

COMUNE DI ANNICCO
Provincia di Cremona

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA.

Periodo: anni 2009/2010 - 2010/2011

ART. 1.....	4
OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2.....	4
DURATA DELL'APPALTO	4
ART. 3.....	5
TIPOLOGIA DELL'UTENZA	5
ART. 4.....	5
DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	5
ART. 5.....	5
ORARI DI DISTRIBUZIONE	5
ART. 6.....	6
PREZZO POSTO A BASE D'ASTA	6
ART. 7.....	6
CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA E MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	6
ART. 8.....	8
USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI	8
ART. 9.....	9
ONERI	9
ART. 10	9
INIZIO DEL CONTRATTO	10
ART. 11	10
ORDINATIVI DEI PASTI	10
ART. 12	10
SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
ART. 13	11
CAUZIONE PROVVISORIA	11
ART. 14	11
CAUZIONE DEFINITIVA	11
ART. 15	11
RINUNCIA AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE IMPRESA AGGIUDICATARIA	11
ART. 16	12
DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO	12
ART. 17	12
ASSICURAZIONI	12
ART. 18	12
SPESE VARIE	12
ART. 19	13
IL PERSONALE	13
ART. 20	14
DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	14
ART. 21	14
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	14
ART. 22	15
IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	15
ART. 23	16
SOMMINISTRAZIONE PORTATE - MODALITA'	16
ART. 24	16
OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE.....	16
ART. 25	17

REGOLAMENTI	17
ART. 26	17
TIPOLOGIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE	17
ART. 27	18
DIVIETI	18
ART. 28	18
PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA	18
ART. 29	18
PULIZIE ESTERNE	18
ART. 30	18
LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE	18
ART. 31	19
RIFIUTI	19
ART. 32	19
LOCALI ANNESSI	20
ART. 33	20
STRUTTURA DEL MENU'	20
ART. 34	21
MENÙ COMPATIBILI CON LE SCELTE RELIGIOSE	21
ART. 35	21
DIETE SPECIALI	21
ART. 36	21
MANUTENZIONI E ALTRE SPESE	21
ART. 37	22
SICUREZZA	22
ART. 38	22
DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	22
ART. 39	24
AUTOCONTROLLO	24
ART. 40	24
PENALITÀ	24
ART. 41	25
PAGAMENTO DEI PASTI PRODOTTI	25
ART. 42	25
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	25
ART. 43	26
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	26
ART. 44	26
TUTELA DEI DATI SENSIBILI	26
ART. 45	26
FORO COMPETENTE	26
.....	
<u>Allegati</u>	
N. 1 TABELLE MERCEOLOGICHE	28
N. 2 MENU'	37
N. 3 GRAMMATURE	41

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate, nella somministrazione dei pasti destinati agli alunni e insegnanti della Scuola dell'infanzia e della Scuola Primaria ed al personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale (di seguito indicata anche come Committente). I pasti dovranno essere confezionati presso il centro di cottura, messo a disposizione dall'amministrazione comunale, ubicato all'interno del plesso scolastico (scuola dell'infanzia ed primaria) del Capoluogo. Il servizio sarà effettuato in un unico punto di distribuzione.

In dettaglio il servizio prevede la fornitura delle derrate, la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione della frutta a metà mattina, la distribuzione al tavolo dei pasti, lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, della cucina e del magazzino.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

Il contratto ha la durata di anni 2 (due) decorrenti dal 1° settembre 2009 o dalla successiva eventuale data di aggiudicazione e scadenza il 31/08/2011; a tale data s'intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'amministrazione fissa i tempi d'inizio della fornitura, dandone avviso all'appaltatore.

E' facoltà dell'Amm.ne, alla naturale scadenza, prorogare il contratto di anni 1 (uno), alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal capitolato e dal contratto stesso.

La proroga del contratto sono subordinati alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti da rendersi nota a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento trasmessa da parte dell'Amministrazione comunale proponente, almeno 15 (quindici) giorni prima della naturale scadenza o della scadenza conseguente alla prima proroga od al primo rinnovo.

In caso di proroga, la ditta è impegnata ad accettare il proseguimento contrattuale alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal capitolato e dal contratto stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto sussistendo ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

ART. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni e insegnanti della scuola primaria, della scuola dell'infanzia e da adulti di volta in volta autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 4

DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. Scuola dell'Infanzia (da settembre a giugno compreso)

Pasti: massimo giornalieri circa 45, con servizio attivo dal lunedì al venerdì

2. Scuola Primaria (da ottobre alla prima decade di giugno)

Pasti: massimo giornalieri circa 90, con servizio attivo il martedì, mercoledì ed il venerdì.

