	F2	Resp Tecnico / Ispettrice	38	CPP/Scuole	NO	T.I	5
2	E2	Responsabile Qualità / Ispettore	38	CPP/Scuole	NO	T.I	5
3	/////	Dietista	/////	Cons. esterno	/////		/////
4	E1	Direttrice Centro Cottura	35	CPP	SI	T.I	5
5	E1	Capo Cuoco	38	CPP	NO	T.I	5
6	C1	Cuoco	38	CPP	SI	T.I	3
7	B1	Aiuto cuoca	30	CPP	SI	T.I	5
8	C1	Cuoco	25	CPP	SI	T.I	2
9	C1	Addetta diete speciali	29	CPP	SI	T.I	5
10	B1	Magazziniere / Referente fornitori	37	CPP	SI	T.I	5
11	B1	Magazziniere / aiuto autista	26	CPP	SI	T.I	1
12	A1	Addetto lavaggio	20	CPP	SI	T.I	4
13	A1	Addetta lavaggio	15	CPP	SI	T.D.	0
14	A1	Add.pulizie	21	CPP	SI	T.I	1
15	A1	Addetto pulizia	15	CPP	SI	T.I	5
16	A1	Addetta lavaggio	15	CPP	SI	T.I	5
17	C1	Cuoca	36	Foglietta	SI	T.I	4
18	C1	Addetta diete speciali	28	Foglietta	SI	T.I	5
19	A2	Referente addetta mensa	25	Foglietta	NO	T.I	4
20	A1	Addetta mensa	20	Foglietta	SI	T.I	5
21	A1	Addetta mensa	16	Foglietta	SI	T.I	5
22	A1	Addetta mensa	15	Foglietta	SI	T.I	1
23	A1	Addetta mensa	16	Foglietta	SI	T.I	5
24	A1	Addetta mensa	15	Foglietta		T.D.	0
25	A1	Addetta lavaggio	15	Foglietta	SI	T.I	2
26	A1	Addetta lavaggio	15	Foglietta	SI	T.I	0
27	A1	Addetta lavaggio	20	Foglietta	SI	T.I	3
28	A2	Referente addetta mensa	15	S.G.Battista	SI	T.I	5
29	A1	Addetta mensa	15	S.G.Battista	SI	T.I	5
30	A1	Addetta mensa	15	S.G.Battista	SI	T.I	5
31	A1	Addetta mensa	15	S.G.Battista	SI	T.I	3
32	A1	Addetta mensa	15	S.G.Battista	SI	T.I	1
33	A2	Referente addetta mensa	35	Rodari + lavaggio	SI	T.I	5
34	A1	Addetta mensa	15	Rodari	SI	T.I	5
35	A1	Addetto mensa	15	Rodari	SI	T.I	2
36	A1	Addetta mensa	30	Rodari + CPP	SI	T.I	1
37	A2	Referente scodellatrice	16	XI Giugno	SI	T.I	5
38	A1	Addetta mensa	10	XI Giugno	SI	T.I	5
39	A2	Referente addetta mensa	16	Carducci	SI	T.I	5
40	A1	Addetto mensa	15	Carducci	SI	T.I	5
41	A1	Addetta mensa	15	Carducci	SI	T.I	5
42	A1	Addetta mensa / lavaggio stoviglie Rodari	31	Carducci + lavaggio	SI	T.I	0
43	A1	Addetta mensa	30	Carducci+CPP	SI	T.I	0
44	A1	Addetta mensa	15	Carducci	NO	T.I	5
45	A2	Referente Addetta mensa / addetta pulizie	33	Pez./S.Alb+CPP	SI	T.I	5
46	A1	Addetta mensa	15	Pezzani/S.Alberto		T.D	0
47	A1	Addetta mensa	13	Pezzani/S.Alberto	SI	T.I	2
48	A2	Referente addetta mensa	12	S.Elia	SI	T.I	5
49	A1	Addetta mensa	18	S.Elia + CPP	SI	T.I	5
50	A2	Referente addetta mensa / add pulizie	30	Alfieri +CPP	SI	T.I	5
51	A1	Addetta mensa	15	Alfieri		T.D.	0
52	A1	JOLLY	10	Jolly	SI	T.I	5
53	A1	JOLLY	21	Jolly	SI	T.D.	0
54	A1	JOLLY	32	Jolly	NO	T.I	5
55	A2	Addetto cucina	30	CPP		T.D.	0
56	A2	Addetto cucina	24	CPP		T.D.	0
57	A1	Aiuto magazziniere	20	CPP		T.D	0
58							

lotto medio ponente/Camst							
1	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	2 (PROSSIMO 05/2016)
2	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
3	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	AN IL GABBIANO- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
4	4	CUOCO	25	IC DON BOSCO- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
5	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. DON BOSCO -GE /GE/CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	1
6	5	CUOCO	25	IC VILLA SCIALLERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3 (PROSSIMO 06/2016)
7	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	IC. DON BOSCO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
8	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	2
9	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. TOMMASEO - GRAMSCI SEDE GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
10	4	CUOCO	30	AN CASTELLO RAGGIO- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
11	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4 (PROSSIMO 04/2017)
12	5	AIUTO CUOCO		IC VILLA SCIALLERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3 (PROSSIMO 08/2016)
13	6S	ADDETTO CONFEZIONAMENTO	30	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
14	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	20	IC GUIDO ROSSA- GE - GE-NIDO RAGGIO	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	2
15	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE - YOLLY	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
16	4	ISPETTRICE	40	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
17	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE/CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	1(PROSSIMO 06/2016)
18	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	20	IC GUIDO ROSSA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
19	3	ASS. DIREZIONE LOCALI	40	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
20	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. DON BOSCO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
21	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. TOMMASEO - GRAMSCI SEDE GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
22	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	IC VILLA DUFOUR-PR. SBARBARO-GE/CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
23	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE- YOLLY- GE/CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4 (PROSSIMO 09/2016)
24	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. TOMMASEO - GRAMSCI SEDE GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
25	4	CUOCO	40	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	
26	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	IC VILLA SCIALLERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	2
27	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. TOMMASEO - GRAMSCI SEDE GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
28	4	DIETISTA	30	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
29	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	20	PR. FERRERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
30	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	25	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
31	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	24	IC VILLA SCIALLERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4 (PROSSIMO 06/2016)
32	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. SBARBARO	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
33	5	AIUTO CUOCO	15	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3(PROSSIMO 06/2018)
34	6	ADDETTO SERVIZI	18	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
35	4	IMPIEGATA/ADDETTA ORDINI	40	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
36	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	INF JEAN PIAGET - GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
37	5	AIUTO CUOCO	25	EL XXV APRILE-MT MUSCOLA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
38	5	AIUTO CUOCO	20	IS GIRASOLE -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
39	5	ADDETTO CONFEZIONAMENTO	30	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
40	4	CUOCO	40	AN IL GABBIANO- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
41	4	CUOCO	30	IC GUIDO ROSSA- GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	2
42	3	CAPO CUOCA	40	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	6
43	5	OPERAIO	20	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	1 (PROSSIMO 05/2016)
44	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
45	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. SBARBARO-GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
46	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	PR. FERRERO -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4
47	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	INF VILLA PARODI - GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
48	5	CUOCO	25	IS GIRASOLE -GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	5
49	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15	INF JEAN PIAGET - GE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	3
50	5	AIUTO CUOCO	31	CUCE MATITONE	SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	-(PROSSIMO 08/2016)
51	4	CUOCO	40	CUCE MATITONE	NO SOSPENSIONE ESTIVA	INDETERMINATO	4

