COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE PER LA DURATA DI 36 MESI

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 frequenze massime
- 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. 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 Pasti medi giornalieri e disponibilità strutture
- 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 Elenco personale/consistenza organici impiegato nel precedente appalto
- Allegato n. 16 Tabella andamento pasti

INDICE

ALLEGATI ……...2

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI 9

Art. 1 - Definizioni.....9
Art. 2 - Oggetto dell'appalto 11
Art. 3 - Durata del contratto.....11
Art. 4 - Tipologia di collettività.....12
Art. 5 - Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza 12
Art. 6 - Articolazione del servizio 13
Art. 7 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune.....16
Art. 8 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio.....16
Art. 9 - Pasti per eventi e personale di protezione civile 16
Art. 10 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione.....17
Art. 11 - Specifiche tecniche.....17
Art. 12 – Elementi offerta tecnica – Qualità degli alimenti.....17
Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio 17
Art. 14 - Inizio dell'erogazione del servizio 18
Art. 15 - Interruzione del servizio.....18
Art. 16 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio19

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO 20

Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale 20
Art. 18 - Organico.....20
Art. 19 - Rapporto di lavoro.....21
Art. 20 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa.....22
Art. 21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco .23
Art. 22 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati 24
Art. 23 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori Referenti per il servizio 25
Art. 24 - Norme comportamentali del personale 26

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI..... 27

Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari 27
Art. 26 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare 27
Art. 27 - Specifiche tecniche di base relative ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti 28
Art. 28 – Requisiti dei prodotto in carta - tessuto. 30
Art. 29 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari.....30
Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT.....31
Art. 31 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale.....31

Art. 32 - OGM 31
Art. 33 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale 31
TITOLO IV - MENU E DIETE 32
Art. 34– Informazione agli utenti e diffusione del menu 32
Art. 35 - Struttura del menu 33
Art.36- Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto "Fruttometro" e Progetto "frutta snack pomeridiano" 35
Art. 37 - Variazioni del menu 35
Art. 38 - Diete sanitarie e menu alternativi 36
Art. 39- Dieta leggera e/o diete di attesa 37
Art. 40 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio 37
Art. 41 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell'Allegato n. 5 38
TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA 39
Art. 42 – Modalità operative 39
TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA 412
Art. 43 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari 41
Art. 44- Norme per una corretta igiene della produzione 42
Art. 45 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti 44
Art. 46 - Indumenti di lavoro 45
Art.47 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche 46
Art.48- Divieto di riciclo degli alimenti 467
TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI 46
Art. 49 - Ordinazione dei pasti 47
Art. 50 - Programmazione delle consegne 48
Art. 51 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori 50
Art. 52 - Indicazioni nei documenti di trasporto 51
TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI 52
Art. 53 - Norme e modalità per la somministrazione 52
Art. 54 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti 52
Art. 55 - Quantità in volumi e in pesi 52
Art. 56– Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica 52
TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI 53
Art. 57 - Regolamenti 53
Art. 58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti 54
Art. 59 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature 545
Art. 60 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi 55
Art. 61- Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti 55
Art. 62- Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo 55
Art. 63 – Requisiti degli imballaggi 56
Art. 64 – Riduzione e gestione dei rifiuti 56
Art. 65 - Derattizzazione e disinfestazione 578
TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 58

Art. 66 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune 58
Art. 67 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune....................58
Art. 68 – Corrispettivi per utilizzo dei Centri Produzione Pasti "Thouar" e "Da Passano…………………… 59
Art. 69 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili....................59
Art. 70 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi 60
Art. 71 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione 60
Art. 72 - Divieto di variazione della destinazione ,,,60
Art. 73 - Licenze e autorizzazioni....................60
Art. 74 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica....................60
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO 61
Art.75 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi 61
Art. 76 - Impiego di energia....................62
Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro....................62
Art. 78 - Costi relativi alla sicurezza 62
Art. 79 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)....................63
Art. 80 - Controllo della salute degli addetti 63
Art. 81 - Referenti della sicurezza 63
Art. 82 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.) 63
Art. 83 - Piano di evacuazione....................63
TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' 64
Art. 84 - Disposizioni generali....................64
Art. 85 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune 64
Art. 86 - Organismi preposti al controllo del Comune 65
Art. 87 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune....................65
Art. 88 - Blocco delle derrate....................66
Art. 89 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune.......66
Art. 90 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa....................67
Art. 91 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000 67
TITOLO XIII - PENALITA' 67
Art. 92 - Penalità previste 67
Art. 93 - Procedimento di applicazione delle penalità....................68
TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO....................68
Art. 94 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica....................68
Art. 95 - Pagamento dei pasti....................68
Art. 96 - Cessione del credito 69
Art. 97 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A. 70
TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO 70
Art. 98 – Aggiudicazione definitiva 70
Art. 99 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario 70
Art. 100 – Garanzia definitiva 71
Art. 101 - Subappalto....................72
Art. 102 - Esonero Responsabilità per il Comune 73

Art. 103 - Responsabilità 73
Art. 104 - Assicurazioni e garanzie 73
Art. 105 - Spese ed utenze 74
Art. 106 - Aiuti comunitari 75
TITOLO XVI- NORME FINALI 75
Art. 107 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie 75
Art. 108 - Trattamento dei dati personali 76

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE PER LA DURATA DI 36 MESI.

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 Politiche dell'istruzione per le nuove generazioni

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

Si fornisce di seguito il riferimento alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- ✓ Regolamento (CE) N. 178/2002;
- ✓ Regolamento (CE) N. 852-853-854/2004;
- ✓ Regolamento (CE) N. 882/2004;
- ✓ Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- ✓ Legge n. 283/1962;
- ✓ 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. 2092/91;
- ✓ 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 e successive modifiche e integrazioni 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 delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 , che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari) GU L 179 del 19.6.2014, pagg. 17–22- In vigore
- ✓ 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 7 luglio 2011, n. 122: Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. (11G0164) (GU n.178 del 2-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 03/08/2011
- ✓ D.LGS. 07/07/2011 N. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. (11G0166) (GU n.180 del 4-8-2011)
- ✓ Entrata in vigore del provvedimento: 05/08/2011
- ✓ 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 Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute
- ✓ 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) Alimento : ogni sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
b) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
c) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
d) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
e) Centri cottura: le strutture di proprietà/disponibilità dell'I.A. o del Comune ove vengono preparati i pasti per numerose strutture scolastiche;
f) Codice: D. Lgs. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici"
g) Committente: cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Genova)
h) Cucina: locale di proprietà comunale, interno ad una scuola, ove vengono preparati i pasti per la scuola stessa e, in taluni casi, per scuola/e limitrofa/e. La cucina può essere gestita o da personale comunale (v. pasti crudi) o da personale dell'impresa appaltatrice (I.A.): v. pasti pronti da consumare in loco;
i) Dieta di attesa:pasto per utenti in attesa della redazione di dieta sanitaria personalizzata;
j) Dieta sanitaria : pasto per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie; si suddivide in: *dieta codificata*: pasto che esclude alcuni alimenti per categorie omogenee di allergie/intolleranze alimentari o di altre patologie; *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)
k) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore) ;
l) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
m) 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.;
n) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi produttive alle sedi di ristorazione scolastica;

o) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
p) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
q) 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;
r) Locali di ristorazione in gestione: le cucine ed i centri cottura 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;
s) 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;
t) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;
u) Menu etico-religiosi: pasto per utenti che hanno richiesto menu per motivi etico religiosi;
v) Menu: il menu previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;;
w) 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.;
x) 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;
y) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nei centri cottura di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);
z) 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;
aa) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
bb) 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);
cc) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
dd) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menu con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti /ingredienti;
ee) 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;

ff) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
gg) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
hh) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
ii) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
jj) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
kk) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare del Comune di Genova (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura negoziata e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 63 comma 2 lett. a) e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice.

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, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta avanzare pretesa alcuna**,** come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice.

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 nel punto 3 "OGGETTO DELL'APPALTO IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI" del Disciplinare di gara.

Art. 3 - Durata del contratto

Il servizio, avrà la decorrenza dal 1/01/2019 fino al 31/12/2021 con opzione di rinnovo sino ad un massimo di 24 mesi alle medesime condizioni.

Nel caso l'I.A. si sia impegnata ad offrire e realizzare entro 18 mesi dall'aggiudicazione quanto previsto al punto 18-6.3 del disciplinare di gara "Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche", il Comune si obbliga ad esercitare l'opzione di rinnovo di cui sopra sin dall'aggiudicazione del servizio.

Qualora l'I.A. non ottemperi a quanto offerto in sede di gara, con la tempistica sopra individuata, decadrà automaticamente ogni effetto contrattuale derivante dall'esercizio dell'opzione per i 24 mesi successivi.

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

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, nel caso della revisione del prezzo. Tale revisione sarà effettuata mediante applicazione dell'indice FOI pubblicato dall'ISTAT o in base alla successiva normativa sopravvenuta.

L'aggiornamento del prezzo sarà applicato mediante utilizzo dell'indice annuale pubblicato in coincidenza con l'inizio del terzo anno contrattuale e avrà decorrenza in pari data (ad inizio 3° anno contrattuale).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

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;
- eventuali bambini dei Nidi d'infanzia convenzionati dal Comune;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

Art. 5 - Descrizione del lotto e dimensione dell'utenza

Le sedi scolastiche ove è richiesto il servizio sono ricomprese in un unico lotto, la cui composizione e la tipologia di pasti, gli indirizzi delle sedi di ristorazione ed il numero attuale 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.
L' Impresa, risultante aggiudicataria del lotto, è tenuta a garantire l'espletamento del servizio secondo quanto previsto ed indicato nell'Allegato n. 1, anche nel caso si verifichino 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 il centro cottura di civica proprietà e le cucine scolastiche come disciplinato nell'allegato n. 10 che indica altresì i pasti die medi.

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 impreviste, 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 frequenze massime".

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 16 "Tabella andamento pasti", si forniscono i dati storici sulle frequenze giornaliere dei pasti riferite al mese di marzo 2017 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:

Per i pasti crudi:

l'I.A. deve provvedere al 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; alla 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. Deve provvedere all'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" ; all'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:

l'I.A. deve provvedere al 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. Deve provvedere alla preparazione e confezionamento del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alla preparazione del fruttometro (anticipo frutta del pasto) tramite lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta che dovrà essere predisposta

numericamente e suddivisa per ogni classe. Deve provvedere all'allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori), alla distribuzione dei pasti e al rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) come di seguito indicato:

- ✓ 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.

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi, della distribuzione delle merende (nidi d'infanzia, sezioni primavera) in refettorio con relativa preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie o della predisposizione del frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata, succhi di frutta, frullati. Al termine di tali operazioni e comunque anche nelle altre fasi operative deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto indicato dal successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti". Così come indicato agli allegati 11 e 12 è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature, dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze così come all'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.
Si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamente autorizzati dal Comune e che L'I.A. deve occuparsi della rottamazione eventuale di una o più attrezzature presenti nelle strutture.

Per i pasti pronti veicolati:
L'I.A. deve provvedere alla 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). Deve occuparsi della preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule), dell'apparecchiatura con utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri, posate) del fruttometro (quando effettuato durante la fascia distributiva) del lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta. La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti deve essere effettuata mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'I.A., con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo alle temperature conformemente alla normativa vigente) 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); per i nidi, le infanzie e per le classi prime e seconde della scuola primaria, l'I.A. deve provvedere alla sbucciatura,

al taglio della frutta, delle carni, del prosciutto e del pane, quando necessario. Qualora in uso la distribuzione tramite self-service saranno utilizzati vassoi e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio. Il rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) deve essere effettuato come di seguito indicato:

- ✓ *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;

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi, della 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. L'I.A. deve provvedere alla fornitura di una bilancia automatica per alimenti e un termometro a sonda per consentire la verifica sulla porzionatura e sulla temperatura dei pasti. Deve altresì provvedere al 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), della predisposizione del frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata, succhi di frutta, frullati. Al termine di tali operazione e comunque, se necessario, anche nelle altre fasi operative deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto indicato dal successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti". Dovrà provvedere alla distribuzione, in refettorio, delle merende (nidi d'infanzia, sezioni primavera) e successivo riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie.
Così come indicato agli allegati 11 e 12 è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze così come all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu e l'installazione di forni a microonde da utilizzarsi per la rigenerazione/riscaldamento delle diete speciali;
Per i nidi d'infanzia è ricompresa la 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.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile per ogni utente affetto da allergia con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica della scadenza di quello già in dotazione.
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:

Bassa Valbisagno/Ponente	51.852

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

Art. 7 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune

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

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. 8 - 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.

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. 9 - Pasti per eventi e personale di protezione civile

L'I.A. si impegna, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune e di fornire pasti e/o panini al personale, anche volontario, di protezione civile.

Art. 10 - 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. 11 - 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. 12 – Elementi offerta tecnica – Qualità degli alimenti

L'I.A. nel caso di aggiudicazione, è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, quanto previsto in sede di offerta, in fase di avvio del servizio, nei tempi e nei modi concordati con il Comune.

In riferimento alle offerte relative alla qualità degli alimenti, (cfr. 18.1 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.
Il Comune si riserva di sostituire le varianti proposte in sede di offerta con varianti alternative, previo accordo con l'appaltatore.

In caso di mancata attuazione di tutti gli elementi previsti nell'offerta tecnica, il Comune applicherà le specifiche penalità previste nell'allegato 14.

Art. 13 - 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 sevizio relativo all'anno 2017.

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

Art. 14 - 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.

Art. 15 - 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, dovranno 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. 16 - 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. 17 - 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 81/2008, 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. 18 - Organico

La consistenza dell' organico numerica e qualitativa 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 all'avvio del servizio e aggiornata tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto e con frequenza trimestrale per iscritto, secondo un modello standard predisposto dal Comune, anche tramite supporto informatico messo a disposizione 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 numerica e qualitativa, 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. 19 - 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.

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. e), h) 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. 15 del presente capitolato. Lo stesso è stato redatto in base ai dati ed alle informazioni fornite alla Civica Amministrazione dagli attuali gestori nel mese di gennaio 2018.

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 competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 100 "Garanzia definitiva".

L'Impresa subentrante si impegna ad assorbire il personale dedicato al trasporto, in aderenza all'offerta tecnica presentata in relazione al punto 1.1.4. del disciplinare, e, nel caso non si sia impegnata nell'offerta, è comunque tenuta ad assumere in via prioritaria tale personale. A tal fine nell'allegato 15 è data indicazione della consistenza di tale personale.

Art. 20 - 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 al precedente art. 18 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. 21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco

L'I.A deve garantire la gestione ottimale del servizio, considerando tutte le condizioni strutturali ed organizzative (n. turni, n. refettori, ecc) delle singole sedi scolastiche. Per l'effettuazione del servizio 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 di tutte le norme igienico sanitarie. Il personale deve essere assegnato in modo da garantire la presenza dal ricevimento delle materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende, dove previste. Nell'organico previsto per ogni cucina deve essere presente un cuoco responsabile dell'intero processo, referente dell'Impresa, per i rapporti con il Comune e la scuola.

Di seguito gli indici di produttività settimanale da rispettare per l'esecuzione del servizio:

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

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. Tali incrementi dovranno essere definiti ad inizio anno scolastico.