All'interno dello stesso plesso scolastico in cui è ubicata anche la cucina, si consumano tutti i pasti relativi alle utenze scolastiche.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Appaltatore

ART. 5

ORARI DI DISTRIBUZIONE

- **Scuola dell'Infanzia**
 - dalle ore 11,45 alle ore 12,30

- Scuola Primaria

- dalle ore 12,30 alle ore 13,30

ART. 6

PREZZO POSTO A BASE D'ASTA

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto (per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e adulti), comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione è stabilito in **EURO 4,40 IVA ESCLUSA**.

ART. 7

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA E MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 53 del D.lgs. 12/04/2006 n° 163 e successive modificazioni, alla ditta in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara e nel presente capitolato, che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito ai seguenti criteri elencati:

- | | |
|------------------------------|----------|
| A) Prezzo: | punti 40 |
| B) Valutazione del servizio: | punti 60 |

- A) Prezzo MAX P.TI 40

Verrà assegnato il punteggio mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = P_i \times P_{max} / P_o$$

X = punteggio

P_i = Prezzo più basso

P_{max} = Punteggio massimo attribuibile

P_o = Prezzo offerto

B) Valutazione del servizio

MAX P.TI 60

B - Progetto tecnico	Punteggio massimo attribuibile
<p>1. Caratteristiche generali e sistema organizzativo del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monte ore totale settimanale • Numero degli operatori adibiti al servizio • Modalità di attuazione del piano HACCP • Proposta di piano operativo dettagliato per la consegna delle derrate • Strategie di intervento nella gestione degli imprevisti • Metodi, procedure e strutture che si intendono utilizzare per verificare la qualità del pasto 	<p>punteggio max assegnabile Punti 25</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 8</p> <p>Punti 2</p>
<p>2. Migliorie Eventuali proposte migliorative della ditta a quanto previsto da Capitolato</p>	<p>punteggio max assegnabile Punti 12</p>
<p>3. Ulteriori Certificazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possesso certificazione OHSAS 18001 relativa alla sicurezza negli ambienti di lavoro. • Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 14001/2004 relativa alla Gestione dei servizi Ambientali • Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti • Possesso certificazione dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale relativamente ai prodotti di agricoltura biologica. 	<p>Punteggio massimo assegnabile Punti 5) (allegare copia certificati)</p> <p>Punteggio massimo assegnabile Punti 5) (allegare copia certificati)</p> <p>Punteggio massimo assegnabile Punti 5) (allegare copia certificati)</p> <p>Punteggio massimo assegnabile Punti 5) (allegare copia certificati)</p>
<p>4. Fornitura di prodotti biologici che la ditta è disposta a fornire.</p>	<p>punteggio max assegnabile Punti 5</p>
<p>Realizzazione di un percorso educativo rivolto alle scuole e alle famiglie con lo scopo di informare/educare sulle tipologie e i valori (energetico, culturale e sociale) dei diversi cibi.</p>	<p>punteggio massimo assegnabile Punti 10</p>

6. Piano di formazione del personale relativo alle fasi del servizio oggetto dell'appalto.	Punteggio massimo assegnabile Punti 10
7. La disponibilità, alla data del bando, di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione (allegare copia autorizzazione sanitaria e contratto di proprietà o locazione) per il periodo di durata del presente contratto adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge, situato ad una distanza chilometrica stradale non superiore a km. 30 dal Comune di Casalmorano e dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti.	<ul style="list-style-type: none"> • punteggio massimo assegnabile • fino a km 25 punti 20 • da km 26 a km 30 punti 5 • oltre km 30 punti 0

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Per l'individuazione e la verifica delle offerte anormalmente basse si applicherà l'art. 87 del d.lgs. n° 163/06, e successive modificazioni.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità, e nessun compenso o rimborso spetterà alle Ditte concorrenti per la presentazione delle stesse.

Nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, l'Amministrazione Comunale procederà comunque all'aggiudicazione del servizio.

Nel caso di offerte uguali l'aggiudicazione avverrà con le modalità di cui all'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

ART. 8

USO DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI

Il Committente concede all'Appaltatore l'uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e della stoviglieria situate presso il plesso scolastico del capoluogo relativamente a cucina, sala ristorazione, servizi accessori, nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'aggiudicazione.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali, degli impianti, delle attrezzature e della stoviglieria da consegnare all'Appaltatore redigendo apposito verbale.

L'uso di quanto messo a disposizione dal Committente è regolato come segue:

- 1) Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui

sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e gestore.

- 2) Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Appaltatore.
- 3) Le attrezzature presenti nella cucina devono essere utilizzate in modo proprio senza prostrarre il loro funzionamento oltre il limite di sicurezza. Le attrezzature verranno consegnate all'Appaltatore nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'inizio del contratto. Esso avrà l'obbligo di provvedere alla loro manutenzione ordinaria e farsi carico di effettuare piccole riparazioni. Il valore delle riparazioni non potrà superare il 15% del valore del bene a nuovo. Superando tale limite la riparazione sarà considerata di tipo straordinario e sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.
- 4) L'Amministrazione Comunale porrà a disposizione dell'Appaltatore la stoviglieria e gli utensili di numero e tipologia presenti al momento dell'attivazione del contratto.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare e/o reintegrare la dotazione necessaria per il normale funzionamento a sua cura e spese.