lotto ponente							
1	I	DIRETTORE	40	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	2
2	IV	DIETISTA/ISPETTORE	40	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3
3	IV	ISPETTORE	30	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	4
4	IV	DIETISTA	30	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3
5	III	CAPOCUOCO	40	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	3
6	III	ISPETTORE	40	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	3
7	IV	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	5
8	V	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	6
9	IV	CUOCO	35	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	3
10	IV	CUOCO	30	Paganini	SI	INDETERMINATO	4
11	IV	CUOCO	35	De Amicis	SI	INDETERMINATO	3
12	IV	CUOCO	35	Lanterna	SI	INDETERMINATO	6
13	IV	CUOCO	30	Lanterna	SI	INDETERMINATO	3
14	IV	CUOCO	35	Villa Letizia	NO	INDETERMINATO	6
15	IV	CUOCO	30	Nuvola	SI	INDETERMINATO	3
16	V	AIUTO CUOCO	28	centro cottura Chiaravagna/Assarotti Branega	SI	INDETERMINATO	4
17	V	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6
18	V	AIUTO CUOCO	31	centro cottura Chiaravagna/Pascoli sede	SI	INDETERMINATO	6
19	V	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Chiaravagna/Rizzo/Emma Valle	SI	INDETERMINATO	4
20	V	AIUTO CUOCO	30	Montanella	SI	INDETERMINATO	4
21	V	AIUTO CUOCO	25	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	5
22	V	AIUTO CUOCO	20	De Amicis	SI	INDETERMINATO	6
23	V	AIUTO CUOCO	25	Nuvola	SI	INDETERMINATO	4
24	V	AIUTO CUOCO	40	Centro cottura Chiaravagna/Nuvola	SI	INDETERMINATO	2
25	V	MAGAZZINIERE	40	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	4
26	V	ASM	28	centro cottura Chiaravagna/Rizzo	NO	INDETERMINATO	5
27	V	ASM	35	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6
28	VI	ASM	25	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3
29	VI	ASM	20	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3
30	VI	ASM	24	centro cottura Chiaravagna/Ansaldo	SI	INDETERMINATO	2
31	V	ASM	25	centro cottura Chiaravagna/Emma valle	SI	INDETERMINATO	1
32	VI	ASM	30	centro cottura Chiaravagna/Pascoli sede	SI	INDETERMINATO	6
33	VI	ASM	25	centro cottura Chiaravagna/Moro	SI	DETERMINATO	0
34	VI	ASM	12	centro cottura Chiaravagna/sapello/ Negri	SI	INDETERMINATO	4
35	VI	ASM	30	centro cottura Chiaravagna/ Emma valle	SI	INDETERMINATO	2
36	VI	ASM	25	centro cottura Chiaravagna /Pascoli Sede	SI	DETERMINATO	0
37	VI	ASM	15	Scuola Crevari	SI	INDETERMINATO	4
38	VI	ASM	15	Scuola Cantina	SI	INDETERMINATO	5
39	VI	ASM	15	Scuola Nemo	SI	INDETERMINATO	4
40	VI	ASM	15	Scuola Banfi materna	SI	INDETERMINATO	6
41	VI	ASM	15	Scuola Pratoline	SI	INDETERMINATO	6
42	VI	ASM	15	Scuola Opisso	SI	INDETERMINATO	2
43	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	6
44	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	2
45	VI	ASM	20	Scuola Emma Valle	SI	INDETERMINATO	6
46	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Sede	SI	INDETERMINATO	6
47	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Succ	SI	INDETERMINATO	5
48	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Succ	SI	INDETERMINATO	6
49	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	INDETERMINATO	6
50	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	INDETERMINATO	6
51	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	INDETERMINATO	4
52	VI	ASM	15	Scuola Thouar succ	SI	INDETERMINATO	6
53	VI	ASM	9	Scuola Thouar succ	SI	INDETERMINATO	2
54	VI	ASM	15	Scuola Moro	SI	INDETERMINATO	6
55	VI	ASM	15	Scuola Emanuelli	SI	INDETERMINATO	2
56	VI	ASM	12,5	Scuola Emanuelli (elem Villa Banfi)	SI	INDETERMINATO	3
57	VI	ASM	15	Scuola Canepa	SI	INDETERMINATO	6
58	VI	ASM	15	Scuola Voltri 2	SI	INDETERMINATO	4
59	VI	ASM	15	Scuola Voltri 2	SI	INDETERMINATO	5
60	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	4
61	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	2
62	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	5
63	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	6
64	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	4
65	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	2