Altresì saranno da definire incrementi orari, qualora il lavaggio dei pavimenti dei locali distribuzione e consumo sia a carico dell'I.A.
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.
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. 22 - 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. L'I.A. deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica del buon andamento del servizio e dei rapporti con il Comune e la scuola.
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	1:20
Rapporto utenti/addetti per tutte le scuole infanzia comunali su un unico turno	1:25
Rapporto utenti/addetti per tutte le scuole infanzia comunali su doppio turno	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 statale 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 infanzia, primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi, uno o più refettori o dove nello stesso refettorio mangiano più ordini di scuola in orari diversi	1:45

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).
Nel caso in cui nella sede di ristorazione fossero presenti alunni con rischio anafilassi, il rapporto di cui sopra sarà ridotto di 5 utenti a seconda della casistica **(esempio rapporto 1:35 diventa 1:30)**

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 II 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.

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.

Nei casi in cui il lavaggio l'asciugatura delle stoviglie avvenga presso la sede scolastica si dovrà applicare il seguente rapporto separatamente al conteggio relativo al servizio distributivo:

	Rapporto addetti/utenti
Per il lavaggio delle stoviglie in loco, a fine servizio distributivo	1:100

Art. 23 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori Referenti per il servizio

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. 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. 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.

Il Direttore del servizio dovrà inoltre essere affiancato dalle seguenti figure professionali:

- ✓ responsabile di produzione in loco: referente presso i centri cottura che dovrà garantire costante reperibilità e presidio assiduo; questi assicurerà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente;
- ✓ dietista: con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti referente per l'elaborazione delle diete personalizzate;
- ✓ coordinatore alla somministrazione incaricato al monitoraggio e alla verifica dell'andamento del servizio, che dovrà assicurare il buon andamento del servizio e la massima collaborazione ai responsabili nominati dal Committente. I coordinatori dovranno predisporre 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. 24 - 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. 25 - 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. 26 - 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. 27 - Specifiche tecniche di base relative ai 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:

- **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,** fornitura del **100%** da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi**;**
- ***verdure e ortaggi, legumi, patate, farina, cereali, pane e prodotti da forno, polenta, olio extra vergine***:
  - fornitura per almeno il **60%**, espressa in % di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
  - fornitura per almeno il **20%**, espresso in % di peso sul totale, da "sistema di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20/03/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali porevisti dagli artt. 2, 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/09/1999, 350.

- ***Per quanto riguarda il basilico si prevede l'utilizzo per il 100% di prodotto DOP ligure.***

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" (rif. Allegato 9 al C.S.A.). Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- ***Carne deve provenire:***
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica nazionale in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
  - per il restante 85% in peso sul totale, da prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata/certificata inserita nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.
- ***Pesce deve provenire:***
  - Per almeno il 20%, espresso in % di peso sul totale, da acquacultura biologica, in accordo con i regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi (trai quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacultura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC Marine steward ship council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione prevista dai regolamenti (CE 834/2007 e CE 889/2008 della Commissione e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009.
Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazioni previste dai regolamenti (CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006, smi e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali.
Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole previste dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 350/ 8/09/1999.
I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del Reg. CE 882/2004 e dalla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

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.

Art. 28 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU ECOLABEL 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 29 - 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. 88 "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. 30 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, per eventi straordinari, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco di 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/i prodotto/i a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;

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

Il Comune si riserva di promuovere laboratori di educazione alimentari (di cucina e del gusto) riservati anche ad adulti (genitori, insegnanti, ecc), progetti a sostegno della biodiversità e iniziative a carattere sociale.

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. 32 - 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. 33 - 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 DIETE

Art. 34– Informazione agli utenti e diffusione del menu

L'I.A. deve garantire, in base a quanto offerto in sede di gara, un'informazione agli utenti relativamente a:

- ✓ Alimentazione, salute e ambiente;
- ✓ Provenienza territoriale degli alimenti;
- ✓ Stagionalità degli alimenti;
- ✓ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

l'I.A. nel momento dell'entrata in vigore dei nuovi menu 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 bozze fornite dal Comune e concordati con l'I.A. stessa, provvede alla stampa di opuscoli, in formati personalizzati da concordare con l'I.A., 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 menu formato A3 plastificato da affiggere presso ogni sede scolastica.

L'I.A. è tenuta altresì ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu indicante l'elenco degli ingredienti e degli allergeni.

Art. 35 - Struttura del menu

I menu in uso 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 Associazione di genitori, Associazioni dei Consumatori e Responsabili delle scuole.

I menu per tutte le tipologie di pasto devono essere preparati seguendo le grammature indicate nel ricettario. 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 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 così come indicato all'allegato n. 4 "Menu, ricettari, composizione del pasto scorta con relativi regimi dietetici".

I menu sono articolati come segue:

COLAZIONE: per i bambini/e dei Nidi d'infanzia, delle sezioni Primavera 24/36 mesi presenti al consumo.

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.

FRUTTA SNACK: per i bambini/e di scuole dell'Infanzia comunali e per quelli delle infanzia statali aderenti al progetto

MERENDA: per i bambini utenti dei Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi.

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. 6 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 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.

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.36- 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; nei nidi d'infanzia la frutta deve essere distribuita tramite l'utilizzo di piattini/coppette dedicate.

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

- alla fornitura di frutta, succhi di frutta esclusivamente biologici, banane del mercato equo e solidale (banane) e frullati pronti (tipo Frullà) di tipo convenzionale. 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, suddivisa per ogni classe e confezionata come sopra indicato deve essere consegnata giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30.

Art. 37 - Variazioni 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 variazioni 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 evidenziatesi 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 delle variazioni 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 potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e in via sperimentale, proposte di menu alternativi con modalità da concordare all'atto delle sperimentazioni così come l'individuazione delle scuole.

Art. 38 - Diete sanitarie e menu alternativi

Il Comune redige i menu, 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 a carico dell'I.A. 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.

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.

Le diete devono essere consegnate 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 Diete. Le diete potranno essere richieste in legame refrigerato secondo il sistema "cook and chill" previa condivisione con il Comune. In caso di erogazione diete speciali in monoporzione secondo legame fresco caldo dovrà essere prevista, in fase di consegna giornaliera, ai singoli terminali scolastici/refettori, la fornitura di n. 1 dieta speciale aggiuntiva "prototipo", costituita da primo piatto, secondo, contorno, non destinata al consumo da parte dell'utenza, ma da utilizzarsi per finalità di controllo quali: rilevamento

della temperatura di consegna, degustazione per valutazione requisiti sensoriali, pesatura, ecc).

L'I.A. così come indicato al precedente art. 6 "Articolazione del servizio" deve provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile per ogni utente affetto da allergia con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica della scadenza di quello già in dotazione.

Art. 39- 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 i 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 te deteinato con biscotti senza glutine latte e uova.

Art. 40 - 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. 97 (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 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 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 isotermici - 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.

Art. 41 - 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.

Il pagamento degli stessi sarà effettuato sulla base dell'allegato 5 presentato dall'I.A. in sede di gara.

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 di cui sopra 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. 42 – 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 preferibilmente 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, qualora non fosse possibile devono essere in buono stato.
- 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 decongelamento.
- 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 fritture 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, sughi 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 arrosti, 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. 43 - 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. 44- Norme per una corretta igiene della produzione

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.

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.

L'I.A. deve garantire adeguate tempistiche di cottura in modo da avvicinare il più possibile la stessa all'orario di consumo, altresì Il Comune definisce, come di seguito indicato, alcuni massimali temporali, ovvero un tempo massimo, distinto per categorie di preparazioni, relativo allo stazionamento dei pasti nei contenitori (casse termiche), prima del trasporto:

- PRIMI PIATTI ASCIUTTI, 15';
- MINESTRE, PASSATI E VELLUTATE, 30';
- SECONDI PIATTI BAGNATI (CON AGGIUNTA DI LIQUIDI IN COTTURA) 30';
- SECONDI PIATTI ASCIUTTI (GRATINATI, IMPANATI, ECC) 15';
- PIATTI FREDDI (FORMAGGI/CONTORNI/PESTO) 15'.

Quanto sopra per incrementare la gradibilità e garantire maggiormente il mantenimento della temperatura controllata evitando il disallineamento dai range normativi.

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 lasciarne 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 gastronorm 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 sparecchiatura, 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. 45 - 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 (verbali) 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. 46 - 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.47 - 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.48- 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. 49 - 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, via fax o attraverso procedura informatica in fase di progettazione.

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. 50 - 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. 51 - 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 35 (trentacinque) minuti. Il Comune effettuerà specifici controlli al fine di verificare quanto indicato nell'offerta tecnica di gara e l'adeguatezza del trasporto alle normative vigenti in materia.

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, in aderenza a quanto proposto in sede di gara; 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. 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**.**

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.

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, a questo proposito il vano di carico deve essere facilmente sanificabile.

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 ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente.

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, per queste ultime deve essere prevista regettatura.
Le diete devono essere consegnate 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 Diete. Le diete potranno essere richieste in legame refrigerato secondo il sistema "cook and chill" previa condivisione con il Comune.

Per i menu etico religiosi, 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. 37, 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. 52 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente 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 dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario 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. 53 - 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. 54 - 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. 55 - 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; a tal fine le addette prima di procedere con la distribuzione devono predisporre un piatto campione a cui attenersi.

Art. 56– 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, 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 - fondi	 N. 1.5 N. 1.5	 N. 1.3 N. 1.3	 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
Cucchiai*	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, cucchiai 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.

Tali stoviglie dovranno essere facilmente sanificabili, resistenti ai graffi e all'ingiallimento e deve essere prevista la sostituzione in caso di usura.

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. 57 - 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, prodotti igienizzanti, 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. 58 - 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. 59 - 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. 60 - 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. 61- 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. 62- 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. 63 – Requisiti degli imballaggi

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.

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. 64 – Riduzione e gestione dei rifiuti

L'I.A. dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate e bicchieri riutilizzabili.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. Si specifica fin d'ora che presso la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni, deve essere previsto l'utilizzo di monouso.

In tal caso qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'I.A. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I piatti e bicchieri dovranno essere in melammina per i nidi di infanzia e melammina o policarbonato 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 riutilizzabili dovrà essere facilmente sanificabile, resistente a graffiature e a fenomeni di formazione di patina unta sulla superficie. Il materiale dovrà essere correttamente asciugato, riposto in contenitori richiudibili che non rilascino cattivi odori.

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.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore 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).

Art. 65 - 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. 66 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso tutti 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.

Così come già previsto dal precedente art. 6 l'I.A. deve provvedere, altresì, alla manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature così come indicato nell'allegato n. 12 e, qualora 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.

Art. 67 - 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 trovano.

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. 68 – Corrispettivi per utilizzo dei Centri Produzione Pasti "Thouar" e "Da Passano

L'I.A., per l'espletamento del servizio deve obbligatoriamente utilizzare le strutture produttive di proprietà comunale "Thouar" e "Da Passano", ed è tenuta, per tale utilizzo, al versamento del sottoindicato corrispettivo annuale.

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 Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni come meglio specificato al successivo art. 95 "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. 69 - 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. 70 - 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. 71 - 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. 72 - 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. 73 - 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. 74 - 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 immodificabilità 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. 95 "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 esplicato nell'art. 105 "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.75 – 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 alla documentazione di gara, 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. 76 - 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 selle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 77 - 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. 78 - 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. 79 - 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. 80 - 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. 81 - 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. 82 - 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 e/o il datore di lavoro qualora diverso dal Comune, 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. 83 - 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. 84 - 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. 85 – 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. 86 - 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;

La commissione mensa 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 e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione di quanto indicato dal regolamento e devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sulle principali indicazioni normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

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.

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. 87 - 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 88 - Blocco delle derrate

Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto, l'I.A. 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 reperto/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 verifichino non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'I.A. 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. 89 - 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. 90 - 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. 91 – 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. 92 - 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 ragguagliandola 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.

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 giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Art. 93 - 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 dall'avvenuta conoscenza dello stesso, o resi disponibili mediante procedura informatica condivisa di cui all'art. 7 (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. 95 "Pagamento dei pasti".

Il Comune si riserva di pubblicare on-line, sul sito istituzionale, l'elenco dettagliato delle penali comminate alle singole I.A.

Nel caso di archiviazione del procedimento, a seguito di esame delle controdeduzioni fornite, il Comune sarà tenuto a dare motivazione della propria decisione.

TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 94 - 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. 95 - 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. 15 “Interruzione del servizio” e 40 “Utilizzo di Pasto Scorta, 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 Politiche dell’Istruzione per le nuove Generazioni 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. 96 - 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. 97 - 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. 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. 98 – Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio:

- del possesso 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;
- dei documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- 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;
- di ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto;
- dei titoli di studio previsti per le figure del responsabile del servizio e del dietista di cui agli articoli precedenti del presente capitolato;

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. 99 - 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. 100 – 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. 101 - 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).

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 autentica del contratto di subappalto dal quale emerga, 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.

e) Dichiarazione dell'I.A. circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 cod. civ. con il titolare 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. 102 - 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. 103 - 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. 104 - 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, purché perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni 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 fideiussore 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. 105 - 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. 106 - 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 2016/791 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA per la distribuzione di frutta, verdura e latte nelle scuole. L'Impresa, onde permettere al Comune il recupero dei contributi, è tenuta a fornire i documenti necessari secondo le modalità che saranno stabilite a seguito dell'approvazione dell'applicativo recante le modalità per la concessione dell'aiuto. La documentazione dovrà essere inviata, a cura dell'I.A. all'impresa di supporto per l'ottenimento dell'aiuto individuata dal Comune, della quale saranno forniti nominativo e relativo indirizzo, ai fini dell'ottenimento dell'aiuto comunitario.

TITOLO XVI- NORME FINALI

Art. 107 - 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.

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, nonchè 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 Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni sono in possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi della Normativa europea UNI EN ISO 9001:2015 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. 108 - Trattamento dei dati personali

Per l'esecuzione del servizio che comporta il trattamento di dati personali per conto del Comune di Genova, il Comune di Genova, che è titolare autonomo del trattamento dei dati personali, nominerà l'I.A. responsabile esterno del trattamento dei dati personali.
Ai sensi dell'art. 45, punto 8 del Regolamento 679/2016 (GDPR) il responsabile della protezione dei dati personali è la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta i dati personali per conto del titolare. L'I.A. è tenuta a possedere adeguati requisiti di esperienza, capacità e affidabilità sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate e per svolgere il ruolo di responsabile esterno del trattamento dei dati personali. L'.I.A., in qualità di responsabile del trattamento, è tenuta a trattare i dati personali nel rispetto dei principi GDPR e attenendosi alle istruzioni del titolare del trattamento.
Le attività richieste all'I.A. comportano il trattamento di dati personali per l'elaborazione delle diete personalizzate. Per l'esecuzione delle attività, servizi, prestazioni della società, il titolare del trattamento mette a disposizione i dati e le informazioni necessarie consistenti in dati anagrafici e certificazioni mediche.
L'I.A. è tenuta a:
- trattare i dati nel rispetto dei principi del trattamento dei dati previsti nel regolamento e solo per i fini indicati dal contratto;
- trattare i dati secondo le istruzioni documentate del Titolare del trattamento dei dati;
- garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate formalmente alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza (si allega a riguardo il testo standard dell'accordo di riservatezza) e abbiano ricevuto la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali;
- redigere, ai sensi dell'art. 30, p. 2 GDPR, qualora ne ricorrano i presupposti, il registro delle attività di trattamento;
- tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, a mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, che comprendono, tra le altre, se del caso:
  a. la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
  b. la capacità di assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
  c. la capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
  d. una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento
- mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni

necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;
- informare e coinvolgere tempestivamente il Titolare di tutte le questioni riguardanti il trattamento dei dati personali ed in particolare nel caso di richieste di informazioni, controlli, ispezioni ed accessi da parte del Garante privacy;
- tenendo conto della natura del trattamento, ad assistere il titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36, GDPR, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento ed in particolare a collaborare nelle comunicazioni di violazioni di dati personali, negli adempimenti della valutazione di impatto e consultazione preventive;
- concordare con il Titolare del trattamento dei dati il testo dell'informativa privacy (da allegare alla nomina) e assistere il Titolare del trattamento al fine di soddisfare l'obbligo di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato (artt. 12-22 GDPR).