ART. 9 ONERI

Sono a carico dell'Appaltatore:

- a) tutti gli oneri relativi agli acquisti delle materie prime e dei materiali d'uso (detersivi, materiali di pulizia ecc.). Compete all'Appaltatore accertarsi che i prodotti alimentari forniti non siano scaduti; per quelli scaduti dovrà provvedere all'immediata sostituzione. Compete altresì all'Appaltatore sistemare le materie prime nell'apposita dispensa e i prodotti di pulizia negli appositi armadi o scaffali.
- b) L'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei seguenti locali: cucina, magazzino viveri, spogliatoio. In ogni caso l'Appaltatore dovrà provvedere ad effettuare 3 pulizie straordinarie dei citati locali nei mesi di settembre, dicembre e aprile di ciascun anno.

- c) La sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi contenitori posti negli spazi situati all'esterno della cucina.
- d) Tutti gli oneri per la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi, ivi compresa la sostituzione dei pezzi occorrenti nei limiti di cui al punto 3) del precedente articolo 8.

ART. 10

INIZIO DEL CONTRATTO

L'Appaltatore si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1 settembre 2009 o dall'eventuale data indicata dal Committente.

ART. 11

ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti dall'Appaltatore in base al numero degli utenti, da rilevare in ogni scuola, entro le ore 9,30 di ogni giorno.

L'Appaltatore è tenuto a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici predisposti per ogni singola patologia.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'Appaltatore, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ART. 12

SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Al verificarsi delle condizioni sotto indicate ed in caso di sciopero, potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi la cui composizione sarà concordata tra le parti.

Le interruzioni parziali del servizio per cause 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 rispettivamente dell'Appaltatore come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

ART. 13

CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore complessivo dell'appalto al netto dell'I.V.A. pari a **Euro 4.180,00**. Detta cauzione, dovrà essere prestata da uno dei soggetti e con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge; inoltre dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di scadenza dell'offerta.

ART. 14

CAUZIONE DEFINITIVA

L'Appaltatore dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Appaltatore, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'Appaltatore in caso di risoluzione dello stesso per inadempienze dell'Appaltatore.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione di cui sopra, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione Comunale.

ART. 15

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora l' Appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Appaltatore in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda ditta classificata.

ART. 16

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto, anche temporaneo o parziale del servizio in oggetto.

ART. 17

ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

La Ditta appaltatrice si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande, per danni a persone o cose. L'Amministrazione Comunale è perciò ritenuta indenne da ogni responsabilità per incidenti a persone o cose che venissero provocati dalla Ditta concessionaria nel corso del rapporto contrattuale.

Pertanto l' Appaltatore deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 per sinistro. L'Amministrazione Comunale dovrà essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

ART. 18

SPESE VARIE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, saranno a carico dell'Appaltatore.

ART. 19

IL PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché le norme di igiene della produzione ed avere frequentato appositi corsi di formazione previsti per gli alimentaristi.

Il personale addetto a manipolazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale addetto al servizio deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un direttore che deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione al Comune.

L'Appaltatore 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 dall'Amministrazione Comunale.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Appaltatore informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

Dovranno essere previsti indumenti distinti forniti dall'Appaltatore ai propri operatori, per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

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

L'Appaltatore deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni

normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.
Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 20

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e sue modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26/05/1997, al D.Lgs. n. 156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

ART. 21

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici ed i seguenti prodotti: pasta, riso, mozzarella, uova, verdura e frutta dovranno obbligatoriamente essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.

L'Appaltatore deve inviare al responsabile del servizio di refezione del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

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.

ART. 22

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal D.lg.vo 155/97. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

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

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n.27.

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

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 e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore

antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo (solamente per le patate).

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si utilizzerà formaggio Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 23

SOMMINISTRAZIONE PORTATE - MODALITA'

I pasti verranno somministrati con distribuzione al tavolo.

ART. 24

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della Ditta Appaltatrice nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi e monili in genere;
- 2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 4- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 5- Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno.

- 6- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
- 7- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 8- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 9- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 10-La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 11- Distribuire la frutta accuratamente lavata ed asciugata dopo la consumazione del secondo piatto, effettuando se richiesto la sbucciatura concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

ART. 25

REGOLAMENTI

In caso di aggiudicazione l'Appaltatore deve fornire alla Amministrazione Comunale le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che intende utilizzare. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, spogliatoi).

ART. 26

TIPOLOGIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti utilizzati non devono essere classificati come tossici ed altamente tossici.