66	VI	ASM	12	Scuola Alessi	SI	INDETERMINATO	5
67	VI	ASM	11	Scuola Assarotti Sapello/Pascoli	SI	INDETERMINATO	3
68	VI	ASM	12	Scuola Assarotti Branega/Ansaldo	SI	INDETERMINATO	5
69	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	1
70	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	4
71	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	3
72	VI	ASM	15	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	2
73	VI	ASM	15	D'Albertis	SI	DETERMINATO	0
74	VI	ASM	15	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	2
75	VI	ASM	25	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	3
76	VI	ASM	12	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	3
77	VI	ASM	25	Paganini	SI	INDETERMINATO	2
78	VI	ASM	15	Paganini	SI	INDETERMINATO	6
79	VI	ASM	15	De Amicis	SI	INDETERMINATO	2
81	VI	ASM	15	Lanterna	SI	INDETERMINATO	1
82	VI	ASM	15	Villa Letizia	SI	INDETERMINATO	4
83	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	6
84	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	2
85							

lotto media valbisagno

1	1	Direttore di Ristorazione	40	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	6
2	1	Respons. Qualità	40	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	6
3	5	Autista/Magazziniere	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	2
4	5	Aiuto cuoca	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	5
5	5	Aiuto cuoca	25	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	5
6	4	Impiegata	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	5
7	4	Cuoca	40	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	6
8	6	Magazziniere	25	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	0
9	6S	Asm	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure + plessi scolastici		T.I.	4
10	4	Cuoco	40	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	0
11	3	Cuoco	40	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	5
12	5	Aiuto cuoca	25	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	6
13	5	Operaia confezionamento	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato	senza sospensione	T.I.	5
14	6S	Asm	25	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	4
15	6S	Asm	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure + plessi scolastici		T.I.	4
16	5	Impiegata	20	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	6
17	5	Dietista	30	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	2
18	5	Operaio	15	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.I.	0
19	6	Operaio	20	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.D.	0
20	6	Operaio	20	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.D.	0
21	6	Operaio	15	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.D.	0
22	6	Operaio	15	Centro Cottura Dis.Co. Ligure via Geirato		T.D.	0
23	6S	ASM	15	Prim. Andersen / Md. Lucarno succ.(via mogadiscio)		T.I.	1
24	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Sez. Statale I Girasoli		T.I.	2
25	4	CUOCA	30	Nido Casetta Orsi		T.I.	4
26	6S	ASM	15	Inf. Sole		T.I.	2
27	6S	ASM	15	Prim. Mazzini		T.I.	5
28	4	ASM	30	Inf. Peter Pan		T.I.	4
29	6S	ASM	15	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	2
30	6S	ASM	15	Prim. Doria		T.I.	6
31	6	ASM	12	Inf. Coccinella		TD	0
32	4	CUOCA	30	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	3
33	6	ASM	12	Inf. Gabbiano		TD	0
34	6S	ASM	15	Prim. Prato		STAGE	0
35	6S	ASM	10	Inf. Terpi		T.I.	2
36	6S	ASM	15	Inf. Piacenza		T.I.	3
37	6S	ASM	15	Prim. Prato		T.I.	2
38	6S	ASM	20	Inf. Coccinella		T.I.	3
39	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	5
40	5	A. CUOCA	30/40	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins	senza sospensione estiva	T.I.	5
41	6S	ASM	15	Prim. Andersen / Md. Lucarno succ./Prim. San Siro		T.I.	4
42	4	CUOCA	30	Inf. Coccinella		T.I.	4
43	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	1
44	6S	ASM	20	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins	senza sospensione estiva	T.I.	6
45	6	ASM	15	Prim. S.Gottardo		TD	0
46	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	2
47	6S	ASM	10	Prim.S.Giacomo / Inf. Pigna/ Prim. Pino		T.I.	2
48	6S	ASM	15	Prim. Prato		T.I.	5
49	6S	ASM	15	Prim. Mazzini		T.I.	4
50	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	4
51	6S	ASM	15	Inf. Gabbiano		T.I.	4
52	6S	ASM	15	Prim. Mazzini		T.I.	5
53	6	ASM	15	Inf. De Vincenzi		TD	0
54	6	ASM	12	Inf. S. Siro + Inf. Struppa		TD	0
55	6S	ASM	30	Inf. Peter Pan		T.I.	6
56	6S	ASM	15	Prim. Andersen / Md. Lucarno succ.(via mogadiscio)		T.I.	4
57	6S	ASM	15	Prim. Montesignano		T.I.	3
58	4	CUOCA	30	Prim. S.Eusebio - Inf. Valtrebbia		T.I.	3
59	6S	ASM	15	Prim. S.Gottardo		T.I.	5
60	6S	ASM	15	Inf. S. Siro + Inf. Struppa		T.I.	4
61	6S	ASM	15	Prim. S.Gottardo		T.I.	3
62	6S	ASM	15	Inf. De Vincenzi		T.I.	3
63	6S	ASM	20	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins	senza sospensione estiva	T.I.	6
64	6S	ASM	15	Inf. Sole		T.I.	3
65	6S	ASM	25	ASLO NIDO CUOCA		T.I.	4

66	6S	ASM	15	Prim.S.Giacomo		T.I.	4
67	6S	ASM	20	Nido Casetta Orsi		T.I.	3
68	4	CUOCA	30	ASILO NIDO CICOGNA	senza sospensione estiva	T.I.	6
69	6S	ASM	15	Prim. Andersen / Md. Lucarno succ.(via mogadiscio)		T.I.	5
70	6S	ASM	15	Prim. Prato		T.I.	4
71	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	4
72	6S	ASM	12	Prim.S.Giacomo / Prim. Pino		T.I.	2
73	6S	ASM	15	Prim. Andersen / Md. Lucarno succ.(via mogadiscio)		T.I.	3
74	6S	ASM	15	Prim. S.Gottardo		T.I.	3
75	4	CUOCA	30	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	4
76	6S	ASM	15	Inf. Piacenza		T.I.	5
77	6	ASM	15	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	1
78	5	A. CUOCA	25	Inf. Coccinella		T.I.	2
79	6S	ASM	12	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	1
80	6S	ASM	25	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		T.I.	3
81	6S	ASM	15	Inf. Ca' di Ventura		T.I.	3
82	6S	ASM	15	Prim. S.Eusebio - Inf. Valtrebbia- Prim. San Siro		T.I.	3
83	6S	ASM	10	Inf. Pigna (MATERNITA')		T.I.	2
84	6S	ASM	15	Prim. S.Gottardo		T.I.	5
85	6S	ASM	15	Prim. Santullo / Md.D'azeglio San Felice		T.I.	4
86	6S	ASM	15	Inf. Ca' di Ventura		T.I.	4
87	6S	ASM	15	Prim. Prato		T.I.	6
88	6S	ASM	15	Inf. Mimosa		T.I.	5
89	6S	ASM	15	Inf. Coccinella		T.I.	3
90	6S	ASM	15	Prim. Mazzini		T.I.	4
91	6S	ASM	15	Prim. Doria		T.I.	3
92	6S	ASM	15	Prim. Mazzini		T.I.	4
93	6S	ASM	15	Prim. A .Frank - Inf. M. Poppins		STAGE	0
94	6S	ASM	15	Inf. Mimosa		T.I.	3
95							
96							
97	NOTA BENE: SI PRECISA CHE PER I LOTTI OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA ALCUNI SERVIZI FRA CUI IL TRASPORTO, SONO SUBAPPALTATI ED I NOMINATIVI DEGLI ADDETTI NON SONO INSERITI NELL'ELENCO DI CUI SOPRA						
98							
99							
100							
101							
102							