Il Responsabile esterno del trattamento non ricorre ad un altro Responsabile se non previa autorizzazione scritta, del Titolare del trattamento: quando l'I.A. intenda avvalersi di un altro responsabile del trattamento (Sub responsabile) per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del titolare del trattamento, è tenuto, pertanto, a richiedere l'autorizzazione alla titolare del trattamento con congruo preavviso.

Nel caso in cui il Responsabile del trattamento (Responsabile primario) ricorra ad un altro Responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare del trattamento, su tale altro Responsabile del trattamento sono imposti, mediante un contratto o un altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente atto per il Responsabile del trattamento, prevedendo in particolare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del regolamento.

Nel caso in cui l'altro Responsabile del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile iniziale conserva nei confronti del Titolare del trattamento l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro Responsabile anche ai fini del risarcimento di eventuali danni causati dal trattamento salvo dimostri che l'evento dannoso non gli è imputabile (art. 82 p. 1,3).

L'I.A., in qualità di responsabile del trattamento informa immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

Per i profili organizzativi e applicativi di cui al presente articolo, le parti indicheranno i referenti ed i relativi elementi di contatto..

Nel caso in cui l'I.A. responsabile esterno del trattamento dei dati non sia stabilito in UE dovrà designare, ai sensi dell'art. 27, p. 3, un rappresentante in Italia.

L'I.A. è altresì obbligata:

- ad aderire a codici di condotta o ai meccanismi di certificazione;
- su scelta del titolare del trattamento, è tenuta a cancellare o a restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancelli le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati.

AREA SERVIZI

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

Allegato 1

LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE											
CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			
94	ALBERO D'ORO	Asilo Nido	Sal. N. S. Del Monte 4	73	lattanti e semi in sezione div ref tot 3	2+1 ad.					
	TOTALE			**73**							

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			SEDI DI SOPRALLUOGO
501	RODARI				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via S. Fruttuoso, 74	73							X
150	EMANUELE LUZZATI				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via Moresco 3	95							X
161	QUARTIERE CAMOSCIO	Infanzia Comunale	Viale V.C.Bracelli 61	57	1	2					X
5	AURORA				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via Romagnoli 20	46							X
194	EOLO	Nido d'infanzia	Via Fea 81	41	ref 1 tot 2	2+1 ad.					X
154	MONTALE	Infanzia Comunale		63	1	2					X
202	RONDINE	Nido d'infanzia	Piazza Solari 3	75	ref 2 tot 3	2+1 ad.					X
7094	PIAZZA SOLARI	Infanzia Statale	Piazza Solari 2	129	1	1					X
184	ARCOBALENO	Nido d'infanzia	Viale V.C.Bracelli 1a	39	1 tot 2	2+1 ad.					X
196	GIRASOLE	Nido d'infanzia	Piazza Romagnosi 2	53	2ref tot 3	2+1 ad.					X
7087	PIAZZA ROMAGNOSI	Infanzia Statale	Piazza Romagnosi 2	33	1	1					X
9106	BORSI	Primaria	Via F.lli Cervi 1	104	2	1	SI	SI			X
9149	PAPA GIOVANNI XXIII	Primaria		314	4	2	SI	SI			X
7149	INF. PAPA GIOVANNI XXIII	Infanzia Statale	Piazza Ferraris 4	112	2	2					X
9135	MARCONI	Primaria	Piazza Martinez 2	212	1	2	SI	SI			X
7135	ALICE NEL PAESE DELLE MERAVI	Infanzia Statale	Piazza Giovanni Martinez 2	54	1	1					X
188	SMERALDO *	Nido d'infanzia	Via Martiri Turchino 127	39	tot 2	2+1 ad.					X
9117	MONTANELLA	Primaria		130	1	2	SI	SI			X
7117	VIA BRANEGA	Infanzia Statale	Via Branega 10	67		1					X
174	VILLA LETIZIA	Infanzia Comunale	Via Buffa 2	61	2	2					X
209	NUVOLA	Nido d'infanzia		35	semi - div. Sez 1	2+1 ad.					X
7069	VIA CALAMANDREI	Infanzia Statale	Via Calamandrei 57	49	1	1					X
148	A' LANTERNA	Infanzia Comunale	Via Cravasco 7	73	1	2					X
9072	FABBRICHE	Primaria		26	1	1	NO	SI			X
7072	VIA FABBRICHE	Infanzia Statale	Via Fabbriche 189b	11	1						X
9114	D'ALBERTIS	Primaria	Via Buffa 36	196	1	2	SI	NO			X
9147	PAGANINI	Primaria	Via Martiri Turchino 40	107	1	1	SI				X
9114	DE AMICIS VOLTRI				1	2	NO	SI			X
	Sezione attrezzata per disabili	Primaria		92	1	1					X
7118	VIA DA CORTE 2	Infanzia Statale	Via Da Corte 2	63	1	1				X	X
	TOTALE			**2.449**							

*trasferito momentaneamente presso Nuvola, il rientro in sede è previsto per l'a.s. 18/19

LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA DI PROPRIETA' COMUNALE: DA PASSANO/THOUAR											
CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9116	DA PASSANO	Primaria	Via Montaldo 8	246	2	2	SI	SI			
9028	SAN FRUTTUOSO	Infanzia Comunale	Piazza Manzoni 2	44	1	2					
7063	L'ISOLA CHE NON C'E'	infanzia statale	Via Bobbio 68	50	1	1	SI			X	
9107	BURLANDO (self-service)	Primaria	Via Burlando 48	68	2	1	NO	SI		X	X
7200	VIA BURLANDO 48	Infanzia Statale		30	1	1					
9132	GIOVINE ITALIA (self-service)	Primaria	Via Burlando 1	95	1	2	NO	SI			
7132	VIA BURLANDO 1	Infanzia Statale	Via Burlando 1	74	1	1					
9161	SOLARI	Primaria	Piazza Solari 2	267	1	2	SI	SI			X
9105	BATTISTI	Primaria	Via Donghi 10	137	1	2	SI	SI			
7105	PICCOLO PRINCIPE	Infanzia Statale	Via Donghi 8	39	2	1					
9120	DODICI OTTOBRE	Primaria	Via Galeazzo 26	122	4	1	SI	SI			X
7120	NUVOLA OLGA VIA GALEAZZO	Infanzia Statale		46	1	1					
9310	MERELLO	Secondaria I grado	C.so Galilei	158	5	1					
9050	CANEPA self service	Primaria	Via Pissapaola 48	74	1	2	NO	SI			
459	CREVARI	Infanzia Statale		12		1					
9175	MORO	Primaria	Via Martiri Turchino 99	67	1	1	SI	NO			X
7175	CANTINA	Infanzia Statale		31		1					
9053	VOLTRI 2 (self-service)	Primaria	Via Calamandrei 57	91	1	1	NO	SI			X
8353	VOLTRI 2 (self-service)	Secondaria I grado	Via Calamandrei 57b	40	1	1	NO	SI			
8335	ANSALDO SEDE	Secondaria I grado	Sal. Egeo 16	54	2	1	NO	SI			
9145	NEGRI	Primaria	Viale Modugno 18	275	2	2	SI	SI		X	X
7145	VIALE MODUGNO 18	Infanzia Statale		85	1	2					
9164	THOUAR SEDE	Primaria	Via Airaghi 9	217	3	2	SI	SI			
7206	VILLA BANFI	Infanzia Statale	Via Pegli 39	42	1	1					
9206	VILLA BANFI	Primaria		33	1	1	SI				
9530	MARIO EMANUELLI	Primaria	Via Pegli 45	49	1	1	SI				
7203	NEMO	Infanzia Statale	Via Cialli 9	34	1	1					
7076	LE PRATOLINE	Infanzia Statale	Via Granara 10	37	2	1					
158	EMMA VALLE	Infanzia Comunale	Sal. Cappelloni 1	136	1	2					X
		Sezione Primavera									
8311	RIZZO SUCC	Secondaria I grado	Via I. Pallavicini 7	44	2	1					
8317	RIZZO - ALESSI SEDE (self service)	Secondaria I grado	Piazza Bonavino 4a	55	1	1					
9150	PASCOLI SEDE	Primaria	Via Opisso 37	90	2	2	SI	NO			
7150	VIA OPISSO	Infanzia Statale		44	1	2					
9152	PASCOLI SUCC	Primaria	Via I. Pallavicini 3a	105	2	2	NO	SI			
	TOTALE			**2.991**							

ALLEGATO 2 - TABELLA RIASSUNTIVA NUMERO PASTI E FREQUENZE MASSIME

LOTTO 3 **BASSA VALBISAGNO - PONENTE**

Frequenza massima pasti a crudo	**80**
Frequenza massima pasti da consumare in loco (nidi e scuole)	**2.600**
Frequenza massima pasti pronti veicolati	**3.420**

TABELLA NUMERO PASTI	**ANNO 2018**	**ANNO 2019**	**ANNO 2020**	**ANNO 2021**	**ANNO 2022**	**TOTALI**
Pasti crudi	-	14.416	14.021	13.637	-	**42.074**
Pasti pronti da consumare in loco **scuole**	-	372.054	361.860	351.945	-	**1.085.859**
Pasti pronti da consumare in loco **nidi d'infanzia**	-	50.448	49.066	47.722	-	**147.236**
Pasti pronti veicolati	-	451.412	439.043	427.013	-	**1.317.468**
TOTALE	**-**	**888.330**	**863.990**	**840.317**	**-**	**2.592.637**

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

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 biodegradibilità 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, o con stampe riportanti temi e soggetti rivolti all’educazione alimentare, preventivamente autorizzati dal Comune di Genova
Misura 30 x 40 cm. circa.
Peso medio gr. 5 circa.
.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Doppio velo, tinta unita di colore bianco, con certificazione Ecolabel.
Dimensione 33 x 33 cm.
Peso medio 17,5 g/mq. circa.

. COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 4

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E CESTINO DA VIAGGIO

MENU

RICETTARI

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E RELATIVI REGIMI DIETETICI

NIDI D'INFANZIA

	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 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 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 lattea 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)
Grammatura 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).

NIDI D'INFANZIA

	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 deteinato 200 ml. Biscotti senza glutine gr. 30	N°1 Te deteinato 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 deteinato 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 deteinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti senza glutine gr. 30	1	-	-	-

B) INTOLLERANZA A LATTE E DERIVAT I E LATTE DERIVAT I E UOVO

NIDI D'INFANZIA

	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 N. 1 omogeneizzato di carne senza proteine del latte 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 latte 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 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 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

NIDI D'INFANZIA

	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).

NIDI D'INFANZIA

	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. 30 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	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 250 ml.	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. acqua minerale naturale 250 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 naturale 250 ml.
Merenda	N° 1omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deteinato 200ml. Biscotti senza glutine e latte e derivati gr.30	N°1 Te deteinato 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 deteinato 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 deteinato 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

NIDI D'INFANZIA

	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 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 natural 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 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato formaggino gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 Parmigiano reggiano gr.50 N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca.	N.3 formaggini gr. 20/30 ca. N. 1 pacchetto crackers gr. 25 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao

		N.1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N. 1 pacchetto di crackers gr. 25 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDO	N° 1omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea 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 ORDINESCOLASTICO**
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°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				
Formaggino 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

NIDI D'INFANZIA

	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 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea 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		

<u>SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRAD-ADULTI</u>
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	-	-	-

<u>SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI</u>
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) <u>ESCLUSIONE DI FAVE</u>:

<u>NIDI D'INFANZIA</u>

	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 prontl veicolati)**
Colazione	Tisana in filtri con	Te deteinato in filtri	Te deteinato in filtri		

	biscotto granulato	con biscotti gr. 30	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 lattea 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: Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco
(vedi pasto scorta punto **I** sostituendo la pasta al pomodoro con pasta all' olio extravergine di oliva) **Pasti 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

MENU NIDI D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI

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**	**Brodo vegetale 6/8 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga.** **Merende :** **A) yogurt alla frutta frullata** **B) omogeneizzato di frutta** **C) frullato di frutta** **D) latte di proseguimento e biscotti per infanzia** **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.**
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**	
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 di formaggio **MERENDA A/C/D**	
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 agnello **MERENDA A**	
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 di formaggio **MERENDA A/C/D**	

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella .
Con la collaborazione e approvazione della ASL3 Liguria – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

COMUNE DI GENOVA-RISTORAZIONE

MENU NIDI D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI

LATTANTI 9-12 MESI "DIETA B"

Lunedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca bio (mela, banana, pera) Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - carne di vitellone **MERENDA B/D**	**Brodo vegetale 9/12 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca.** **Merenda:** **A) yogurt alla frutta** **B) omogeneizzato di frutta** **C) frullato di frutta** **D) latte di proseguimento e biscotti per infanzia** **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.**
Martedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca bio (mela, banana, pera) Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano – tacchino o pollo al vapore **MERENDA A/D**	
Mercoledì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca bio(mela, banana, pera) Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - parmigiano reggiano **MERENDA A/C/D**	
Giovedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca bio (mela, banana, pera) Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano- omogeneizzato di pesce **MERENDA A**	
Venerdì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Frutta fresca bio (mela, banana, pera) Crema di legumi bio(lenticchie rosse decorticate)con pastina primi mesi e olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano **MERENDA A/C/D**	

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA

Con la collaborazione e approvazione della ASL3 Liguria – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Data di emissione 22 giugno 2017

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI

1°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Pastasciuttina al ragù vegetale	Stracchino o ricotta	Mesi invernali: broccoli al vapore Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco intero con biscotti prima infanzia
Martedì	Minestra di verdure con orzetti	*Nido* :filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde sminuzzati finemente *Scuola infanzia e adulti*:* halibut impanato	Carote fresche lessate	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	Coscia di pollo alla cacciatora	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: pomodori in insalata	Banana
Giovedì	Pastasciuttina al pesto	Polpettine di # vitellone al pomodoro	*piselli	Pane e marmellata
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Torta di verdure		Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: *gelato fiordilatte

2° SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Minestra di verdure con riso	Pizza margherita		Frullato di frutta fresca
Martedì	Pastasciuttina al ragù di # vitellone gratinata al forno	Bocconcino di parmigiano	Carote fresche prezzemolate	Banana
Mercoledì	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Frittatina di farina di ceci e verdura		Latte fresco intero e fiocchi di cereali
Giovedì	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	Mesi invernali: finocchi al burro Mesi estivi: pomodori in insalata	Pane e olio extravergine di oliva o Focaccia
Venerdì	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*halibut) al verde con olive e capperi (sminuzzati finemente per *nido*)	Patate lessate	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI

3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Pastasciuttina integrale al ragù vegetale	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: *fagiolini lessati Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco intero e biscotti prima infanzia ai cereali misti
Martedì	Pastasciuttina al pesto	Sformato di verdure		Mesi invernali pane e olio extravergine di oliva Mesi estivi * gelato fiordilatte
Mercoledì	Mesi invernali: Riso al latte Mesi estivi: riso all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati	Mesi invernali: biete lessate Mesi estivi: zucchine trifolate	Banana
Giovedì	Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	Mesi invernali: tortino di pesce (*merluzzo) al forno Mesi estivi:filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per *nido*	Carote fresche lessate o in insalata	Frullata di frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con orzetti	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: mozzarella o parmigiano reggiano	Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Grano spezzato (bulgur) o cous cous al sugo di pomodoro	Carne di #vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Torta casalinga allo yogurt
Martedì	Pastasciuttina al pesto	Polpettone di * fagiolini		Succo/nettare di frutta con crackers
Mercoledì	Minestra di verdure con riso o farro	Bocconcini di pollo gratinati al timo	*piselli stufati	Yogurt alla frutta
Giovedì	Pastasciuttina al burro	Polpettine di legumi al forno	Insalata verde	Pane e olio extra vergine di oliva o focaccia
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Mesi invernali: tortino di pesce (* merluzzo) al forno mesi estivi: filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per *nido*	Mesi invernali: carote fresche in insalata o lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Banana