Il prodotto non deve risultare tossico per la vita acquatica (test di tossicità

acuta e non, cornica su daphnia ed altre alghe).

Tutti i composti organici devono essere facilmente biodegradabili (secondo test standard).

Il prodotto non deve contenere dispositivi di pulizia (stracci, carta, ecc) da gettar via.

ART. 27 DIVIETI

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

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione pasti e refettorio.

ART. 28 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 29 PULIZIE ESTERNE

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Appaltatore che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 30 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

ART. 31

RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle cucine o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza, ma tali contenitori dovranno essere conferiti direttamente nel cassonetto a disposizione.

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

L'Appaltatore dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti, posti nelle vicinanze di ogni plesso scolastico, i rifiuti in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone e lattine.

L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo.

Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi.

ART. 32

LOCALI ANNESSI

I locali annessi e pertinenti alle cucine devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

ART. 33

STRUTTURA DEL MENU'

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel Menù.

Il pasto tipo dovrà essere composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione o dessert
- Acqua

Il Comune può richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:

- focaccia o pizza
- un panino con formaggio o prosciutto cotto
- un succo di frutta
- un pacchetto di crackers o una barretta di cioccolato
- acqua minerale 500 ml.
- un frutto.

Le variazioni del menu' devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ◆ guasto di uno o più impianti;
- ◆ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica.

Spuntino:

solo per la Scuola dell'infanzia a metà mattina è richiesta la distribuzione di frutta o di yogurt. Quest'ultimo sarà fornito una volta alla settimana, con la stessa frequenza sarà proposta la banana. Non è consentito distribuire la stessa

varietà di frutta più di due volte la settimana. Una volta al mese e solo per le scuole materne, l'Appaltatore dovrà fornire torte affinché i bambini possano festeggiare tutti insieme i compleanni.

ART. 34

MENÙ COMPATIBILI CON LE SCELTE RELIGIOSE

L'Appaltatore deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta alla Amministrazione Comunale, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi e/o ideologici, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti.

ART. 35

DIETE SPECIALI

L'Appaltatore si impegna a preparare pasti seguendo diete speciali per comprovate situazioni patologiche. Tali diete dovranno essere formulate da personale tecnico della ditta appaltatrice (dieteiste ecc.) in aderenza al menù settimanale corrente e previa richiesta presentata al Comune dall'utenza anche mediante esibizione di certificato medico. La dieta come sopra elaborata dall'Appaltatore, dovrà essere approvata dall'A.S.L. territorialmente competente.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete leggere", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 5 giorni sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di pesce o carne al forno o bollita o ricotta di latte vaccino o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Menù personalizzati sono richiesti anche nei casi di idiosincrasia.

ART. 36

MANUTENZIONI E ALTRE SPESE

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale le spese legate al consumo di acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti derivanti dall'utilizzo delle attrezzature destinate alla produzione dei pasti, oltre alle manutenzioni di carattere straordinario, nonché ad eventuali interventi di derattizzazione.

ART. 37

SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: D.L. n. 81 del 9/04/2008 e sue modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'Art. 18 del D.Lgs. 81/08, tenendolo a disposizione.

L'Appaltatore, inoltre, deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'Appaltatore deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Annicco dei quali verrà idoneamente informato.

L'Appaltatore 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 e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Appaltatore deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare entro un mese a partire dalla data di aggiudicazione.

A tal fine deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 38

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli presso le cucine ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell' A.S.L.;
- Il servizio comunale incaricato;
- Le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- La Commissione Mensa, se nominata.

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

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore, che pure non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari:
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate nei frigoriferi;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- le temperature dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'Appaltatore provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'Appaltatore ha l'obbligo, inoltre di conservare per 48 ore, una campionatura dei pasti serviti da mettere a disposizione dell'autorità competente per ogni evenienza.

ART. 39

AUTOCONTROLLO

La stesura del piano di autocontrollo compete all'Appaltatore che individuerà all'interno del proprio organico il responsabile dello stesso. Quest'ultimo sarà indicato al S.I.A.N. (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) con delega scritta firmata dal Sindaco del Comune.

Il manuale di autocontrollo ed il relativo registro saranno conservati presso la cucina della scuola Dell'infanzia, a disposizione di eventuali controllori.

I dipendenti della ditta appaltatrice dovranno essere perfettamente informati e formati relativamente al piano di autocontrollo così da poter compilare le schede previste dal registro (accettazione merci, controllo delle temperature, piano di sanificazione, ecc.).

ART. 40

PENALITÀ

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale invierà formale diffida contenente la specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente adottate dall' Appaltatore non fossero ritenute soddisfacenti dall' Amministrazione Comunale, si procederà all'applicazione di penalità rapportate alla gravità dell'inadempienza. La penale non potrà essere inferiore ad € 100,00 e superiore ad € 1.000,00.