Allegato 17 -Tabella Andamento Pasti Lotto Bassa Valbisagno

parametro di riferimento : giorno 18

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
ALBERO D'ORO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE SAL NUOV NS SIGNORA MONTE 4)	80	88	88	88	92	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	80	85	85	85	85	1.756
Totale pasti	80	88	88	88	92	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	80	85	85	85	85	1.756

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
ARCOBALENO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIALE CENTURIONE BRACELLI 0001)	37	40	40	40	37	37	40	40	40	37	37	40	40	40	37	39	41	41	41	39	783
EOLO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA LEONARDO FEA 81)	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	920
GIRASOLE (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA ROMAGNOSI 2)	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	1090
RONDINE (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA STANISLAO SOLARI 3)	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	65	90	90	1775
AURORA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA MARIO ROMAGNOLI 20)	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	1160
BORSI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA FRATELLI CERVI 1)	85	105	105	105	85	105	105	105	105	84	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	2039
EMANUELE LUZZATI (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA GIACOMO MORESCO 3)	83	83	83	83	83	83	83	83	93	93	88	88	88	93	93	88	88	88	83	83	1730
INF. ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE (SCUOLA INFANZIA STATALE PIAZZA GIOVANNI MARTINEZ 2)	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	61	61	54	1179
INF. PAPA GIOVANNI XXIII (SCUOLA INFANZIA STATALE PIAZZA GALILEO FERRARIS 4)	106	111	106	112	101	106	111	117	106	106	106	106	106	106	101	118	113	106	106	101	2151
INF. PIAZZA ROMAGNOSI (SCUOLA INFANZIA STATALE P.ZZA G.DOM.ROMAGNOSI 2)	35	32	35	35	35	32	32	32	32	32	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	632
INF. PIAZZA SOLARI (SCUOLA INFANZIA STATALE PIAZZA STANISLAO SOLARI 3)	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	127	127	127	127	127	127	122	122	122	122	2570
LOMELLINI (SECONDARIA I GRADO STATALE PIAZZA GALILEO FERRARIS 4 B)			56					56					55					53			220
MARCONI (SCUOLA PRIMARIA STATALE PIAZZA GIOVANNI MARTINEZ 2)	205	221	220	220	163	216	221	220	220	220	211	169	220	220	220	211	190	220	220	210	4217
MONTALE (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA LEONARDO FEA 83)	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	1230
PAPA GIOVANNI XXIII (SCUOLA PRIMARIA STATALE PIAZZA GALILEO FERRARIS 4)	348	357	348	363	306	348	357	348	353	291	348	354	349	333	241	354	354	349	353	306	6760
QUARTIERE CAMOSCIO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIALE CENTURIONE BRACELLI 61)	60	59	60	59	60	60	31	70	69	70	63	67	68	59	60	63	65	66	65	63	1237
RODARI (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA SAN FRUTTUOSO 74)	84	84	84	84	84	84	85	78	78	78	80	80	80	80	80	84	84	84	84	84	1643
RONDINE (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA STANISLAO SOLARI 3)	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	65	90	90	1775
Totale pasti	1632	3313	3407	3416	3233	3203	3314	3392	3423	3285	3256	3283	3356	3383	3209	3235	3333	3330	3349	3271	33111

Comune di Genova – Allegato 17 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
BURLANDO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA ANTONIO BURLANDO 0048)	50	84	80	100	86	46	84	70	102	35	96	87	96	99	26	93	88	75	96	26	1519
CESARE BATTISTI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA DONGHI 10)	142	109	146	134	70	144	109	151	98	112	146	111	121	140	113	149	112	147	102	113	2469
DA PASSANO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA LEONARDO MONTALDO 8)	282	201	200	277	199	191	201	204	281	206	280	200	210	285	175	297	201	167	271	205	4533
DODICI OTTOBRE (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA AURELIANO GALEAZZO 26)	175	179	103	159	100	181	179	103	187	78	182	183	104	180	99	183	178	85	161	99	2898
GIOVINE ITALIA (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA LEONARDO MONTALDO 61)	142	11	30	136	41	179	35	38	172	43	181	34	33	163	44	150	39	34	90	44	1639
INF. GIOVINE ITALIA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA ANTONIO BURLANDO 0001)	75	82	65	59	87	82	82	76	81	76	82	71	76	75	75	76	75	81	83	75	1534
INF. L'ISOLA CHE NON C'E' (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA BOBBIO 0022)	61	60	48	55	53	54	60	52	51	44	55	55	54	43	55	49	56	52	54	54	1065
INF. NUVOLE OLGA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA AURELIANO GALEAZZO 26)	56	57	51	57	56	58	57	54	50	50	51	58	53	57	52	53	52	47	48	48	1065
INF. PICCOLO PRINCIPE (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA DONGHI 8)	53	14	48	43	27	52	52	58	57	58	45	53	56	53	47	52	54	55	58	47	982
INF. VIA BURLANDO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA ANTONIO BURLANDO 0048)	30	25	26	31	32	25	32	27	30	28	27	26	26	29	24	22	29	27	28	22	546
PARINI - MERELLO (SECONDARIA I GRADO STATALE CORSO GALILEO GALILEI 7)	175	25	198	198	91	190	176	197	154	99	174	181	202	183	105	188	179	201	146	105	3167
SAN FRUTTOSO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE PIAZZA MANZONI 2)	49	54	54	49	49	49	49	54	51	51	49	54	54	51	51	49	54	54	54	49	1028
SOLARI (SCUOLA PRIMARIA STATALE PIAZZA STANISLAO SOLARI 2)	274	235	249	208	219	235	235	230	228	231	286	248	233	206	228	219	218	255	212	215	4664
Totale pasti	1564	1136	1298	1506	1110	1486	1351	1314	1542	1111	1654	1361	1318	1564	1094	1580	1335	1280	1403	1102	27109
Totale consegne	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	