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI

5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Mesi invernali Risotto con broccoli Mesi estivi. Risotto con zucchini	Bocconcini di lonza alle mele	Insalata verde	Latte fresco intero e fiocchi di cereali
Martedì	Mesi invernali: minestra di verdura con farro o orzo Mesi estivi: minestra primavera con farro o orzo	Pizza margherita		Banana
Mercoledì	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per nido	Mesi invernali :Carote fresche prezzemolate o gratinate Mesi estivi : carote fresche in insalata o lessate	Mesi invernali :pane e marmellata Mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì	Mesi invernali : pastina in brodo di carne Mesi estivi: pastasciuttina 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 lessate	Frutta fresca
Venerdì	Pastasciuttina al ragù di lenticchie	Bocconcino di parmigiano	Mesi invernali: biete lessate Mesi estivi:pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì	Mesi invernali: risotto alla crema di zucca Mesi estivi: risotto alla parmigiana	Stracchino o ricotta	Mesi invernali: spinaci lessati Mesi estivi: zucchine trifolate	Torta casalinga di carote
Martedì	Mesi invernali: pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*piselli	Latte fresco intero biscotti prima infanzia ai cereali misti
Mercoledì	Pasta integrale al sugo di pomodoro	Frittatina di farina di ceci e verdure		Banana
Giovedì	Pasta al pesto	Bocconcini di pollo gratinati	Patate lessate	Pane e marmellata
Venerdì	Mesi invernali : crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con riso Mesi estivi: minestra primavera con riso	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 o lessate mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI

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 – per il gelato il periodo estivo và da maggio a settembre
*** prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI
Colazione per bimbi nido: latte fresco intero e biscotti prima infanzia
Ore 10.00 frutta fresca bio

Il martedì della 5° settimana nei mesi di giugno e luglio il primo piatto verrà sostituito da pizza Margherita e il secondo sarà costituito da prosciutto cotto e pomodori in insalata.

INDICAZIONI CONFEZIONAMENTO
La mozzarella deve essere tagliata a piccoli dadini
PER BIMBI SEMIDIVEZZI :
Primi piatti asciutti utilizzare pasta formato piccolo
Secondi piatti, contorni crudi e cotti e frutta adeguatamente confezionati(tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti).
In particolare le carote devono essere cotte e tagliate a piccoli triangoli o schiacciate, l'insalata (lattuga) deve essere tagliata finemente.

REDAZIONE : Ufficio Nutrizione e Dietetica con la collaborazione e approvazione della ASL3 Liguria – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA

1°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Farro al sugo di pomodoro	Robiola o formaggio fresco spalmabile	Mesi invernali: *spinaci lessati Mesi estivi : *fagiolini lessati	Frutta fresca	Latte fresco intero e biscotti prima infanzia (cucina diretta) mousse di frutta (veicolati)
Martedì	Risotto allo zafferano	Cosce di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta al pesto	Sformato di *verdura	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca	Pane e marmellata
Venerdì	Minestra di verdura con orzo o pasta integrale	Tonno sott'olio	Patate lessate	Mousse di frutta	Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: * gelato fiordilatte

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Mesi invernali :pasta con crema di broccoli Mesi estivi: pasta con crema di zucchine	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (veicolati)
Martedì	* Ravioli di magro al sugo di pomodoro	Mesi invernali: crocchette di *merluzzo al Mesi estivi: *merluzzo al verde con olive e capperi	Mesi invernali: *biete lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Banana
Mercoledì	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di pollo impanati	Insalata mista	Frutta fresca	Latte fresco intero e fiocchi di cereali (cucina diretta) yogurt alla frutta (veicolati)
Giovedì	Pasta al pesto	Polpettone di *fagiolini	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca	Pane e olio extravergine di oliva o Focaccia
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella bio	Mesi invernali:carote alle erbe aromatiche Mesi estivi zucchine trifolate	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA

3°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*piselli stufati	Frutta fresca	Latte fresco intero e biscotti prima infanzia ai cereali misti (cucina diretta) frutta fresca (veicolati)
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di #vitellone	Purea di patate	Frutta fresca	Mesi invernali pane e olio extravergine di oliva Mesi estivi *gelato fiordilatte
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce (merluzzo) o con ragù di trota iridea	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote alle erbe aromatiche al forno Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca	Mousse di frutta
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Mesi invernali: vellutata di porro e patate con crostini Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Sformato di * verdura	Insalata verde	Frutta fresca	Torta casalinga allo yogurt
Martedì	Pasta al ragù di #vitellone	Bocconcino di parmigiano reggiano	Mesi invernali: carote da sgranocchiare Mesi estivi: pomodori in insalata	Succo di frutta	Frutta fresca
Mercoledì	*lasagne al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Giovedì	Pasta al pesto	Tortino di legumi(fagioli) e *verdure	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Pane e olio extravergine di oliva o focaccia
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con riso Mesi estivi: minestra primavera con riso	Filetti di *halibut o *merluzzo impanati al forno	* fagiolini lessati	Frutta fresca	Banana

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA

5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Mesi invernali: minestra di verdura con pasta integrale Mesi estivi: pasta integrale al ragù vegetale con pomodoro	Stracchino	Patate al forno	Frutta fresca	Latte fresco intero e fiocchi di cereali(cucine dirette) yogurt alla frutta (veicolati)
Martedì	Risotto allo zafferano	Hamburger vegetale	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Banana
Mercoledì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone alla pizzaiola	*piselli	Frutta fresca	Mesi invernali: pane e marmellata Mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Pizza margherita		Frutta fresca	Frutta fresca
Venerdì	Pasta bio al sugo di pomodoro	Medaglioni di trota gratinati al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
Lunedì	Riso al sugo di pomodoro	Hamburger di # vitellone	Insalata verde	Frutta fresca	Torta casalinga di carote
Martedì	Pasta integrale al pesto	Stracchinata	Carote in insalata	Frutta fresca	Latte fresco intero e biscotti ai cereali misti prima infanzia (cucine dirette) mousse di frutta (veicolati)
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di tacchino impananti al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Pasta al ragù di lenticchie (rosse decorticate)	*polpettone di fagiolini	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi Estivi:carote da sgranocchiare	Frutta fresca	Pane e marmellata
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con pasta integrale	*Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernale: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA

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

 # carne bovina, prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata o a filiera certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali
***prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**

Pane integrale una o due volte la settimana

COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco intero e biscotti prima infanzia Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti prima infanzia
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 con la collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria Igiene degli alimenti e della Nutrizione

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

1°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Farro al sugo di pomodoro	Robiola o formaggio fresco spalmabile	Mesi invernali: *spinaci lessati Mesi estivi : *fagiolini lessati	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Cosce di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Sformato di *verdura	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita con pomodoro e formaggio	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdura con orzo o pasta integrale	Tonno sott'olio	Patate lessate	Mousse di frutta

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali :pasta con crema di broccoli Mesi estivi: pasta con crema di zucchine	Carne di #vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	*Ravioli di magro al sugo di pomodoro	Mesi invernali: crocchette di*merluzzo al forno Mesi estivi: *merluzzo al verde con olive e capperi	Mesi invernali: *biete lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di pollo impanati	Insalata mista	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Polpettone di *fagiolini	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali:carote alle erbe aromatiche Mesi estivi zucchine trifolate	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

3° SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*Piselli stufati	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di# vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce (merluzzo)o con ragù di trota iridea	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote alle erbe aromatiche al forno Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: vellutata di porro e patate con crostini Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Sformato di * verdura	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al ragù di #vitellone	Bocconcino di parmigiano reggiano	Mesi invernali: carote da sgranocchiare Mesi estivi: pomodori in insalata	Succo di frutta
Mercoledì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Tortino di legumi(fagioli) e *verdure	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con riso Mesi estivi: minestra primavera con riso	Filetti di *halibut o *merluzzo impanati al forno	*fagiolini lessati	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: minestra di verdura con pasta integrale Mesi estivi: pasta integrale al ragù vegetale	Stracchino	Patate al forno	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Hamburger vegetale	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*piselli	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Pizza margherita		Frutta fresca
Venerdì	Pasta al sugo di pomodoro	Medaglioni di trota gratinati al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso al sugo di pomodoro	Hamburger di #vitellone (ketchup) per scuola primaria e secondaria di 1° grado)	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta integrale al pesto	Stracchinata	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di tacchino impanati al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di lenticchie (rosse decorticate)	Polpettone di *fagiolini	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi Estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con pasta integrale	*Bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernale: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA 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

 # carne bovina, prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata o a filiera certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali
***prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**

Pane integrale una o due volte la settimana

Redazione: Ufficio Nutrizione e Dietetica con la collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria Igiene degli alimenti e della Nutrizione

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

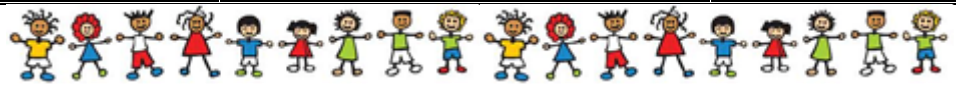
1°SETTIMANA	1°piatto	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Farro al sugo di pomodoro	Robiola o formaggio fresco spalmabile	Mesi invernali: *spinaci lessati Mesi estivi : *fagiolini lessati	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Cosce di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Sformato di *verdura	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdura con orzo o pasta integrale	Tonno sott'olio	Patate lessate	Mousse di frutta

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: pasta con crema di broccoli Mesi estivi: pasta con crema di zucchine	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	* Ravioli di magro al sugo di pomodoro	Mesi invernali: crocchette di *merluzzo al forno Mesi estivi: *merluzzo al verde con olive e capperi	Mesi invernali: *biete lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di pollo impanati	Insalata mista	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Polpettone di *fagiolini	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali : carote alle erbe aromatiche Mesi estivi zucchine trifolate	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

3°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*piselli stufati	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di #vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce (merluzzo) o con ragù di trota iridea	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote alle erbe aromatiche al forno Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: vellutata di porro e patate con crostini Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Sformato di *verdura	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Mesi Invernali :* lasagne al ragù di # vitellone - bocconcino di parmigiano reggiano - carote da sgranocchiare Mesi Estivi: pasta al ragù di #vitellone - bocconcino di parmigiano reggiano –pomodori in insalata			Succo di frutta
Mercoledì	Pasta integrale al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Mesi invernali : finocchi da sgranocchiare Mesi estivi : zucchine trifolate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Tortino di legumi(fagioli)	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con riso Mesi estivi: Minestra primavera con riso	Filetti di *halibut o *merluzzo impanati al forno	*Fagiolini lessati	Frutta fresca



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: minestra di verdura con pasta integrale Mesi estivi: pasta integrale al ragù vegetale	Stracchino	Patate al forno	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Hamburger vegetale	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*piselli	Frutta fresca
Giovedì	Carote e finocchi alla julienne in insalata Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati Frutta fresca			
Venerdì	Pasta al sugo di pomodoro	Medaglioni di trota gratinati al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso al sugo di pomodoro	Hamburger di # vitellone e ketchup	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta integrale al pesto	Stracchinata	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di tacchino impananti al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate e peperoni al forno	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di lenticchie (rosse decorticate)	*polpettone di fagiolini	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con pasta integrale	*bastoncini di merluzzo al forno	Mesi invernale: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca

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

 # carne bovina, prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata o a filiera certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali
***prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**

Pane integrale una o due volte la settimana

Redazione: Ufficio Nutrizione e Dietetica con la collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria Igiene degli alimenti e della Nutrizione

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO

1°SETTIMANA	1°piatto	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Farro al sugo di pomodoro	Robiola o formaggio fresco spalmabile	Mesi invernali: *spinaci lessati Mesi estivi : *fagiolini lessati	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Cosce di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Sformato di *verdura	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdura con orzo o pasta integrale	Tonno sott'olio	Patate lessate	Mousse di frutta

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: pasta con crema di broccoli Mesi estivi: pasta con crema di zucchine	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	* Ravioli di magro al sugo di pomodoro	Mesi invernali: crocchette di *merluzzo al forno Mesi estivi: *merluzzo al verde con olive e capperi	Mesi invernali: *biete lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di pollo impanati	Insalata mista	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Polpettone di * fagiolini	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali:carote alle erbe aromatiche Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO

3°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*piselli stufati	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di #vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce (merluzzo) o con ragù di trota iridea	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote alle erbe aromatiche al forno Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali:vellutata di porro e patate con crostini Mesi estivi: riso all'olio extravergine di oliva	Sformato di *verdure	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al ragù di #vitellone con pomodoro	bocconcino di parmigiano reggiano	Mesi invernali: carote da sgranocchiare Mesi estivi: pomodori in insalata	Succo di frutta bio
Mercoledì	*lasagne al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Tortino di legumi(fagioli)	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: crema di legumi con riso Mesi estivi: minestra primavera con riso	Filetti di *halibut o *merluzzo impanati al forno	* fagiolini lessati	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO

5°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Mesi invernali: minestra di verdure con pasta integrale Mesi estivi: pasta integrale al ragù vegetale	Stracchino	Patate al forno	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Hamburger vegetale	Mesi invernali: carote in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*piselli	
Giovedì	Carote e finocchi alla julienne in insalata Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati Frutta fresca			
Venerdì	Pasta al sugo di pomodoro	Medaglioni di trota gratinati 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 integrale al pesto	Stracchinata	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di tacchino impananti al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate e peperoni al forno	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di lenticchie (rosse decorticate)	* polpettone di fagiolini	Mesi invernali: finocchi da sgranocchiare Mesi Estivi: carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali:crema di legumi con crostini Mesi estivi: minestra primavera con pasta integrale	*Bastoncini di merluzzo	Mesi invernale: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO

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

 # carne bovina, prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata o a filiera certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali
***prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**

Pane integrale una o due volte la settimana

Redazione: Ufficio Nutrizione e Dietetica con la collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria Igiene degli alimenti e della Nutrizione

COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA

RISTORAZIONE

Ufficio Nutrizione e Dietetica

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001

RICETTARIO E GRAMMATURE

Scuola Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria e Coabitazioni

Nelle pagine seguenti sono riportati gli ingredienti e le grammature dei piatti utilizzati nel menu scolastico.
Si riportano di seguito alcune precisazioni:

- **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 surgelato**
- **-le verdure utilizzate per tutte le preparazioni sono fresche. Solo in caso di necessità le Aziende possono utilizzare verdure surgelate o di IV gamma, previa autorizzazione.**
- **-i legumi utilizzati per le preparazioni possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, piselli e fagiolini).**
- **-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 al ragù di lenticchie

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	Infanzia gr	Primaria gr	Secondaria 1°grado Adulti gr	Preparazione
Pasta di semola di grano duro biologico	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota , cipolle, sedano con olio a calore moderato. Unire le lenticchie rosse decorticate al trito, precedentemente lavate, far insaporir, aggiungere i pomodori pelati, passato o la passata o la polpa di pomodoro, l'alloro e il sale, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il sugo preparato.
Lenticchie rosse decorticate	20	25	30	35	
Pomodori pelati, passata o polpa	50	55	75	95	
Carote	8	8	8	8	
Cipolla	4	4	4	4	
Sedano	4	4	4	4	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	0,25	0.3	
Sale marino Iodato	0,2	0,2	0,25	0,3	
Alloro	0,01	0,01	0,01	0.01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano**