Le penalità verranno comminate con atto motivato del Sindaco su proposta

del Responsabile del Servizio competente.

Le somme dovute a titolo di penalità verranno prelevate dalla cauzione definitiva che la ditta dovrà reintegrare nel termine ultimo di giorni 30.

In caso d'inadempimento dell'appaltatore è inoltre prevista la possibilità, per l'amministrazione committente, di reperire i prodotti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i prodotti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

ART. 41

PAGAMENTO DEI PASTI PRODOTTI

L'Appaltatore deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto.

Il corrispettivo di cui sopra sarà determinato dal numero dei pasti consegnati nel mese moltiplicato per il "costo pasto unitario".

Le fatture emesse saranno pagate entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

ART. 42

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'Art. 90, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Appaltatore
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- g) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- h) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;

- i) Casi di grave tossinfezione ;
- j) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- k) Interruzione non motivata del servizio ;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 43

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 44

TUTELA DEI DATI SENSIBILI

Dovranno essere rispettati gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 30/6/2003 n. 196 "Codice Privacy". Dovrà, inoltre, essere prodotta l'informativa indicata dall'art. 13 del suddetto decreto e la contestuale dichiarazione con la quale l'Appaltatore si impegna ad adottare le misure minime di sicurezza per il trattamento dei dati relativi al Comune, connessi e conseguenti al presente appalto.

ART. 45

FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente di CREMONA.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, alle disposizioni legislative vigenti in materia e in particolare alle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione

Scolastica, approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità, 1 agosto 2002 n. 14833.

Allegati

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

Allegato n. 1 Tabelle Merceologiche

Allegato n. 2 Menù

Allegato n. 3 Grammatore

COMUNE DI ANNICCO

Provincia di Cremona

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

anni:

2005/2006 - 2006/2007

Allegato 1

TABELLE MERCEOLOGICHE

INDICAZIONI PER GRUPPI DI DERRATE

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti devono conformarsi ai requisiti delle leggi generali e speciali riguardanti la preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti. I seguenti prodotti: riso, mozzarella, uova, verdura e frutta dovranno obbligatoriamente essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE. L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire presso ditte autorizzate alla vendita e al commercio, preferendo ditte con certificazione di qualità.

Per quanto non qui espressamente specificato, si fa riferimento alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833.

CARNI

Tutti i tipi di carne (bovine, suine e avicunicole) dovranno essere fresche, **di provenienza italiana documentata** e provviste di regolare bollatura, come da normativa vigente.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le notizie previste dalle norme vigenti, e le indicazioni riguardanti il paese di nascita e di allevamento. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Le carni bovine dovranno provenire da vitellone (taglio noce) e da vitello (taglio reale).

Per le **carni avicunicole** i tagli ammessi sono: petti - cosce di pollo, fesa di tacchino.

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia (età di circa 9 mesi e peso di circa 160 kg) certificato nel documento commerciale di accompagnamento. Taglio: lonza.

Solo per particolari esigenze (esempio: diete speciali) da motivare in modo dettagliato potrà essere ammesso il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e 4 °c.

Tutte le carni devono essere di animali, nati, allevati, macellati in Italia ed essere già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso. Devono avere un periodo di conservazione non inferiore a 15 giorni.

Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate.

SALUMI

Saranno ammessi il prosciutto cotto, il prosciutto crudo, con marchio Parma o San Daniele e la bresaola.

1. **Prosciutto cotto:** deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità; deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole, di colore e

profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto. Per le diete speciali è bene prevedere prosciutto cotto senza caseinati e latte in polvere.

2. **Prosciutto crudo:** ricavato da cosce di suino ben mature, deve avere stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Deve essere esente da additivi.
3. **Bresaola:** deve avere minimo 45 giorni di stagionatura. Deve presentarsi non troppo secca, ben pressata, priva di tendini e di grasso.

PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/200 del 17.12.1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.3.2002.

Il pesce deve essere perfettamente sviscerato e filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci deve essere confezionato e surgelato individualmente. I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm.

A seconda del gradimento dei bambini si potranno richiedere sogliola, platessa, halibut, trota, nasello. E' ammesso l'uso di bastoncini di pesce impanati costituiti da parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, non precedentemente fritti. Le carni devono essere di colore banco, con assenza di macchie anomale, pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre. La grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco dal prodotto.

Si dovrà esigere sempre l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte che forniscono il prodotto devono essere certificate e garantire che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

La glassatura sarà del 20% e il calo di peso massimo, dopo scongelamento, del 30%.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo di conservazione residua di almeno 90 giorni.

TONNO IN CONSERVA

E' possibile scegliere solo tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale.