Allegato 17 -Tabella Andamento Pasti Lotto Medio Ponente

parametro di riferimento : giorno 18

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale	
VELIERO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA SAN TOMASO D'AQUINO 7)	74	76	74	74	74	76	76	61	57	65	75	75	68	75	75	75	75	75	75	75	75	1.450
Totale pasti	74	76	74	74	74	76	76	61	57	65	75	75	68	75	75	75	75	75	75	75	75	1.450

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
CASTELLO RAGGIO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA FEDERICO GATTORNO 6)	44	42	45	41	39	40	44	45	37	39	40	44	44	37	42	40	41	39	39	37	819
DON BOSCO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA CORONATA 50)	46	41	46	46	46	46	42	46	46	46	46	47	47	47	47	48	48	45	45	45	916
GABBIANO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE PIAZZA VITT CONSIGLIERE 7)	66	66	66	66	66	68	41	68	68	68	73	73	78	73	73	74	74	74	74	74	1383
INF. GIRASOLE (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA SAN GIOVANNI BATTISTA 36 A)	85	85	85	85	98	87	87	87	87	75	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	1711
INF. XXV APRILE (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA SIGISMONDO MUSCOLA 23)	78	78	78	79	89	84	84	79	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	1657
VENTICINQUE APRILE (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA SIGISMONDO MUSCOLA 23)	197	170	95	194	165	192	171	92	170	158	192	135	93	171	163	192	172	97	160	129	3108
GUIDO ROSSA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA FEDERICO GATTORNO 6)	90	91	85	94	90	89	90	92	89	88	90	92	91	69	81	92	90	91	94	88	1776
VILLA SCIALLERO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA ANTONIO NEGRO 6)	160	140	160	160	160	155	135	155	155	155	150	155	155	155	157	155	155	160	160	160	3097
FOGLIETTA (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA URSONE DA SESTRI 5)	316	300	237	306	295	316	300	300	264	316	305	315	320	320	290	317	316	264	295	216	5908
Totale pasti	1082	1013	897	1071	1048	1077	994	964	1000	1029	1065	1030	997	1041	1022	1087	1065	939	1036	918	20375

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
DON BOSCO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA CORONATA 48)	90	90	82	85	103	94	99	88	98	77	82	93	59	54	99	81	102	101	101	58	1736
FERRERO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA NINO CERVETTO 42)	285	205	142	206	167	298	280	225	211	223	274	310	239	208	223	263	284	203	220	221	4687
GRAMSCI (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA MARIO BOEDDU 0010)	47					62					74					56					239
INF. JEAN PIAGET (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA NINO CERVETTO 42)	107	14	109	101	111	101	108	116	112	94	113	114	117	126	110	114	98	105	126	91	2087
INF. VILLA PARODI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA VADO 0039 A)	55	55	55	52	56	54	55	57	58	48	53	56	51	49	49	56	58	62	57	57	1093
SBARBARO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA GEROLAMO BORDONE 0012)	80	80	78	70	86	80	83	91	92	76	87	92	98	75	76	84	93	80	76	51	1628
TOMMASEO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA MARIO BOEDDU 0010)	157	155	99	136	163	159	156	164	170	246	172	171	167	165	107	171	141	131	132	144	3106
VILLA DUFOUR (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA GEROLAMO BORDONE 0012)	47	38	46	50	45	43	46	47	46	42	46	44	43	42	46	46	48	48	46	40	899
ALFIERI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA PIETRO ROSTAN 7)	90	90	91	93	97	95	97	101	94	95	91	97	95	94	94	81	97	95	91	97	1875
CARDUCCI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIALE ERMELINDA RIGON 16)	300	200	201	297	228	300	197	227	280	265	296	217	230	303	187	293	232	230	172	234	4889
INF. PEZZANI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA SANI ALBERTO 0018)	55	56	56	57	51	49	49	56	51	47	59	57	55	51	48	54	58	55	54	51	1069
INF. VIA SANI ELIA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA ANTONIO SANT ELIA 108)	60	53	53	73	63	64	68	68	71	53	64	65	64	50	58	63	62	64	66	56	1238
INF. XVI GIUGNO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA S MARIA DELLA COSTA 37)	77	80	82	78	77	76	79	80	83	66	84	88	85	85	82	79	77	85	79	74	1596
PEZZANI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA SANI ALBERTO 0018 A)	75	80	37	91		74	83	39	102		74	66	38	64		100	80	38	102		1143
RODARI (PRIMARIA STATALE) (SCUOLA PRIMARIA STATALE P.ZZA G. DI VITTORIO 6)	205	200	148	224	192	209	216	167	214	164	218	180	221	207	194	209	209	221	200	146	3944
SAN GIOVANNI BATTISTA (PRIMARIA STATALE) (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA ANDREA DEL SARTO 20)	215	200	173	217	204	193	223	211	198	200	222	180	216	225	176	228	206	216	233	92	4028
Totale pasti	1945	1596	1452	1830	1643	1951	1839	1737	1880	1696	2009	1830	1778	1798	1549	1978	1845	1734	1755	1412	35257
Totale consegne	16	15	15	15	14	16	15	15	15	14	16	15	15	15	14	16	15	15	15	14	

Allegato 17 -Tabella Andamento Pasti Lotto Ponente

parametro di riferimento : giorno 25

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
SMERALDO (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA MARTIRI DEL TURCHINO 0127)	42	42	42	42	45	42	42	42	44	44	44	44	45	45	45	46	46	44	44	44	874
Totale pasti	42	42	42	42	45	42	42	42	44	44	44	44	45	45	45	46	46	44	44	44	874