Pasta integrale al ragù vegetale

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e Ad. Gr	Preparazione
Pasta integrale di semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota, porro e zucchine con olio a calore moderato. Unire l'aglio e i pomodori pelati, o la passata o polpa 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.
Pomodori pelati, passata o polpa	50	55	75	95	
Carota gr.8, porro gr.5, zucchine gr.8	21	21	21	21	
Parmigiano reggiano	2	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
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**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pasta al pesto o pasta integrale al pesto

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	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.
Pasta formato "gnocchetti sardi"	60	70	80	90	
Pasta di semola di grano duro integrale	50	60	70	80	
Basilico (solo foglie)	7	10	10	10	
Parmigiano reggiano	8	8	10	12	
Olio extra vergine d'oliva	6	6	7	9	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Pinoli	3	3	4	4	
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 **: frumento(glutine), latte e derivati**

Pasta con crema di broccoli o zucchine

Ingredienti	**Sezione Primavera gr**	**Infanzia gr**	**Primaria gr**	**Secondaria 1°grado Adulti gr**	**Preparazione**
Pasta si Semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in una casseruola con olio un trito di carota, sedano e cipolla, successivamente unire le zucchine o i broccoli precedentemente rifilati e cuocere a fuoco moderato per circa trenta minuti. A fine cottura unire al sugo il prezzemolo e frullare. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema così ottenuta. Cospargere di parmigiano reggiano.
Broccoli freschi mesi invernali o zucchine mesi estivi	40 40	50 40	60 45	70 50	
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6	
Aglio	q. b	q. b	q. b	q. b	
carote	5	5	5	5	
Sedano	5	5	5	5	
prezzemolo	0,1	0,1	0,1	0,1	
cipolla	0,5	0,5	0,5	0,5	
Parmigiano	2	3	4	5	
Sale grosso	2	3	5	5	
Sale fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento(glutine), latte e derivati, sedano**

Pasta a o Riso al ragù di vitellone

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano, con olio a calore moderato. Unire la carne di vitellone al trito, far insaporire, aggiungere i pomodori pelati, o la passata o polpa, l'alloro, sale, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura. Cuocere la pasta o riso, (a seconda della ricetta) in acqua salata e condire con il sugo preparato.
Riso "Roma" o "Parboilled" su richiesta	55	60	80	90	
Pomodori pelati, passata o polpa	50	55	75	95	
Carne trita di #vitellone	10	15	20	30	
Carota gr.8, cipolla gr.4, **sedano** gr.4	16	16	16	16	
Parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Alloro fresco	0,01	0,01	0,01	0,01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

***Ravioli al sugo di pomodoro**

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1° grado e adulti gr.	Preparazione
Ravioli di magro *	80	100	130	150	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato. Unire i pomodori pelati o la passata o polpa l'aglio, sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere l'olio a crudo. Cuocere i ravioli in acqua salata e condire con il sugo preparato.
Pomodori pelati, passata o polpa	50	55	75	95	
Carota gr.8, cipolla gr.4, **sedano** gr.4	16	16	16	16	
Parmigiano reggiano	2	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
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**: frumento (glutine), latte e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati), sedano**

Pasta o Riso all'olio extra vergine d' oliva

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	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.
Riso "Roma" o "Parboilled" su richiesta	55	60	80	90	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Parmigiano reggiano	4	4	6	8	
Sale marino grosso	2	**2**	**3**	**4**	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pasta al ragù di pesce (merluzzo)

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	**Preparazione**
Pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	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, o la passata o polpa e ultimare la cottura. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con il sugo di pesce preparato.
Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	
Pomodori pelati, o passata o polpa	20	20	30	40	
Filetti di *merluzzo	25	30	35	40	
Prezzemolo	0,3	0,3	03	03	
Olive verdi denocciolate	3	4	5	6	
Capperi	0,2	0,2	0,2	0,2	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Sale marino fino	0,1	0,1	0,15	0,2	
Sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), pesce**

Pasta al ragù di trota

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	**Preparazione**
Pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Far imbiondire l'aglio con l'olio, aggiungere i filetti di trota sbriciolati aggiungere la carota il sedano e la cipolla, il timo e l'alloro, aggiustare di sale, far insaporire gli ingredienti per pochi minuti. Aggiungere i pomodori pelati, o la passata o polpa e ultimare la cottura. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con il sugo di pesce preparato.
Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	
Pomodori pelati, o passata o polpa	55	55	80	100	
Trota	8	8	10	15	
Carote	8	8	8	8	
Sedano	4	4	4	4	
Cipolla	4	4	4	4	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Sale marino fino	0,1	0,1	0,15	0,2	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Timo e alloro	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), pesce, sedano**

Pasta o riso o farro al sugo di pomodoro

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e Ad. Gr	Preparazione
Pasta integrale di semola di grano duro, o farro o riso	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota, porro e zucchine con olio a calore moderato. Unire l'aglio e i pomodori pelati, o la passata o polpa 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.
Riso "Roma" o "Parboilled" su richiesta	55	60	**80**	**90**	
Farro	50	60	70	80	
Pomodori pelati, o passata o polpa	50	55	75	95	
Carota gr.8, cipolla gr.4, **sedano** gr.4	16	16	16	16	
Parmigiano reggiano	2	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
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**: frumento (glutine), latte e derivati, sedano**

Risotto allo zafferano

Ingredienti	Sezione Primavera gr	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e ad gr	Preparazione
Riso "Roma" o "Parboilled"	55	60	80	90	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.
Carota gr.5, cipolla gr.5, **sedano** gr.5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
Burro	4	5	7	8	
Parmigiano reggiano	4	4	5	6	
Cipolla	3	4	5	5	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Zafferano	0,03	0,03	0,04	0,05	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Risotto con le zucchine

ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Riso "Roma" o Parboilled" su richiesta	55	60	80	90	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 in modo che non venga rallentata la cottura. A cottura ultimata unire il prezzemolo tritato e mantecare con parmigiano.
Zucchine	40	40	45	50	
Carota gr.5, cipolla gr.5, **sedano** gr.5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
Parmigiano reggiano	4	4	5	6	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Cipolla	3	4	5	5	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Prezzemolo	0,1	0,1	0,1	0,1	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

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

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta di semola di grano duro o crostini o riso	20	25	30	35	
Patate	20	30	40	60	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.
Piselli o fagioli borlotti secchi	25	30	35	40	
Carota 10 gr., cipolla 10 gr., **sedano** gr.5	25	25	25	25	
Parmigiano reggiano	2	**2**	**3**	4	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
Sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Minestra Primavera con pasta o riso

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	20	30	40	50	In una pentola con acqua fredda leggermente salata porre a cuocere carote, cipolle patate tagliate a tocchetti. Quando la minestra é 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.
Pasta di semola grano duro o riso	20	25	30	35	
Zucchine	25	30	40	55	
Bietole	10	15	20	30	
Carote	10	15	20	25	
Cipolla	5	5	5	5	
Sedano	2	2	2	2	
Parmigiano reggiano	2	**2**	**3**	**4**	
Fagiolini	10	15	20	30	
*Piselli	10	10	15	30	
Lattuga	10	10	15	30	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	

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

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Riso "Roma" o "Parboiled"	20	25	30	35	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. 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.
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	
Patate	20	30	40	50	
Zucchine mesi estivi	20	20	30	50	
Bietole	10	15	20	30	
Carota	10	15	20	25	
Zucca mesi invernali	10	15	20	25	
Cipolla	10	10	10	10	
Sedano	2	2	2	2	
Parmigiano reggiano	2	**2**	**3**	**4**	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
Fagioli gelo	20	30	40	50	
Sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Vellutata di porro e patate con crostini

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	infanzia gr	primaria gr	secondaria 1°grado e adulti gr	Preparazione
Porro	70	80	120	150	Far stufare in pentola un trito di carota, sedano, cipolla con olio a calore moderato. Unire ai sapori il porro e le patate e continuare la cottura. Successivamente frullare il composto unire il riso e completare la cottura. Condire con olio a crudo.
Patate	20	30	50	70	
Crostini di pane	25	25	30	35	
Carota gr.5, cipolla gr.5, **sedano** gr.5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
Olio extra vergine di oliva	4	4	4	5	
Parmigiano reggiano	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0.2	0.2	0.25	0.3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Vellutata di zucca con riso

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	infanzia gr	primaria gr	secondaria 1°grado e adulti gr	Preparazione
Riso "Roma" o "Parboiled"	25	25	30	35	Far stufare in pentola un trito di carota, sedano, cipolla con olio a calore moderato. Unire i sapori la zucca e continuare la cottura. Successivamente frullare il composto unire il riso e completare la cottura. Condire con olio a crudo.
Zucca	70	80	100	120	
Cipolla	10	10	10	10	
Carota gr.5, cipolla gr.5, **sedano** gr.5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
Olio extra vergine di oliva	4	4	4	5	
Alloro e rosmarino	q. b	q. b	q.b	q. b	
Parmigiano reggiano	2	**2**	**3**	**4**	
Sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Primi Piatti "Speciali

Lasagne al ragù di vitellone- bocconcino di parmigiano

Ingredienti	Sezione Primavera gr.	infanzia gr	primaria gr	secondaria 1°grado e adulti gr	Preparazione
Pomodori pelati, o passata o polpa	25	25	30	35	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano, con olio a calore moderato. Unire alle verdure i pomodori pelati, o la passata o la polpa e la carne trita, sale, cuocere per trenta minuti circa. Portarla 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.
Besciamella UHT	70	80	90	110	
Lasagne*	70	70	80	90	
Carota gr.5, cipolla gr.5, **sedano** gr.5	16	16	16	16	
Carne di vitellone tritata*	10	15	20	30	
Parmigiano reggiano	4	4	5	5	
Olio extra vergine di oliva	4	5	6	6	
Sale marino iodato grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Alloro fresco per ragù	0,01	0,01	0,01	0,01	
Bocconcino di parmigiano	20	20	20	40	

ALLEERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Lasagne al pomodoro

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pomodori pelati o passata o polpa	90	90	100	110	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano, con olio a calore moderato. Unire alle verdure i pomodori pelati, o la passata o la polpa, 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 besciamelle. Spolverare di parmigiano reggiano e infornare.
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	4	**4**	**6**	**8**	
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
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)**

Pizza Margherita

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta per pizza	70	80	100	120	Stendere la pasta per pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, origano e sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino a pezzetti e infornare a forno caldo.
Pomodori pelati o passata o polpa	40	45	50	60	
Stracchino	35	40	45	50	
Farina	5	6	8	8	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Sale marino grosso	0,3	0,4	0,4	0,5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
origano	0,3	0,3	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Secondi Piatti di carne bovina

Carne di vitellone alla pizzaiola

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Bocconcini di #vitellone	70	90	110	130	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.
Pomodori pelati o passata o polpa	50	50	60	70	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Origano	0,01	0,01	0,01	0,01	

Uccelletto di vitellone

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Bocconcini di #vitellone	70	90	110	130	Far rosolare in casseruola i bocconcini di vitellone 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	

Polpette di vitellone in bianco al forno o in casseruola

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione

Carne trita di #vitellone	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 il prezzemolo o la maggiorana tritati, salare. Formare delle polpettine di media grandezza, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte d'olio, ed infornare.
Patate	20	20	25	30	
Uova pastorizzate	25	25	30	35	
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	4	
Prezzemolo o maggiorana fresca	0,3	0,3	0,3	0,3	
Sale marino iodato fino	0,25	0,2	0,25	0,3	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (*glutine), latte e derivati, uova e derivati***

Hamburger di carne di vitellone e Ketchup (per primaria secondaria e adulti)

Ingredienti	**sezione Primavera gr.**	**infanzia gr.**	**primaria gr.**	**secondaria 1°grado e adulti gr.**	**Preparazione**
Carne trita di #vitellone	55	65	75	85	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.
patate	15	15	20	25	
Uovo pastorizzato	20	25	30	35	
Parmigiano reggiano	4	4	5	6	
Olio extra vergine oliva	2	2	3	4	
Pane grattugiato	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	0,2	0,2	0,25	0,3	
Ketchup (bustine)	-	-	1	1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati**

Secondi Piatti di pollame

Pollo con olive e pinoli

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Bocconcini di pollo	60	70	90	110	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.
Olio extra vergine di oliva	4	4	5	6	
Pomodori pelati	15	15	15	15	
Olive verdi	2	2	3	4	
Pinoli	1	1	2	3	
Cipolla	4	5	7	10	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Rosmarino	0,1	0,1	0,1	0,1	

Bocconcini di pollo o fesa di tacchino impanati al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Bocconcini di pollo o fesa di tacchino	60	65	85	105	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.
Pane grattugiato	25	25	30	35	
Uova pastorizzate	10	10	12	15	
Olio extra vergine d'oliva	5	5	6	7	
Limone (ogni 6 persone)	1	1	1	1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), uova e derivati**

Cosce di pollo al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Cosce di pollo per primaria secondarie e adulti			180	300	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 spellare le cosce di pollo destinate all'infanzia e primo ciclo primaria, spolparle e tagliare la carne a pezzetti.
Sovra coscia per infanzia sez. primavera	130	150			
Polpa di coscia di pollo (qualora utilizzata al posto delle cosce di pollo da disossare)	60	70	90	110	
Aglio, alloro, rosmarino	1	1	1	1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Secondi Piatti di pesce

Bastoncini di merluzzo al forno (limone a spicchi)

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
***Bastoncini di merluzzo** (numero)	2	3	4	5	In un tegame unto di olio adagiarvi i bastoncini di merluzzo in uno solo strato, salare leggermente. Infornare, servire con spicchi di limone.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3	4	
Limone in spicchi (ogni 6 presenze)	1	1	1	1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: pesce e derivati (leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati)**

Filetti di merluzzo al verde con olive e capperi

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr	Preparazione
filetti di *merluzzo	90	90	110	120	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.
Olive verdi snocciolate	5	5	6	7	
Capperi	0,2	0,2	0,3	0,4	
Olio extra vergine di oliva	4	4	5	6	
Prezzemolo	0,3	0,3	0,3	0,3	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: pesce e derivati**

Filetti di merluzzo o nasello lessati o al vapore o al verde

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
Filetti di *merluzzo o *nasello		100	120	140	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.
Carota, cipolla, **sedano** (per brodo vegetale)		5	5	5	
Succo di limone		5	5	5	
Olio extra vergine d'oliva		4	5	6	
Sale marino grosso		2	3	3	
Sale marino iodato fino		0,2	0,25	0,3	
Prezzemolo		0,1	0,1	0,1	
Aglio		0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, pesce e derivati**

Crocchette di merluzzo al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
Filetti di *merluzzo o* halibut	60	60	70	90	Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, 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	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	0,25	0,3	
Aglio e prezzemolo	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**

Medaglioni di trota

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	**Preparazione**
Filetti di trota	90	90	100	110	Preparare un sughetto con olio, aglio, capperi. Unire i medaglioni di trota precedentemente passati nel pane grattugiato e fare cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata spolverare di prezzemolo. Servire.
Pane grattugiato	8	8	10	10	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
prezzemolo	0,1	0,1	0,1	0,1	
capperi	0,1	0,1	0,1	0,1	
Olio extra vergine di oliva	4	4	5	6	
Sale fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: **frumento(glutine), pesce e derivati**