La dimensione della confezione dovrà essere tale da garantire il completo consumo del prodotto in giornata. Preferire il prodotto conservato in vetro da conservarsi al riparo dalla luce.

FORMAGGI E LATTICINI

Preferire formaggi con marchio di qualità garantita.

Potranno anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purchè prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed **esenti da polifosfati aggiunti**.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Si individuerà una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei formaggi preparati con **latte italiano**. I formaggi si distinguono in stagionati e formaggi definiti freschi. Quelli stagionati hanno una maggiore conservabilità, comunque se utilizzati saltuariamente è preferibile vengano acquistati tagli in confezioni sottovuoto. Si elencano alcuni formaggi DOP che possono essere inseriti nel menù scolastico: asiago, caciocavallo silano, grana padano, parmigiano reggiano, fontina, montasio, provolone valpadana, taleggio, toma piemontese e quartirolo lombardo.

I formaggi definiti freschi devono essere prodotti con latte pastorizzato e conservati ad una temperatura compresa fra 0° e 4° C. Devono essere consegnati entro 3 giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5 giorni dalla data di consegna. Si elencano alcuni formaggi che possono essere inseriti nel menù scolastico: crescenza, ricotta di vacca e mozzarella. Quest'ultima potrà essere fornita con una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

LATTE

Fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato per il consumo diretto. Deve essere conservato a temperature non superiori a 6° C per un periodo massimo di 4 giorni. Per preparazioni di cucina è consentito latte UHT con almeno 30 giorni di conservabilità. Il latte UHT può essere conservato a temperatura ambiente fino al momento dell'uso. All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per non più di 2 giorni.

Il latte deve essere tutto di provenienza italiana.

YOGURT

Intero o alla frutta, dovrà essere senza additivi alimentari, senza conservanti antimicrobici e, per quelli alla frutta, con purea di frutta.

Deve contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per grammo, sia per lo *Streptococcus Thermophilus* sia per il *Lactobacillus bulgarius*. Si dovranno usare confezioni monodose da 125 mg.

Dovrà essere conservato a temperature non superiori a 4° C ed avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

BURRO

Deve essere in confezioni da 0,5 e 1 Kg.

Deve essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato).

Aver subito un processo di pastorizzazione.

Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i 6° C.

Avere vita residua superiore a 30 giorni.

Deve essere aggiunto alle preparazioni che lo prevedono, solo al termine della cottura.

CEREALI

PANE: conforme alla legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato). Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e con farina integrale biologica. E' da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti.

Sarà fornito giornalmente nelle percentuali del 60% come pane comune e del 40 % come pane integrale prodotto con farina biologica certificata.

Tali quantitativi potranno variare a seconda del gradimento e delle richieste delle scuole.

FARINA: di frumento tipo "0" , "00", di tipo "integrale" biologico o di tipo "1".

FARINA GIALLA: del tipo a rapida cottura, ottenuta dalla granella di mais per la preparazione della polenta, garantita senza glutine.

PASTA: Dovrà essere utilizzata esclusivamente pasta biologica (ma solo se certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE) di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, in confezioni integre di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei pasti. L'approvvigionamento deve essere tale da non determinare uno stoccaggio superiore ai 45 giorni.

RISO: Dovrà essere utilizzato riso biologico (ma solo se certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE). Dovrà rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, dovrà provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito e non deve essere brillato. Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione e va conservato nelle confezioni originali in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Nelle preparazioni sarà utilizzato soprattutto riso parboiled.

ORZO e FARRO: potranno essere utilizzati nelle preparazioni di minestre in alternativa al riso o alla pasta. Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. E' meglio evitare l'acquisto di confezioni grandi per non tenere troppo il prodotto in confezioni aperte.

MAIS DOLCE: conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Sulle confezioni deve essere specificato che il prodotto non è geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE: dovranno essere fresche e contenere ripieni di verdure e latticini. Devono essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti e durante il trasporto opportunamente refrigerati.

CRACKERS: all'olio di oliva, senza sale aggiunto. Devono essere in monoporzioni da 25 g.

PIZZA & FOCACCIA

Dovranno essere fornite già pronte per il consumo. Dovranno inoltre essere garantite la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" **contenenti polifosfati o altri additivi**. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica. Unico grasso consentito è l'olio extravergine di oliva.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Gli gnocchi di patate e di semolino, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati non devono essere preparati con fiocchi di patate e non devono contenere additivi. Devono contenere almeno l'80% di patate. Sono da conservarsi rigorosamente in frigorifero. Se freschi, le confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Tutti, alla consegna devono avere un periodo di conservazione residuo di almeno 15 giorni.

UOVA

Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova biologiche (ma solo se certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE). Per le preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo; si opterà per prodotti pastorizzati, in confezioni originali da utilizzare in giornata.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra (deposte da meno di 7 giorni) di peso compreso fra 53 e 63 grammi (Categoria M) provenienti da allevamenti italiani che utilizzino solo mangimi vegetali.