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale	
NUVOLA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA PIERO CALAMANDREI 0057)	48	48	54	54	54	54	54	54	59	59	59	59	57	57	57	57	57	57	57	57	1112	
A'LANTERNA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA CRAVASCO 7)	85	85	85	85	87	87	87	87	90	90	90	90	87	87	87	87	87	87	87	87	92	1.749
D'ALBERTIS (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA GASPARE BUFFA 0036)	202	197	192	192	192	197	197	197	207	158	202	202	202	202	202	178	202	202	202	202	202	3.927
DE AMICIS VOLTRI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VICO NICOLO DA CORTE 2)	77	40	70	40	22	77	40	77	77	22	77	77	77	77	22	77	77	77	77	23	1.203	
FABBRICHE (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA DELLE FABBRICHE 189 B)	6	35	38	36	4	5	38	37	38	5	11	37	39	41	5	8	38	39	38	8	506	
INF. VIA CALAMANDREI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA PIERO CALAMANDREI 0057)	47	47	47	47	49	47	47	47	47	47	47	48	48	48	28	48	48	48	48	48	931	
INF. VIA DA CORTE (SCUOLA INFANZIA STATALE VICO NICOLO DA CORTE 2)	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	59	59	59	59	59	69	59	59	59	59	1160	
INF. VIA FABBRICHE (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA DELLE FABBRICHE 189)	14	14	13	15	10	14	13	16	14	11	7	8	10	13	14	6	11	12	12	7	234	
PAGANINI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA MARTIRI DEL TURCHINO 40)	106	106	95	106	95	106	106	95	106	95	69	106	95	106	95	79	106	95	106	79	1952	
INF. VIA BRANEGA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA BRANEGA 0010 D)	63	11	63	63	63	63	63	63	63	63	65	65	65	65	65	40	65	65	65	60	1198	
MONTANELLA (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA BRANEGA 0010 D)	134	21	154	154	154	154	154	154	154	154	152	152	146	146	127	149	135	149	149	127	2819	
VILLA LETIZIA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA GASPARE BUFFA 0002)	64	64	64	64	64	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	1355	
Totale pasti	902	724	931	912	850	929	924	952	980	829	907	972	954	970	830	867	954	959	969	831	18146	

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
ADA NEGRI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIALE GIORGIO MODUGNO 20)	328	240	243	315	221	317	244	220	321	240	320	250	247	290	194	322	246	168	280	196	5202
ALDO MORO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA MARTIRI DEL TURCHINO 99)	69	42	21	79	79	66	42	74	69	61	75	76	78	69	77	74	81	80	69	77	1358
ANSALDO (SECONDARIA I GRADO STATALE SALITA EGEO 16)	69	68		56		72	68		74		70	75		67		71	67		75		832
ASSAROTTI (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA BRANEGA 0010 C)			66					71					58					59			254
ASSAROTTI - VILLA RATTO (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA SAPELLO 3)	45		46	30		44		38	31		47		42	31		46		34	27		461
CANEPA (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA PISSAPAOLA 48)	83	83	89	76	85	77	83	85	89	88	79	82	85	85	88	70	85	90	88	88	1678
EMMA VALLE (SCUOLA INFANZIA COMUNALE SALITA LORENZO CAPPELLONI 1)	131	99	124	134	126	138	112	139	142	118	146	146	139	121	137	157	119	122	147	123	2620
INF. CREVARI (sez. stacc. INF. V. DA CORTE) (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA PISSAPAOLA 0048)	18	17	20	14	14	14	17	20	18	13	17	16	18	16	17	17	19	18	18	17	338
INF. LE PRATOLINE (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA GRANARA 10)	43	40	41	45	41	42	40	40	48	38	40	42	43	48	41	46	46	44	48	40	856
INF. NEMO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA CIALLI 9)	38	38	42	45	38	40	38	38	48	37	43	45	33	44	40	40	44	37	43	51	822
INF. NUOVA CANTINA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA MARTIRI DEL TURCHINO 99)	33	27	17	37	33	34	27	35	27	34	31	37	35	24	33	28	32	35	24	27	610
INF. VIA OPISSO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA GIOVANNI OPISSO 37)	56	66	60	62	53	57	66	57	61	52	55	63	59	62	54	56	62	0	59	50	1110
INF. VIALE MODUGNO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIALE GIORGIO MODUGNO 20)	87	87	88	93	83	91	87	94	89	83	95	98	87	106	76	89	87	91	102	59	1772
INF. VILLA BANFI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA PEGLI 39)	42	54	43	45	46	48	54	50	50	40	50	52	50	46	47	47	52	53	52	43	964
MARIO EMANUELLI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA PEGLI 45)	62	19	59	61	60	62	59	58	55	37	60	61	58	57	56	62	60	60	56	33	1095
MEDIA VOLTRI 2 (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA PIERO CALAMANDREI 0057 B)	51		48	34		45		46	35		36		55	50		45		37	34		516
PASCOLI (PALLAVICINI) (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA IGNAZIO PALLAVICINI 3 A)	66	93	44	148	66	65	93	47	155	65	67	145	68	133	65	64	148	49	131	66	1778
PASCOLI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA GIOVANNI OPISSO 37)	64	86	63	86	59	60	86	63	88	62	64	37	64	82	62	62	84	62	83	65	1382
RIZZO - ALESSI (BONAVINO) (SECONDARIA I GRADO STATALE PIAZZA CRISTOFORO BONAVIN 0004 A)	68	2	75	27		58	49	64	40		67	35	54	39		64	28	65	29		764
RIZZO - ALESSI (PALLAVICINI) (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA IGNAZIO PALLAVICINI 7)	41					42					24					38					145
THOUAR - VILLINI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA VILLINI A NEGRONE 2 C)	79	70	89	74	96	79	70	76	75	96	85	53	51	54	97	92	81	94	82	97	1590
THOUAR SEDE (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA CESARE AIRAGHI 0009)	138	#	156	140	142	155	123	125	144	141	148	137	73	135	120	143	103	130	142	120	2515
VILLA BANFI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA PEGLI 39)	34	29	39	39	33	40	29	36	29	38	38	38	36	43	19	36	38	21	39	16	670
VOLTRI DUE (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA PIERO CALAMANDREI 0057 B)	73	88	85	93	88	88	54	70	90	84	88	86	79	53	66	85	91	55	94	55	1565
Totale pasti	1718	1248	1558	1733	1363	1734	1441	1546	1778	1327	1745	1574	1512	1655	1289	1754	1573	1404	1722	1223	30897
Totale consegne	23	19	22	22	18	23	20	22	22	18	23	20	22	22	18	23	20	22	22	18	

Comune di Genova – Allegato 17 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2016-146.4.0.- 107

Allegato 17 -Tabella Andamento Pasti Lotto Media Valbisagno

parametro di riferimento : giorno 11

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
CANTAEGLIA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA MOGADISCIO 49 B)	82	82	78	82	78	81	68	83	81	81	85	85	85	85	85	92	92	86	87	86	1.664
Totale pasti	82	82	78	82	78	81	68	83	81	81	85	85	85	85	85	92	92	86	87	86	1.664