Filetti di *halibut o *merluzzo impanati al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	**Preparazione**
Filetti di *merluzzo o *halibut	90	90	110	130	Passare i filetti di halibut o merluzzo nell'uovo precedentemente salato, impanare e adagiare il pesce nelle teglie unte di olio e infornare. Servire i filetti impanati, una volta cotti, accompagnati con limone a spicchi.
Pane grattugiato	25	25	30	35	
Uova pastorizzate	10	10	12	15	
Olio di oliva extra vergine	5	5	6	7	
Limone in spicchi (ogni 6 presenze)	1	1	1	1	
Sale fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: **frumento(glutine), uova e derivati, pesce e derivati**

Secondi Piatti di uova e verdure

Polpettone di fagiolini

Ingredienti	**sezione Primavera gr.**	**infanzia gr.**	**Primaria gr.**	**secondaria 1°grado e adulti gr.**	**Preparazione**
Patate	45	45	70	85	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.
*Fagiolini fini	80	80	95	120	
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 iodato grosso	3	3	4	5	
Cipolla	4	4	6	8	
Maggiorana fresca	0,25	0,2	0,25	0,3	
Sale marino iodato fino		0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati**

Sformato di verdura con ricotta e uova

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	Primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	30	30	40	50	Lessare in acqua salata le patate, a metà cottura delle stesse unire le bietole o i broccoli, al termine della cottura passare il tutto. Quando le patate e le bietole o i broccoli 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. Stendere il composto nelle teglie precedentemente unte di olio e spolverate con pangrattato, ultimare cospargendo la superficie con pangrattato. Infornare a calore medio.
Uova pastorizzate	20	25	30	35	
*Biete	80	80	95	120	
Broccoli mesi invernali	75	80	95	120	
Ricotta	15	20	25	30	
Parmigiano reggiano	7	8	9	10	
Sale marino grosso	3	3	4	5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	025	0,3	
Pane grattugiato	4	**4**	**5**	**5**	
Maggiorana	0,2	0,2	0,25	0,3	
Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	
Cipolla	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati**

Stracchinata

Ingredienti	Sezione primavera gr	Infanzia gr	Primaria gr	Secondaria 1° grado gr	Preparazione
Patate	80	80	90	110	Cuocere le patate a vapore o lessarle in acqua salata, portare a cottura scolare passare al setaccio e aggiungere lo stracchino, le uova pastorizzate, il parmigiano e la maggiorana se richiesta. In una teglia precedentemente unta versare l'impasto stendendolo uniformente. Cuocere in forno a 180° per circa 25 minuti.
Stracchino	45	45	50	55	
Uova pastorizzate	20	20	25	30	
Olio extra vergine d'oliva	2	2	2	2	
Parmigiano reggiano	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	**2**	3	4	
Maggiorana fresca	q. b	q. b	q. b	q. b	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati, uova e derivati**

Hamburger vegetale

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	60	60	70	80	Lessare le patate in acqua salata, a fine cottura passarle e lasciare raffreddare. Lessare le zucchine. Nel frattempo far appassire in padella cipolla e carota con un poco olio. Aggiungere le uova, il parmigiano, il prezzemolo tritato, 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.
zucchine	25	25	30	35	
carote	10	10	10	10	
cipolla	10	10	10	10	
Uova pastorizzate	15	15	20	25	
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3	4	
Parmigiano reggiano	5	5	6	7	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Pane grattato	4	4	5	5	
prezzemolo	0,1	0,1	0,1	0,1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati**

SECONDI A BASE DI LEGUMI

Polpettine di legumi al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	Primaria gr.	Secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	35	40	50	60	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 q.b il pangrattato (se l'impasto risultasse troppo morbido), salare. Formare delle palline di media grandezza, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare.
Fagioli borlotti o cannellini secchi o surgelati o lenticchie e ceci	15 25	15 30	20 40	25 50	
Uova pastorizzate	5	5	10	15	
Parmigiano reggiano	4	5	10	15	
Ricotta	5	6	7	8	
Cipolle	4	5	10	15	
Olio extra vergine d'oliva	3	3	4	5	
Aglio	0.5	0,5	1	1	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Prezzemolo	0,1	0,1	1.5	1.5	
Pane grattugiato	5	5	5	5	
Sale marino iodato fino	0,25	0,2	0,255	505,53	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento(glutine), latte e derivati, uova e derivati

Tortino di legumi (fagioli) e verdure

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	Primaria gr.	Secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Fagioli borlotti secchi Fagioli borlotti gelo	25 55	25 55	30 60	35 65	Lessare le biete. Lessare 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 l prezzemolo tritati e q.b
biete	15	15	20	20	
Uova pastorizzate	20	20	25	30	
Parmigiano reggiano	7	7	8	8	
ricotta	15	15	20	25	

Sedano	1	1	1	1	il pangrattato (se l'impasto risultasse troppo morbido), salare. Stendere il composto in una teglia unta di olio, cospargere di pangrattato, ed infornare.
Olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
rosmarino	1	1	1	1	
Pane grattugiato	4	4	5	5	
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), latte e derivati, uova e derivati**

Pizza come secondo piatto

izza Margherita

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
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, a pezzetti, infornare a forno caldo.
Pomodori pelati	50	55	60	70	
Stracchino	40	45	50	55	
Farina di grano tenero "00"	5	6	8	8	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Origano	0,2	0,2	0,2	0,2	
Sale marino iodato fino	0,2	O,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Piatti unici

Panino con hamburger di carne di vitellone insalata verde e Ketchup

Ingredienti	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carne trita di #vitellone	85	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.
Patate	25	
Uovo pastorizzato	35	
Parmigiano reggiano	6	
Olio extra vergine oliva	4	
Pane grattugiato	4	
Sale marino grosso	3	
Maggiorana fresca	0,3	
Sale marino iodato fino	0,3	
Ketchup (bustine)	1	
Pane	100	
Insalata verde	15	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova**

Insalata di carote e finocchi alla julienne - Pizza con formaggio e prosciutto cotto – frutta fresca

Ingredienti	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carote	20	25	Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, frullare i pomodori unire ad essi olio, sale. Disporre sulla pasta da pizza il pomodoro, lo stracchino a pezzetti e infornare a forno caldo. N.B. Servire come prima portata l'insalata di carote e finocchi alla julienne. Servire il prosciutto a fianco alla pizza.
Finocchi	30	30	
Olio extra vergine d'oliva	6	7	
Pasta per pizza	130	150	
Pomodori pelati	60	70	
Stracchino	30	35	
Prosciutto cotto di coscia nazionale (senza polifosfati e lattati)	50	55	
Farina di grano tenero "00"	8	8	
Pane	30	30	
Olio extra vergine d'oliva	7	7	
Sale marino iodato fino	0,25	0,3	
Frutta fresca	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**

Formaggi	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	50	60	70	90
Robiola	60	60	70	90
Parmigiano reggiano	35	40	45	50
Parmigiano reggiano (bocconcino) con lasagne al ragù	20	20	20	40
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)

	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	Primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
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, condire con olio, limone e sale.
Carote (a pezzi) e finocchi da	----------	50	70	80	Lavare le carote e i finocchi tagliarli a quarti. Questa ricetta non richiede nessun condimento.

sgranocchiare					
Carote e mais in insalata: carote mais al naturale	25 4	30 5	40 8	55 12	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

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6	7
Aceto di vino bianco	-----	5	5	5
Limone	2	5	5	5
Sale marino iodato fino	0,2	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.	Preparazione
*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	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	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 abbinate al panino con hamburger)	Preparazione
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	0,25	0,3	

Patate e peperoni al forno

Ingredienti	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	90	120	Lavare e tagliare i peperoni, pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti. Mettere le patate e i peperoni nelle teglie unte di olio, cospargere con aglio e rosmarino tritati, unire poche foglie di alloro intere che a fine cottura andranno levate, salare ed infornare a forno caldo.
Peperoni	50	60	
Olio extra vergine d'oliva	6	7	
Aglio	0,5	0,5	
Rosmarino, alloro	0,5	0,5	
Sale marino iodato fino	0,25	0,3	

Purea di patate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	80	100	140	150	Lessare le patate in acqua salata, passarle, unire ad esse il burro, latte e sale, amalgamare gli ingredienti.
Latte fresco o U.H.T	30	35	40	50	
Burro	7	8	9	10	
Sale marino grosso	2	3	4	5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Patate lessate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	80	100	130	160	Lessare le patate in acqua salata, a cottura ultimata scolarle e condirle con olio
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	3	4	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Carote gratinate al forno

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carote	50	60	**80**	110	Dopo aver pulito le carote e lavare in acqua corrente, lessarle in acqua salata. A cottura ultimata scolarle e metterle in un tegame condirle con olio sale fino e cospargere di parmigiano reggiano. Gratinare in forno.
Olio extra vergine oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
origano	0,1	0,1	0,1	0,1	
Parmigiano reggiano	3	3	4	4	

Carote "saltate"

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carote	50	60	**80**	110	Lessare le carote in acqua salata. Quando sono cotte, scolarle e passarle in padella con aglio e olio e salare.
Olio extra vergine 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	

Carote alle erbe aromatiche

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carote	50	60	**80**	110	Lessare le carote in acqua salata. Quando sono cotte, scolarle e condirle con olio, sale fino e le erbe aromatiche precedentemente tritate.
Olio extra vergine oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	3	4	5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Alloro rosmarino e timo	0,2	0,2	0,2	0,2	

Carote lessate o carote prezzemolate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carote	50	60	80	110	Lessare le carote in acqua salata. Quando sono cotte, scolarle e condirle con olio e sale fino o prezzemolo tritato se previsto.
Olio extra vergine oliva	4	4	5	6	
Prezzemolo	1	1	1	1	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate e fagiolini lessati o al vapore

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate	40	50	80	100	Dopo aver lessato le patate e i fagiolini in acqua salata, condirli con olio e sale fino.
*Fagiolini fini	40	40	50	70	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	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.	Preparazione
*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	2	3	4	
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.	Preparazione
*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	2	3	4	
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.	Preparazione
*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	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	

Fagioli cannellini in umido

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Fagioli cannellini	40	50	60	80	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.
Cipolla	8	10	15	20	
Olio extra vergine oliva	4	5	5	5	
Pomodori pelati	4	4	4	5	
Aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Rosmarino	O,1	O,1	O,1	O,1	
Alloro	0,1	0,1	O,1	0,1	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Biete "al burro"

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
*Biete	70	70	100	150	Lessare le bietole in acqua salata. Quando sono cotte, scolare bene e passare in tegame con burro e salare.
Burro	4	5	6	7	
Sale marino grosso	2	3	4	5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Spinaci o bietole lessate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
*Spinaci o bietole	70	70	100	150	Lessare le bietole o gli spinaci in acqua salata. Quando sono cotte, scolare bene e condirle con olio e sale.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
Sale marino iodato grosso	2	3	4	5	
Sale marino iodato fine	0.2	0.2	0.25	O,3	

Pane

	Sezione Primavera	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado

	gr.			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) **periodo invernale:** arancia, banana, kiwi, mela, mandarancio, pera, prugna, °uva. **periodo estivo:** albicocche, banana, °ciliegie, mela, melone, pera, pesca nettarina, pesca noce, prugna. °non distribuire ciliegie e uva alla scuola infanzia e alla sezione primavera.	80	80	100	100
Succo di frutta gusti: pesca, albicocca, pera	200 ml.	200 ml.	200 ml.	200 ml.
Spremuta di arance	200 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

ALLERGENI CONTENUTI: Yogurt**: latte e derivati**
Torta di frutta secca: frumento (glutine),
LE GRAMMATURE SI INTENDONO AL NETTO DEGLI SCARTI *PRODOTTO SURGELATO
LA GRAMMATURA DELLE MERENDE IN CONFEZIONE MONOPORZIONE PUO' VARIARE DI +/- 5 grammi

Frutta snack pomeridiano per bimbi scuola materna

	infanzia gr.
Frutta fresca di stagione al netto **periodo invernale**: arancia, mandarini, mandaranci, banana del mercato equo e solidale mela e pera biologica. **periodo estivo**: banana del mercato equo e solidale, mela o pera o albicocche o pesca noce biologica	80
Succo di frutta biologico	200
Frullato pronto	100

Merende per i bambini della Sezione Primavera

Banana (al netto)	80 gr.
Biscotti / Biscotti in monoporzione	30
Focaccia	40
Olio extra vergine di oliva	**5**
Pane (in abbinamento con olio)	**30**
Budino vegetale alla soia gusti: vaniglia, caramello (per diete)	100
	25
Crostata all'albicocca o Torta Paradiso o Torta allo yogurt	60
Crostatina con marmellata (per diete)	55
Fette biscottate (per diete)	25
Gelato vaniglia/fiordilatte	50
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 deteinato 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 vegetale alla soia gusti vaniglia o caramello: frumento (glutine), soia e derivati
Gelato: latte e derivati, uova e derivati
Yogurt: latte 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

Ingredienti	**sezione Primavera gr.**	**Infanzia gr.**	**primaria gr.**	**secondaria 1°grado e adulti gr.**	**Preparazione**
Patate	80	100	110	120	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.
Carote	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	
Olio extra vergine oliva	4	4	4	5	
Sale marino grosso	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

Ingredienti	Sezione Primavera gr	Infanzia Gr	Primaria Gr	Secondaria Gr	Preparazione
Patate	**70**	**90**	**100**	**110**	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 l'olio
Zucchine	**60**	**70**	**80**	**90**	
Pasta di Semola di grano duro o riso Roma	**20**	**25**	**30**	**35**	
Crostini di pane Comune	**20**	**25**	**30**	**35**	
Parmigiano Reggiano	**4**	**4**	**5**	**6**	
Olio extra vergine D'oliva	**4**	**4**	**4**	**5**	
Sale marino grosso	**2**	**2**	**2,5**	**3**	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: Frumento(glutine), Latte E derivati

Lasagne al sugo di pomodoro al forno senza glutine

Ingredienti	Sezione Primavera gr	Infanzia gr	Primaria gr	Secondaria 1°grado	Preparazione
Pomodori pelati o passata o polpa	90	90	100	110	Far stufare in una 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 senza glutine, successivamente disporle a strati nel tegame unendo il sugo il parmigiano reggiano e la besciamella aglutinata. Spolverare di parmigiano reggiano e infornare.
Lasagne* senza glutine	60	70	80	90	
Carote gr 8 cipolla gr 8 **Sedano** gr 4	16	16	16	16	
Parmigiano Reggiano	4	4	6	8	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	

Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
Besciamella UHT o prodotta in loco con: maizena o farina aglutinata o di riso, **burro e latte**	70	80	90	110	
Prodotto pronto (lasagne aglutinate gelo) vedi etichettatura.					