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni dalla consegna. Le uova vanno conservate in frigorifero.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte (a temperatura di ebollizione per almeno 10 minuti).

GRASSI DI CONDIMENTO

A crudo va utilizzato **esclusivamente olio extravergine d'oliva**, a bassa acidità (dichiarata in etichetta), di provenienza italiana.

Le confezioni (da 1 a 5 litri) devono essere in vetro scuro o in lattina e conservate al riparo dalla luce.

Per la cottura è consentito l'utilizzo di olio di oliva o, in alternativa, di olio di arachide; è comunque sempre preferibile farli cuocere il meno possibile.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti di derivazione biologica (ma solo se certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE).

Sono richiesti vegetali appartenenti alla categoria commerciale prima e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

Laddove possibile si potranno introdurre prodotti di derivazione biologica, almeno due volte alla settimana.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, terrosità. Devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo e/o tubero in genere non devono presentare germogli e non essere trattati con radiazioni gamma.

La frutta e la verdura dovranno sempre essere di stagione.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente seccati.

SALE

Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n.106. E' richiesto sale iodato per il consumo diretto.

CONSERVE

Si sconsiglia l'uso di conserve, sono da preferire derrate fresche o surgelate. Laddove ciò non fosse possibile si preferiscano prodotti conservati in vetro, (es. pomodori pelati, capperi, olive, ecc) senza additivi chimici, che verranno riposti al riparo dalla luce.

BEVANDE

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffeinatate e deteinatate; è da preferire acqua naturale oligominerale che deve essere fornita in bottiglie di vetro da un litro.

CONFETTURA

Tra le conserve di frutta si darà la preferenza alle confetture extra ed alle gelatine extra.

Per il nido dovranno essere senza pezzi di frutta.

PRODOTTI DOLCIARI

Si ricorda che i dolci ammessi sono rappresentati da:

- Torte cotte al forno senza crema, (es. crostate di frutta, ciambella, torta macchiata, torta margherita, torta allo yogurt, torta di carote ecc.)
- Biscotti secchi prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele senza l'impiego di oli o grassi idrogenati.

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, è consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate:

FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI, BIETOLE, ZUCCHINE A RONDELLE, MINESTRONE

Devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore;
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla confezione;

- fenomeni di putrefazione;

inoltre:

- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non ci devono essere corpi estranei di alcun genere, insetti o altri parassiti;
- la consistenza non deve essere legnosa e neppure eccessivamente molle;
- il calo di peso dopo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- devono avere non meno di 12 mesi di conservabilità al momento della consegna.

La composizione del minestrone deve prevedere in ordine decrescente: patate, carote, pomodori, fagioli, fagiolini, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico (almeno 10 verdure). Devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente poi miscelate. Il taglio deve essere a piccoli cubetti (max mm.10x10) esclusi i legumi.

Le creme e i passati di verdura saranno preparati con l'aggiunta di patate, legumi, zucca (se la stagione lo prevede), sedano in modo da ottenere una consistenza piuttosto densa.

COMUNE DI ANNICCO

Provincia di Cremona

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

anni:

2005/2006 - 2006/2007

Allegato 2

MENU'

MENU' AUTUNNO - INVERNO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta asciutta al sugo vegetale Frittata gialla Insalata mista Pane Frutta	Pizza campagnola (al sugo di verdure) o tortelli ricotta e spinaci Macedonia di verdure (carote, patate e piselli) Pane e Frutta	Pasta al forno o alla besciamella magra o pasta asciutta al sugo vegetale Formaggio Insalata mista Pane e Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio Carote al forno Pane Frutta
MARTEDI'	Passato di verdura con pasta/orzo/riso Pollo o tacchino al forno Verdura cruda mista Pane Frutta	Risotto al sugo di verdure Pollo al limone Insalata mista Pane Frutta	Pasta con olio e formaggio Tacchino al forno Verdura cotta mista Pane Frutta	Passato di verdura con pasta Arrosto di maiale Patate al forno e insalata mista Pane Frutta
MERCOLEDI'	Pasta con sugo verde Bastoncini di pesce al forno Finocchi in insalata o insalata mista Pane Frutta	Pasta e piselli Crocchette di patate e/o di spinaci al forno Carote in insalata Pane Frutta	Passato di verdure con pasta/crostini Frittata con verdure (gialla e verde) Verdura cruda Pane e Frutta	Riso e piselli Polpettone di tacchino/involtini con ripieno vegetale Insalata verde Pane Frutta
GIOVEDI'	Penne pomodoro e basilico Polpette/scaloppine di tacchino Insalata mista Pane Frutta	Polenta e brasato Insalata mista Pane Frutta	Penne alla ricotta/sugo vegetale Scaloppine di tacchino/pollo Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata gialla Verdure crude di stagione Pane Frutta
VENERDI'	Pasta olio e grana Formaggio con carote crude e verdure cotte Pane Frutta	Minestrone di riso Pesce gratinato Patate in insalata Pane Frutta	Risotto alla paesana Polpette di pesce persico al forno Purè Pane Frutta	Spaghetti al sugo di verdure Pesce gratinato Insalata mista Pane Frutta