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
CASSETTA DEGLI ORSACCHIOTTI (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA BOBBIO 68)	39	39	40	40	40	42	42	42	41	41	47	47	47	47	47	44	44	44	44	44	861
CICOGLIA (NIDO D'INFANZIA COMUNALE VIA PIACENZA 25)	47	37	41	44	44	46	46	46	52	52	47	50	49	49	49	46	48	48	50	48	939
ANNA FRANK (SCUOLA PRIMARIA STATALE PIAZZALE PAUL VALERY 9)	240	240	244	202	152	240	240	240	273	183	240	249	249	249	228	240	240	203	240	219	4611
COCCINELLA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA BENEDETTO DA PORTO 0014 A)	141	141	141	141	141	151	131	141	141	141	125	125	130	130	130	135	137	135	141	135	2733
INF. MARY POPPINS (SCUOLA INFANZIA STATALE PIAZZALE PAUL VALERY 9)	65	65	70	55	55	65	57	57	69	69	60	69	70	69	69	63	64	44	44	64	1243
INF. S. EUSEBIO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA VAL TREBBIA 299)	21	21	21	21	21	22	22	21	22	21	22	22	21	26	25	22	22	25	25	25	448
PETER PAN (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA ANTONIO SERTOLI 0007)	92	88	96	96	96	88	44	88	92	92	85	91	81	86	68	81	85	71	101	71	1692
SANTI EUSEBIO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA VAL TREBBIA 301)	31	12		16		31	12		31		31	12		31		31	12		31		281
Totale pasti	676	643	653	615	549	685	594	635	721	599	657	665	647	687	616	662	652	570	676	606	12808

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

Scuola	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	Totale
ANDERSEN (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA MOGADISCIO 0067 C)	111	43	113	116	113	110	111	89	89	116	112	112	113	117	117	85	111	109	116	117	2120
CA' DI VENTURA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA SAN FELICE 0019 B)	70	59	67	70	73	70	64	73	69	66	73	72	75	70	70	75	68	65	68	65	1382
DORIA (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA STRUPPA 148)	77	65	65	81	84	87	87	88	78	84	84	89	52	86	55	83	48	80	78	55	1506
G. MAZZINI (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA LODI 4)	184	200	206	236	210	232	219	234	169	217	221	213	231	235	240	214	230	214	219	240	4364
GABBIANO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA LODI 4)	46	42	47	49	47	42	33	47	46	41	43	41	45	46	44	42	46	45	49	40	881
IL SOLE DEL MIRTO (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA FRANCESCO MONTEBRUNO 0005 C)	59	57	68	63	67	62	9	61	62	60	69	70	70	56	59	64	68	72	79	64	1239
INF. CA' DI VENTURA (I Girasoli)- STATO (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA SAN FELICE 0019)	22	20	18	21	21	22	18	19	21	21	23	22	21	19	19	23	19	22	19	22	412
INF. DORIA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA STRUPPA 148)	46	9	49	53	51	52	56	59	55	49	45	54	53	55	48	52	15	36	52	39	928
INF. S. SIRO DI STRUPPA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA DI CRETO 62)	13	13	16	15	16	20	13	17	16	12	15	12	15	14	12	11	8	12	4	4	258
INF. VIA DE VINCENZI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA GIULIA DE VINCENZI 28)	38	40	38	53	40	44	50	44	46	42	41	46	43	48	44	42	51	45	55	42	892
INF. VIA DELLA PIGNA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA DELLA PIGNA 11)	18	8	21	19	18	17	16	19	19	17	15	20	19	21	18	18	19	21	19	18	360
INF. VIA PIACENZA (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA PIACENZA 25)	64	60	60	66	68	72	68	66	70	68	69	70	72	63	73	64	70	67	71	67	1348
INF. VIA TERPI (SCUOLA INFANZIA STATALE VIA TERPI 24)	19	10	5	20	17	16	10	13	18	18	18	15	16	17	17	19	14	14	18	17	311
LUCARNO (MOGADISCIO) (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA MOGADISCIO 67 C)	67			46		64			56		58			67		69			64		491
MEDIA MOLASSANA - EX D'AZEGLIO SUCCURSALE (SECONDARIA I GRADO STATALE VIA SAN FELICE 19)	66		64	48		68		69	66		64		65	62		66		66	67		771
MIMOSA (SCUOLA INFANZIA COMUNALE VIA MOGADISCIO 49)	71	71	73	76	74	79	64	80	79	77	79	79	81	77	78	72	48	77	79	76	1490
MONTESIGNANO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA TERPI 50)	37			40		35			40		37			41		28			32		290
PINO SOPRANO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIALE A PINO SOTTANO 20)	21		6	18		70		34	17		42		68	17		63			61	14	431
PRATO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA STRUPPA 214)	150	115	170	143	107	150	117	166	142	103	156	116	85	130	106	153	112	168	94	99	2582
SAN GIACOMO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA INFER. RIO MAGGIORE 1 B)	18	90		67		23	93		89		23	89		88		22	88		92		782
SAN GOTTARDO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA GIULIA DE VINCENZI 30)	137	170	130	184	115	146	173	147	122	87	142	180	130	169	115	134	175	150	167	116	2889
SAN SIRO (SCUOLA PRIMARIA STATALE SALITA MADONNETTA DI STRU 0006)	70	18	75			74	18	71			76	18	69			73	17	74			653
SANTULLO (SCUOLA PRIMARIA STATALE VIA SAN FELICE 0019 A)	239	180	192	248	182	205	181	217	258	203	250	203	218	249	199	248	207	209	247	207	4342
Totale pasti	1643	1270	1483	1732	1303	1760	1400	1613	1627	1281	1755	1521	1541	1747	1314	1720	1414	1607	1703	1288	30722
Totale consegne	23	19	20	22	17	23	19	20	22	17	23	19	20	22	17	23	19	20	22	17	

PROGETTAZIONE RELATIVA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER N. 4 LOTTI MUNICIPALI

ALL A – RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Nello specifico costituisce oggetto del capitolato di gara l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, a basso impatto ambientale, relativamente a numero 4 lotti municipali. Il servizio, avrà durata di 19 mesi con avvio il 1 febbraio 2017 con opzione di prosecuzione relativamente a ciascun lotto sino ad un massimo di 12 mesi alle medesime condizioni economiche.