Allergeni contenuti in questo piatto: latte e derivati, sedano, uova e derivati

Pizza Bianca

Ingredienti	sezione Primavera gr.	Infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta per pizza	70	80	100	120	Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, disporre sulla stessa lo stracchino ed infornare a forno caldo.
Stracchino	60	80	90	100	
Farina di grano tenero "00"	4	5	7	7	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Origano	0,3	0,3	0,3	0,3	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pizza Rossa

Ingredienti	sezione Primavera gr.	Infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta per pizza	70	80	100	120	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.
Pomodori pelati, o passata o polpa	70	80	100	100	
Farina di grano tenero "00"	5	6	8	8	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Origano	0,3	0,3	0,3	0,3	
Sale marino iodato fino	0.2	0,2	0,25	0.3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine)**

Pizza rossa e Prosciutto Cotto

Ingredienti	sezione Primavera gr.	Infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Pasta per pizza	70	80	100	120	Stendere la pasta da pizza e disporla nelle teglie unte di olio. Lasciare lievitare, disporre sulla stessa lo stracchino ed infornare a forno caldo.
Pomodori pelati, o passata o polpa	70	80	100	100	
Prosciutto cotto senza lattati, caseinati e polifosfati (coscia nazionale)	25	30	35	40	
Farina di grano tenero "00"	4	5	7	7	
Olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
Origano	0,3	0,3	0,3	0,3	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine)**

Bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale agli aromi

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Bocconcini di pollo o tacchino o lonza di maiale	70	70	90	110	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.
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	0,2	0,25	0,3	

Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o vapore <u>senza aromi</u>

	sezione Primavera gr.	infanzia gr	primaria gr	secondaria 1°grado e adulti gr
Fesa di tacchino	70	70	90	110
Petto di pollo	70	70	90	110
Bocconcini di #vitellone	80	80	90	105
Lonza	70	70	90	110
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3

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, <u>non aggiungere altro.</u>

Omelette con verdure

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Uova pastorizzate	50	50	70	70	Unire alle uova pastorizzate il parmigiano le verdure finemente tritate ed il sale, amalgamare bene gli ingredienti, disporre il composto in una teglia leggermente unta di olio infornare a forno caldo per pochi minuti.
Lattuga o zucchine	15	15	20	20	
Parmigiano reggiano	10	10	10	10	
Olio extra vergine oliva	2	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati, uova e derivati**

Filetti merluzzo o nasello o halibut lessati o al vapore

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
***Filetti di merluzzo o *nasello o *halibut**	80	100	120	140	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.
Carota, cipolla, **sedano** (per brodo vegetale)	5	5	5	5	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
Succo di limone	5	5	5	5	
Sale marino grosso	2	2	3	3	
Sale marino iodato fino	0,2	0,25	0,3	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, pesce e derivati**

Cotoletta Vegetale

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Cotoletta vegetale	n° 1	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.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento(glutine) leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati**

Crocchetta di Miglio

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Crocchetta di miglio	n° 1	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.	q.b.	

Svizzera di vitellone - cucina diretta

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carne trita di #vitellone (svizzera)	70	80	90	105	Le svizzere possono essere cotte alla piastra o al forno a seconda della richiesta menu, condire a fine cottura con olio e sale.
Olio extra vergine oliva	4	4	5	6	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Svizzera di vitellone al forno o al vapore - pasti veicolati

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Carne trita di #vitellone(svizzera)	55	60	70	80	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.
Patate bianche	15	15	20	25	

Olio extra vergine oliva	4	4	5	6
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3

Piatti Freddi per Diete

Parmigiano Reggiano	35	40	45	50
Bresaola o Prosciutto crudo	35	45	55	60
Tonno al naturale	--	45	60	8
Bocconcino di parmigiano (Con lasagne al ragù)	20	20	20	40

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI**: parmigiano reggiano: latte e derivati, tonno al naturale: pesce e derivati**

Piselli stufati o in umido

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
*Piselli	55	60	70	80	Far appassire la cipolla con poco olio e acqua, unire i piselli, salare e portare a termine cottura
Cipolla	8	10	10	10	
Olio extra vergine oliva	3	4	5	6	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Zucchine o Piselli lessati

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Zucchine	70	70	100	150	Dopo aver lessato le zucchine o i piselli, condirli con olio e sale fino.
*Piselli	55	60	70	80	
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	

Sale marino grosso	3	4	4	5	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate e carote lessate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Patate bianche	40	50	80	100	Lessare in acqua salata le patate e carote, a cottura ultimata scolarle. Condire con olio e sale fino.
Carote	30	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	

Lenticchie verdi in umido

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado a adulti gr.	Preparazione
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	0,2	0,25	0,3	

Ceci o fagioli lessati

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Ceci o fagioli (cannellini o borlotti) secchi o surgelati	35 70	40 80	50 100	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.
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	70	70	100	150	Lessare in acqua salata gli spinaci, scolarli e condirli con olio e sale fino.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	3	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Zucchine trifolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	Secondaria 1° grado e adulti gr.	Preparazione
Zucchine fresche	70	70	100	150	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	0,2	0,2	0,25	0,3	

Spezzatino di lenticchie e patate

Ingredienti	sezione Primavera gr.	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Ricettario
Lenticchie decorticate, rosse o verdi	30	35	40		Tritare la cipolla , la cipolla e il sedano, stufare in casseruola .Unire le lenticchie e le patate tagliate a dadini. Salare e portare a cottura.
patate	40	40	50	70	
Carote 8, **sedano**4, cipolla 4	16	16	16	16	
Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI**: sedano**

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

INDICAZIONI GENERALI

Nelle pagine seguenti sono riportati gli ingredienti e le grammature dei piatti utilizzati nel menu scolastico.
Si riportano di seguito alcune precisazioni:

- **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 surgelato**
- **-le verdure utilizzate per tutte le preparazioni sono fresche. Solo in caso di necessità le Aziende possono utilizzare verdure surgelate o di IV gamma, previa autorizzazione.**
- **-i legumi utilizzati per le preparazioni possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, piselli e fagiolini).**
- **-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**

<u>INDICAZIONI CONFEZIONAMENTO PER BIMBI NIDO</u>

- **La mozzarella deve essere tagliata a piccoli dadini**

<u>PER BIMBI SEMIDIVEZZI :</u>

- **Primi piatti asciutti utilizzare pasta formato piccolo**
- **Secondi piatti, contorni crudi e cotti e frutta adeguatamente confezionati(tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti).**
  In particolare le carote devono essere cotte e tagliate a piccoli triangoli o schiacciate, l'insalata (lattuga) deve essere tagliata finemente.

Primi Piatti Asciutti

Pasta o Pasta integrale o Riso al sugo di pomodoro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro o pasta di semola di grano duro integrale	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di: carota, cipolla e sedano con olio a calore moderato. Unire i pomodori pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro , l'aglio e il sale, cuocere per trenta minuti circa. Passare la salsa e riportarla a bollore per altri cinque minuti circa, a fine cottura aggiungere poco olio a crudo. Cuocere la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata e condire con il sugo preparato.
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	55	75	95	
carota gr 8, cipolla gr 4, **sedano** gr 4	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
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**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Pasta o Riso al ragù di vitellone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire la carne di vitellone al trito e all'alloro, far insaporire e aggiungere i pomodori pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro, unire il sale fino, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura. Cuocere la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata e condire con il sugo preparato.
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	55	75	95	
carne trita di #vitellone	10	15	20	30	
carota gr 8, cipolla gr 4, sedano gr 4	16	16	16	16	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
alloro fresco	0,01	0,01	0,01	0,01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**:frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Pasta o pasta integrale al ragù vegetale

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro o pasta di semola di grano duro integrale	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota, porro e zucchine con olio a fuoco moderato. Unire l'aglio e i pomodori pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro, salare, cuocere per trenta minuti circa, a fine cottura aggiungere olio crudo. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il ragù di verdure.
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	55	75	95	
carota gr 8, porro gr 5, zucchine gr. 8,	21	21	21	21	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
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**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pasta al ragù di lenticchie

Ingredienti	nido	infanzia gr	primaria gr	adulti gr	Preparazione
Pasta di Semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in casseruola un trito di carota ,cipolla, sedano, con olio a calore moderato. Unire le lenticchie rosse decorticate al trito, precedentemente lavate, far insaporire, aggiungere i pomodori pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro,l'alloro e il sale, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con il sugo preparato.
lenticchie rosse decorticate	20	25	30	35	
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	55	75	95	
Carote	8	8	8	8	
Cipolla	4	4	4	4	
Sedano	4	4	4	4	
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
Sale marino grosso	2	2	3	4	
Sale marino Iodato	0,2	0,2	0,25	0,3	
Alloro	0,01	0,01	0,01	0.01	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano**

Pasta o Riso all'olio extra vergine d'oliva

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Lessare la pasta o il riso (secondo il menu) in acqua salata, scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
parmigiano reggiano	4	4	6	8	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pasta al burro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Lessare la pasta in acqua salata, scolare e condire con il burro e il parmigiano
burro	4	4	6	8	
parmigiano reggiano	4	4	6	8	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Pasta al pesto

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	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".
pasta formato"gnocchetti sardi"	60	70	80	90	
parmigiano reggiano	8	8	10	12	
olio extra vergine d'oliva	6	6	7	9	
sale marino grosso	2	2	3	4	
pinoli	3	3	4	4	
basilico (solo foglie)	7	10	10	10	
sale marino iodato fino	0,1	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO: frumento (glutine), latte e derivati

Pasta al sugo di pinoli ed erbe aromatiche

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	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.
latte intero fresco	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	5	6	7	
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6	
pinoli	3	4	5	5	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
maggiorana fresca	0,5	0,5	0,5	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Pasta alla crema di zucchine

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	Far stufare in una casseruola con olio un trito di carota, sedano e cipolla e salare , successivamente unire le zucchine tagliate a dadini e cuocere a fuoco moderato per circa trenta minuti. A fine cottura unire al sugo il prezzemolo e frullare. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema di zucchine . Cospargere di parmigiano reggiano.
zucchine	40	40	45	50	
carote	5	5	5	5	
sedano	5	5	5	5	
cipolla	5	5	5	5	
olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	
parmigiano reggiano	2	3	4	5	
prezzemolo	0,1	0,1	0,1	0,1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Pasta al ragù di vitellone gratinata al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	90	90	100	110	Far stufare in casseruola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire la carne di vitellone al trito e all'alloro, far insaporire e aggiungere i pomodori pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro, unire il sale fino, cuocere lentamente il sugo e proseguire la cottura. Lessare la pasta in acqua salata, in seguito unire il sugo il parmigiano e la besciamella. Spolverare di parmigiano e infornare.
besciamella UHT	75	80	90	110	
pasta di semola di grano duro	50	60	70	80	
carota gr 8, cipolla gr 4, **sedano** gr 4	16	16	16	16	
carne trita di #vitellone	10	15	20	30	
parmigiano reggiano	4	4	5	5	
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**:frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Risotto alla crema di zucca

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	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.
zucca	40	40	45	50	
carota gr 5, cipolla gr 5, **sedano** gr 5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
burro	4	4	5	5	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
cipolla	5	5	8	10	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	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	Preparazione
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	80	80	90	100	
burro	3	3	4	4	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Risotto con broccoli

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	Lavare e mondare i broccoli metterli a sbollentare e conservate il brodo vegetale così ottenuto, far stufare in casseruola i broccoli con olio e cipolla a calore moderato, unendo il riso. Cuocere lentamente mescolando e aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. a cottura ultimata unire il parmigiano reggiano.
broccoli	40	50	60	70	
cipolla	5	5	8	10	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Risotto con zucchine

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
riso "Roma" o "Parboiled" su richiesta	55	60	80	90	Preparare un brodo vegetale con carote, cipolle, sedano e sale. Lavare e mondare le zucchine, farle stufare in casseruola con olio e cipolla a calore moderato, a cottura ultimata frullare e unire il riso. Cuocere lentamente sempre mescolando, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. a cottura ultimata frullarle e unire il riso. Cuocere lentamente sempre mescolando, aggiungendo poco alla volta brodo vegetale. a cottura ultimata unire il parmigiano reggiano.
zucchine	40	50	60	70	
carote gr 5, cipolle gr 5, **sedano** gr 5 (per brodo vegetale)	15	15	15	15	
cipolla	5	5	8	10	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Risotto alla parmigiana

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr	primaria gr	adulti gr	Preparazione
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	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Grano spezzato (bulgur) o cous cous con sugo di pomodoro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr	adulti gr.	Preparazione
grano spezzato bulgur o cous cous	40	50	60	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 o passata o polpa di pomodoro	60	70	75	80	
carota, **sedano**, porro	30	30	30	30	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
prezzemolo	0,5	0,5	0,5	0,5	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0.25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
alloro	0,1	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 o farro o orzetti o orzo

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	20	30	40	50	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
fagioli cannellini secchi	10	15	20	25	
zucchine	20	20	30	50	
pasta di semola di grano duro o riso o **pasta integrale di semola di grano duro o farro o orzetti o orzo**	20	25	30	35	
bietole	10	15	20	30	
zucca (mesi invernali)	10	15	20	25	
fagiolini(mesi estivi)	10	15	20	25	
carote	10	15	20	25	
cipolle	10	10	10	10	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento- orzo- farro(glutine), sedano, latte e derivati**

Minestra primavera con farro o orzo o riso

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	20	30	40	50	Lessare in acqua salata le verdure. A cottura ultimata passarle e rimetterle sul fuoco, aggiungere il farro o l'orzo o il riso e ultimare la cottura. Condire a crudo con olio e parmigiano
zucchine	25	30	40	55	
fagiolini	10	15	20	30	
farro o orzo o riso	20	25	30	35	
piselli	10	10	15	30	
bietole	10	15	20	30	
lattuga	10	15	20	25	
carote	10	15	20	25	
cipolle	5	5	5	5	
sedano	2	2	2	2	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento- orzo- farro (glutine), sedano, latte e derivati**

Brodo di carne con pastina

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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.
bollito di #vitellone magro	80	90	110	130	
carote, cipolle, **sedano**	20	20	25	30	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
sale marino grosso	2	2	**3**	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.	Preparazione
pasta di semola di grano duro	20	25	30	35	
patate	20	30	40	60	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.
piselli o fagioli cannellini secchi	25	30	35	40	
carota 10 gr., cipolla 10 gr., **sedano** gr.5	25	25	25	25	
parmigiano reggiano	2	2	3	4	
olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
sale marino grosso	2	2	3	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

Secondi piatti di carne di pollame

Cosce di pollo al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
cosce di pollo (fuselli o sovracosce o coscia intera) per primaria e adulti			180	300	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 dalle cosce di pollo destinate ai bimbi nido, infanzia e primo ciclo primaria spolparle e tagliare la carne a pezzetti.
cosce di pollo (sovra cosce o polpa di coscia di pollo) per nido e infanzia	130	150			
polpa di coscia di pollo (qualora utilizzata al posto delle cosce di pollo da disossare)	75	90	95	105	
aglio, alloro,rosmarino	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,20	0,2	0,25	0,3	

Pollo alla cacciatora

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
polpa di coscia 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	0,2	0,2	0,25	0,3	

Fesa di tacchino arrosto

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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	8	8	10	12	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
aglio, alloro, rosmarino	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati, sedano**

Bocconcini di pollo gratinati

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
bocconcini di petto di pollo	70	70	90	110	Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo con olio. Disporre i bocconcini in una teglia, cospargere con il pane grattato e l'aglio tritato, salare e gratinare in forno .
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
pane grattato	6	6	6	6	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine)**

Bocconcini di pollo gratinati al timo

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
bocconcini di petto di pollo	70	70	90	110	Far rosolare in casseruola i bocconcini di pollo con olio. Disporre i bocconcini in una teglia, cospargere con il pane grattato e il trito di rosmarino salvia timo e aglio, salare e gratinare in forno .
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	0,2	0,25	0,3	
pane grattugiato	6	6	6	6	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine)**

Secondi piatti di carne di bovina

Bollito di vitellone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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	4	

Carne di vitellone alla pizzaiola

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
bocconcini di #vitellone	70	90	110	130	In una casseruola scaldare l'olio e unire la carne, far insaporire, successivamente unire i pelati passati o la passata o la polpa di pomodoro, aglio e origano, salare, portare a termine cottura.
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	50	60	70	
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
origano	0,01	0,01	0,01	0,01	

Uccelletto di vitellone

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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.	Preparazione
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 o la passata o la polpa di pomodoro e salare, cuocere per circa trenta minuti. Quando il sughetto é 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	4	
maggiorana fresca	0,3	0,3	0,3	0,3	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
Ingredienti per sughetto					
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	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	
sale marino iodato fino	0,1	0,1	0,2	0,2	