MENU' PRIMAVERA – ESTATE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta asciutta al sugo vegetale Frittata gialla Insalata mista Pane Frutta	Pizza campagnola (al sugo di verdure) o tortelli ricotta e spinaci Carote olio e limone con piselli Pane Frutta	Pasta al forno o alla besciamella magra o pasta asciutta al sugo vegetale Formaggio Insalata mista Pane e Frutta	Pizza campagnola (al sugo di verdure) Insalata mista Verdura cotta Pane Frutta
MARTEDI'	Pasta con olio e formaggio Pollo o tacchino al forno Verdura cruda mista Pane Frutta	Risotto al sugo di verdure Arrostito di tacchino Insalata mista Pane Frutta	Pasta con olio e formaggio Tacchino al forno Verdura cotta mista Pane Frutta	Passato di verdura con pasta Arrostito di maiale Patate al forno e insalata mista Pane Frutta
MERCOLEDI'	Pasta con sugo verde Cotolette di pesce al forno Finocchi in insalata o insalata mista Pane Frutta	Pasta e piselli Crocchette di patate e/o di spinaci al forno Carote in insalata Pane Frutta	Risotto al sugo di verdure Frittata con verdure (gialla e verde) Verdura cruda Pane Frutta	Riso e piselli Polpettone di tacchino/involtini con ripieno vegetale Insalata verde Pane Frutta
GIOVEDI'	Penne pomodoro e basilico Polpette/scaloppine di tacchino Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pollo alle olive Insalata mista Pane Frutta	Penne alla ricotta/sugo vegetale Scaloppine di tacchino/pollo Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata gialla Verdure crude di stagione Pane Frutta
VENERDI'	Pasta con zucchine Formaggio con carote crude e verdure cotte Pane Frutta	Pasta al pesto o pomodoro Pesce gratinato Patate in insalata Pane Frutta	Pasta con melanzane Bastoncini di pesce Purè Pane Frutta	Spaghetti al sugo di verdure Pesce gratinato Insalata mista Pane Frutta

I menù indicati nel presente allegato potranno subire variazioni su richiesta dall'A.C., sempre nel rispetto delle prescrizioni dell'A.S.L. di Cremona.

MENU' PER LA SCUOLA PRIMARIA

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA
MARTEDI'	Pasta asciutta al sugo vegetale Uovo Verdura Pane Frutta	Pizza campagnola (al sugo di verdure) o tortelli di ricotta e spinaci Macedonia di verdure (carote, patate e piselli) Pane e Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio Patate Pane Frutta
GIOVEDI'	Spaghetti al pesto o pomodoro Pesce Insalata mista Pane Frutta	Penne pomodoro e basilico Tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto al sugo di verdure Pesce Verdure crude Pane Frutta

COMUNE DI ANNICCO
Provincia di Cremona

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

anni:
2005/2006 - 2006/2007

Allegato 3

GRAMMATURE

**TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ANNICCO**

Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti

ALIMENTI	INFANZIA gr.	PRIMARIA gr.
PASSATO DI VERDURA:		
Pasta/riso/orzo/farro	25	30
Verdure	80	90
Crostini	30	40
CREMA DI LEGUMI:		
Legumi freschi/secchi	50/20	70/25
Patate	40	50
Verdure	80	90
Orzo/farro/pasta/riso	25	30
PASTE ALLA VERDURE O POMODORO		
Pasta	60	70
Pelati	40	50
Verdura	50	60
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI	100	150
GNOCCHI DI PATATE	150	180
PIZZA	150	180
PESCE	80	100
CARNE: Pollo - tacchino - bovino - maiale magro	70	80
Prosciutto crudo	40	50
COSCE DI POLLO CON OSSO	180	200
CARNE MACINATA	60	80
UOVA categoria M	N° 1	N° 1 e mezzo
FORMAGGIO FRESCO	60	100

FORMAGGIO STAGIONATO	40	60
INSALATA	40	50
VERDURA	100	120
PATATE	100	150
CAROTE CRUDE	80	100
POMODORI	150	200
MAIS PER INSALATA MISTA	20	30
POLENTA (farina di mais)	70	80
PANE Comune/integrale	50	70
FRUTTA	100	150
GRANA	5	7
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE	5	7
OLIVE	10	15

Le grammature possono essere modificate sulla base delle associazioni con gli altri ingredienti per la preparazione dei piatti.