Detta opzione potrà essere esercitata dalla Civica Amministrazione singolarmente per ciascun lotto.

Il servizio di Ristorazione del Comune di Genova fornisce pasti ai bambini e bambine che frequentano i servizi educativi per l'infanzia e le scuole del primo ciclo di istruzione (dai nidi d'infanzia alle scuole secondarie di I grado). Per l'espletamento del servizio il Comune richiede la fornitura di pasti a crudo (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale comunale), di pasti pronti da consumare in loco (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale aziendale), e di pasti pronti veicolati.

Il servizio si intende comprensivo del confezionamento, della preparazione, del trasporto, dell'allestimento, della distribuzione dei pasti e del rigoverno dei locali a seconda della tipologia di pasto richiesta. Per la preparazione e la distribuzione del pasto sulle sedi scolastiche è impiegato personale in numero tale da assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio conformemente a specifici requisiti.

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso i locali della ristorazione in gestione, sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi. Altresì si intendono a carico dell'I.A. gli interventi manutentivi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Sono inoltre richiesti quale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto, interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, entro il limite dello 0,3 % sull'importo complessivo a base di gara per ciascun lotto.

Relativamente al lotto Ponente tale importo è stato integrato per poter permettere all' I.A. di effettuare interventi manutentivi atti a risolvere le criticità tecniche, edilizie ed impiantistiche nonché il ripristino/sostituzione delle attrezzature presso il Centro di Cottura di civica proprietà Thourar.

La composizione dei lotti, il numero di pasti presunto giornaliero, gli indirizzi delle sedi sono desumibili da un allegato al capitolato d'appalto.

Per l'espletamento del servizio relativo ai lotti Medio Ponente e Media Valbisagno l'I.A. dovrà utilizzare cucina e magazzino di proprietà/disponibilità aziendale, mentre per i lotti Bassa Valbisagno e Ponente, la cucina è di proprietà pubblica mentre il magazzino deve essere messo a disposizione dall'I.A., con le modalità di cui all'art. 3 del disciplinare di gara.

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "Limiti di contaminazione microbiologica." (allegato n.6).

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e

delle acque e nello specifico: controlli microbiologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza.

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello del Comune, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio.

I menu sono realizzati in maniera partecipata da un gruppo di lavoro costituito dai dietisti del comune, dai medici dell'ASL, dai genitori delle commissioni mensa e dalle aziende di ristorazione. L'articolazione della giornata alimentare a seconda dell'ordine di scuola a cui è rivolta è costituita da: colazione, pranzo, frutta snack e merenda.

Il Comune richiede altresì diete sanitarie e menu alternativi per gli utenti affetti da patologie particolari a seguito di richiesta delle famiglie.

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" - e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi e pertanto richiede quale requisito obbligatorio l'utilizzo di banane del commercio equo e solidale nei menu dei bambini.

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico, tali standard qualitativi sono specificati nell'allegato n. 9 "Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari".

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 50 del Codice degli appalti (Dlgs. 50/2016) al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro. Per personale adibito all'appalto si intendono tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso i Centri cottura/Cucine come meglio definiti all'art. 1 lett. d) del C.S.A.

Relativamente al lotto Medio Ponente il Comune richiede che l'esecuzione del contratto sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91 "Disciplina delle cooperative sociali".

QUANTIFICAZIONE BASE D'ASTA

La base d'asta è stata quantificata tenendo conto delle varie voci di costo costituenti la prestazione richiesta, nello specifico è stato calcolato il valore da attribuire ai prodotti alimentari, al trasporto, alla preparazione presso le cucine, all'autocontrollo igienico, alla formazione, alla manutenzione ecc. Nelle tabelle di seguito riportate vengono evidenziate le stime generale del valore per ogni modello gestionale (IVA esclusa).

Nell'analizzare le varie voci di costo, si è anche tenuto conto di quanto dichiarato dalle varie Ditte partecipanti a recenti gare.

Va infatti rilevato che anche gli appalti precedenti, benché banditi prima dell'obbligatorietà dei C.A.M. (criteri ambientali minimi) prevedevano, tuttavia, molti alimenti biologici e taluni alimenti D.O.P. o simili; l'odierna gara, quindi, ha solo incrementato la presenza di questi elementi (ma non li ha introdotti ex novo) e tale incremento ha comportato un aumento della base d'asta di 0,10 euro a pasto.

Il prezzo a base d'asta proposto non si discosta da quello di analoghe gare di altre Amministrazioni; ad esempio, il Comune di Pisa ha bandito una gara nel maggio 2016, con valori leggermente inferiori a quelli di Genova (salvo che per ipotesi, ove, oltre al pasto, sono previste prestazioni ulteriori, quali "supporto all'educativo").

Non è stata indicata la voce "utile", ritenendola conglobata pro quota nelle altre voci di costo.

PASTI A CRUDO

VOCI DI COSTO	Euro
Costo prodotti alimentari	1,95
Costo risorse umane impiegate nel servizio	0,18
Manutenzione straordinaria	0,03
Altri costi (trasporto, materiali di consumo, adempimenti igienico sanitari, formazione, ecc.)	0,24
Totale (IVA esclusa)	2,40

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO SCUOLE

VOCI DI COSTO	euro
Costo prodotti alimentari	1,70
Costo risorse umane impiegate nel servizio	2,50
Manutenzione ordinaria/straordinaria	0,13
Altri costi (trasporto, materiali di consumo, adempimenti igienico sanitari, formazione, ecc.)	0,47
Totale (IVA esclusa)	4,80

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO NIDO

VOCI DI COSTO	euro
Costo prodotti alimentari	1,95
Costo risorse umane impiegate nel servizio	3,10
Manutenzione ordinaria/straordinaria	0,13
Altri costi (trasporto, materiali di consumo, adempimenti igienico sanitari, formazione, ecc.)	1,32
Totale (IVA esclusa)	6,50

PASTI PRONTI VEICOLATI

VOCI DI COSTO	Euro
Costo prodotti alimentari	1,70
Costo risorse umane impiegate nel servizio	2,30
Manutenzione ordinaria/straordinaria	0,13/0,23*
Altri costi (trasporto, materiali di consumo, adempimenti igienico sanitari, formazione, ecc.)	0,77
Totale (IVA esclusa)	4,90/5,00*

*riferito al lotto Ponente