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.	Preparazione
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, passarle nel pangrattato, successivamente disporle nelle teglie unte di olio, ed infornare.
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	4	
maggiorana fresca	0,3	0,3	0,3	0,3	
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: **frumento (glutine)latte e derivati, uova**

Secondi piatti di carne suina

Bocconcini di lonza alle mele

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
uccelletto di lonza	70	80	100	120	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 le cottura.
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**

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.	Preparazione
filetti di *merluzzo ***halibut**	80 90	100 100	120 120	140 140	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.
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	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: pesce, sedano**

Filetti di merluzzo o halibut lessati o al vapore o al verde

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
filetti di *merluzzo ***halibut**	80 90	100 100	120 120	140 140	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, prezzemolo tritato con aglio e sale.
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	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
prezzemolo	0,5	0,5	0,5	0,5	
aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: pesce, sedano**

Filetti di halibut al verde con capperi e olive

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
filetti di *halibut	90	100	120	140	Lavare il pesce, infarinare e metterlo nella teglia unta di olio. Tritare capperi, olive, prezzemolo e aglio e sale versare sul pesce, e infornare. Preparare un brodo vegetale con carota, cipolla, sedano e sale da versare sul pesce all'occorrenza.
olio extra vergine d'oliva	3	4	5	6	
farina di grano tenero "00"	5	6	7	8	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,5	0,5	0,5	0,5	
prezzemolo	0,5	0,5	0,5	0,5	
capperi sotto sale	1	1	1	2	
olive verdi denocciolate	2	2	2	2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), pesce**

Crocchette di pesce (merluzzo) al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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	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	2	3	4	
limone ogni 6 persone	1	1	1	1	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
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.	Preparazione
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**

Tortino di halibut/merluzzo al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
***halibut /*merluzzo**	50	50	60	70	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
patate	40	50	60	70	
carote gr 10, cipolle gr 10, **sedano** gr 5	25	25	25	25	
uovo pastorizzato	20	20	25	30	
ricotta	20	20	25	25	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
pane grattugiato	5	5	5	5	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
aglio	0,1	0,1	0,1	0,1	
prezzemolo	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 /sformato di verdure e ricotta

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	30	30	40	50	Lessare in acqua salata le patate, a metà cottura delle stesse unire le bietole, al termine della cottura passare il tutto. 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. 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.
biete	80	80	95	120	
uovo pastorizzato	20	20	25	30	
ricotta	15	20	25	30	
parmigiano reggiano	7	8	9	10	
olio extra vergine oliva	3	4	5	**6**	
cipolla	5	6	7	10	
pane grattugiato	4	4	5	5	
sale marino grosso	2	**2**	3	4	
maggiorana fresca	0,2	0,2	0,25	0,3	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uovo**

Polpettone di fagiolini

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	45	45	70	85	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.
*fagiolini fini	80	80	95	120	
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	2	2	3	4	
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**

Secondi piatti a base di legumi

Polpettine di legumi al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	e adulti gr.	Preparazione
patate	35	40	50	60	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 rafferddare. 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.
fagioli cannellini secchi o surgelati	15 25	15 30	20 40	25 50	
uova pastorizzate	10	10	15	20	
parmigiano reggiano	4	5	10	15	
cipolle	4	5	10	15	
olio extra vergine d'oliva	3	3	4	5	
aglio	0.5	0,5	1	1	
sale marino grosso	2	2	3	4	
prezzemolo	1	1	1.5	1.5	
pane grattugiato	q.b	q.b	qb	q.b	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati**

Frittatine di farina di ceci e verdure

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
farina di ceci	30	35	40	45	Unire la farina di ceci con l'acqua e lasciare riposare. Unire a crudo le cipolle e le zucchine tagliate finemente, o farle appassire leggermente, salare. Ungere la teglia e versare il composto. Irrorare con olio la superficie e cuocere in forno caldo a circe 180° per 20 minuti.
zucchine	50	55	60	65	
cipolla	5	6	7	15	
olio extra vergine oliva	5	5	10	8	
acqua	50	50	55	60	
sale marino iodato fino	0,2	0.2	0.25	0,3	

Pizza

Pizza Margherita

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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.
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	50	55	60	70	
stracchino	40	45	50	55	
farina	5	6	8	8	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
origano	0,2	0,2	0,2	0,2	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

PIATTI FREDDI

Prosciutto cotto (senza lattati caseinati e polifosfati)

Nido divezzi gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
40	50	60	80

Formaggi

	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
Stracchino	50	60	90	90
Mozzarella (*per bimbi nido tagliare a dadini molto piccoli*)	50	60	90	90
Ricotta	50	60	70	100
Parmigiano Reggiano	35	40	45	50
Parmigiano Reggiano (abbinato alla pasta al ragù gratinata)	20	20	20	40

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Contorni crudi (grammature riferite a parte edibile)

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
Carote crude o in insalata	30	35	45	60
Insalata verde: varietà lattuga	40	40	50	70
Pomodori in insalata	70	100	120	150
Insalata mista: varietà Lattuga Carote tagliate a julienne	15 10	20 10	25 15	40 15

Per condire

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
olio extra vergine d'oliva	4	5	6	7
aceto di vino bianco o aceto balsamico tipo Modena (solo per materna, elementare, adulti) su richiesta		5	5	5
limone	2	5	5	5
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3

Contorni cotti

Patate al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	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 e 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	

Patate lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	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	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Purea di patate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	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 intero fresco	30	35	40	50	
burro	7	8	9	10	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Carote lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
limone	2	5	5	5	

Carote gratinate al forno

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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 metterle in un tegame condirle con olio sale fino e cospargerle di parmigiano reggiano. Gratinare in forno.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	**3**	**4**	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
parmigiano reggiano	3	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Carote prezzemolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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 sale fino e prezzemolo tritato..
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	
prezzemolo	1	1	1	1	

Finocchi al burro

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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 ripassare con il burro.
burro	5	7	9	9	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino fino	0,1	0,2	0,2	0,25	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati**

Zucchine trifolate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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	

Broccoli al vapore

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Ricettario
Broccoli freschi	80	90	100	120	Cuocere al vapore i broccoli, a termine cottura scolare e condire con olio e sale fino.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino grosso	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Spinaci lessati o biete lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
Spinaci o biete	80	100	130	150	Dopo aver pulito e lavato accuratamente le verdure , lessarle 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	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Fagiolini lessati

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	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	2	3	4	
Sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Piselli stufati

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	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	0,2	0,2	0,25	0,3	

Pane

	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti 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

TAGLI	TAGLI MUSCOLARI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	**Reale**	**Arrosto, carne trita, hamburgher, polpette, spezzatino, bollito.**
	Spalla	**Carne trita, hamburgher, polpette, spezzatino, uccelletto, bollito.**
QUARTO POSTERIORE	**Fesa**	**Fettine, uccelletto.**
	Fetta di mezzo	**Cotolette, involtini.**
	Magatello	**Arrosto.**
	Noce	**Arrosto, cotolette, scaloppe.**
	Scamone	**Arrosto, scaloppe.**

Frutta

	nido divezzi gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
Frutta fresca di stagione biologica al netto **periodo invernale**: arancia, banana, Kiwi, mela, mandarancio, pera, prugna. **periodo estivo**: albicocche, banana, mela, melone, prugna, pera, pesca nettarina, pesca noce.	80	80	100	100
Frutta fresca di stagione biologica al netto **Dieta lattanti 9 - 12 mesi Dieta "B"** (mela o banana)	80			
Spremuta di arancia fresca ml.	200	200	200	200
Mousse di frutta mista	100	100	100	100

Frutta snack pomeridiano per i bambini della Scuola Materna

	infanzia gr.
Frutta fresca di stagione al netto **periodo invernale**: arancia, mandaranci, banana del mercato equo e solidale, , mela e pera biologica, **periodo estivo:**, banana del mercato equo e solidale, mela o pera o albicocche o pesca noce biologica	80
Succo di frutta	200
Frullato pronto	100

Merende per i Bimbi del Nido d' Infanzia

Torta casalinga allo Yogurt

Ingredienti	Quantità per 30 bambini gr.	Preparazione
yogurt intero naturale (vasetti da 125 ml.)	3 n°	In un contenitore sbattere uova e zucchero, aggiungere farina, yogurt, olio extra vergine d'oliva e buccia grattugiata del limone, unire il latte e lievito, amalgamare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo. Ungere con pochissimo olio extra vergine d'oliva una teglia a bordo alto ed infarinarla lievemente, mettere nella teglia il composto. Infornare a calore medio per circa 45 minuti.
farina bianca	900	
zucchero semolato	600	
uova fresche pastorizzate	500 ml.	
latte fresco intero	500 ml.	
olio extra vergine d'oliva	250 ml.	
lievito per dolci (in bustine)	3 n°	
limoni	2 n°	
zucchero a velo senza aromi	1	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati, uova**

Torta casalinga alle carote

Ingredienti	Quantità per 30 bambini gr.	Preparazione
farina bianca	900	Lavare accuratamente le carote sbucciarle e grattugiarle, eliminare il liquido in eccesso. In un contenitore sbattere uova e zucchero, aggiungere la farina l' olio extra vergine d'oliva e la buccia grattugiata del limone, unire le carote e per ultimo il lievito, amalgamare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo. Ungere con pochissimo olio extra vergine d'oliva una teglia a bordo alto ed infarinarla lievemente, mettere nella teglia il composto. Infornare a calore medio per circa 45 minuti. A cottura ultimata e dopo aver fatto raffreddare la torta cospargere con zucchero a velo.
carote	900	
zucchero semolato	500	
uova fresche pastorizzate	500 ml.	
olio extra vergine d'oliva	250 ml.	
lievito per dolci (in bustine)	3 n°	
limoni	2 n°	
zucchero a velo senza aromi	1	
sale	q.b.	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), uova**

MERENDA	**Nido gr.**
Banana (al netto)	100
Focaccia	40
Gelato Fiordilatte o Vaniglia (per nido)	50
Yogurt alla frutta gusti: albicocca o banana	125 ml.
Latte intero fresco (anche per colazione) con	150 ml.
biscotti prima infanzia o biscotti ai cereali misti	30 (biscotti)
o fiocchi di cereali	30 (fiocchi di cereali)
Succo o Nettare di frutta gusti: all'albicocca o mela o pera o pesca con	200 ml.
crackers	25
Pane e	30
Marmellata gusti: albicocca o pesca	25
Pane e	30
Olio extra vergine di oliva	5
Torta paradiso	60
Frullato di frutta : Mela	80
Banana	80
Zucchero	5
Acqua (o latte su richiesta)	100 ml.
Limone (utilizzare solo con acqua) ogni 10 porzioni	n° 1

ALLERGENI CONTENUTI NELLE MERENDE

Gelato: latte e derivati, uova e derivati
Yogurt: latte e derivati
Biscotti prima infanzia: frumento (glutine), latte e derivati
Biscotti prima infanzia ai cereali misti: frumento (glutine), latte e derivati
Focaccia : frumento (glutine)
Fiocchi di cereali: frumento (glutine)
Pane: frumento (glutine)
Torta paradiso: frumento (glutine), latte e derivati, uova e derivati
ATTENZIONE LEGGERE ATTENTAMENTE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI

GRAMMATURE LATTANTI

Brodo vegetale lattanti 6 - 8 mesi dieta "A"

Ingredienti
patate
carote
zucchine
lattuga
sedano

Brodo vegetale lattanti 9 - 12 mesi dieta "B"

Ingredienti
patate
bietole
carote
lattuga
zucca
zucchine
sedano

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: sedano, latte e derivati**

Grammature lattanti dieta B 9-12 mesi

COLAZIONE	Latte materno	A richiesta
	Latte di proseguimento e	200-250 ml
	Biscotti primi mesi	Gr 30
PRANZO	Frutta fresca (mela o banana)	Gr 80
	Brodo vegetale	200-250 ml
	Pastina primi mesi	Gr 30/35
	O crema di mais e tapioca o crema di cerali misti	2/3 cucchiai (secondo le indicazioni nella confezione)
	Olio extravergine di oliva	Gr 5
	Parmigiano reggiano	Gr 2
	Parmigiano secondo piatto	Gr 20
	Lenticchie rosse decorticate	Gr 20
	Tacchino o vitellone	Gr 35
	o pollo al vapore o omogeneizzato di pesce	Gr 80

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI**: frumento (glutine), latte e derivati**

Crema di legumi lenticchie rosse decorticate con pastina primi mesi (dieta B)

Ingredienti	nido gr.	Preparazione
Pastina primi mesi	15	
patate	20	Lavare molto bene le lenticchie rosse decorticate in acqua fredda. Far stufare in pentola un trito di carota, cipolla, sedano con olio a calore moderato. Unire ai sapori le lenticchie, 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.
lenticchie rosse decorticate	20	
carota 10 gr., cipolla 10 gr., **sedano** gr.5	25	
parmigiano reggiano	2	
olio extra vergine d'oliva	4	
sale marino grosso	2	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), sedano, latte e derivati**

GRAMMATURE MERENDE LATTANTI DIETA A E DIETA B

Yogurt alla frutta frullata dieta A	Gr 125
Yogurt alla frutta dieta B	Gr 125
Omogeneizzato alla frutta	Gr 80
Latte di proseguimento **Biscotti primi mesi**	Gr 200-250 Gr 30
Frullato di frutta Mela e Banana Acqua (o **latte** su richiesta) limone (utilizzare solo con acqua) ogni 10 porzioni	Gr. 80 Gr. 100 ml N° 1

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTI PIATTI**: frumento (glutine), latte e derivati**

PER DIETE

Passato di patate e carote con pasta o riso

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	70	90	100	110	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 menua fine cottura aggiungere olio extra vergine di olive.
carote	60	70	80	90	
pasta di grano duro o riso Roma	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
sale marino grosso	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Passato di patate e zucchine con pasta o riso

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	70	90	100	110	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.
zucchine	60	70	80	90	
pasta di grano duro o riso Roma	20	25	30	35	
parmigiano reggiano	4	4	5	6	
olio extra vergine d'oliva	4	4	4	5	
sale marino grosso	2	3	4	4	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine), latte e derivati**

Carne trita di vitellone al vapore

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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	0,2	0,25	0,3	
alloro	0,1	0,1	0,1	0,1	

Svizzera di vitellone Scuola Infanzia Adulti - per cucina diretta

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
carne tritata di #vitellone (svizzera)	70	80	90	105	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.
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Svizzera di vitellone Scuola Infanzia Adulti - per pasti veicolati

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
carne tritata di #vitellone	60	70	80	95	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.
patate	15	15	25	30	
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Bocconcini di tacchino o pollo o lonza di maiale agli aromi

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
bocconcini di fesa di tacchino o petto di pollo o lonza di maiale	70	70	90	110	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.
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	0,2	0,25	0,3	

Fesa di tacchino o pollo o vitellone o lonza ai ferri o a vapore senza aromi

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.
fesa di tacchino	70	70	90	110
petto di pollo	70	70	90	110
carne di #vitellone	70	80	90	105
lonza	70	70	90	110
olio extra vergine d'oliva	4	4	5	6
sale marino iodato fino	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

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
filetti di *merluzzo ***halibut**	80 90	100 100	120 120	140 140	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.
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**

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.

Pizza Rossa

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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, infornare a forno caldo.
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	70	80	100	100	
farina	5	6	8	8	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
origano	0,2	0,2	0,2	0,2	
sale marino iodato fino	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento (glutine)**

Pizza Bianca

	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
pasta per pizza	80	90	110	130	Stendere la pasta da pizza, disporla nelle teglie unte di olio, lasciare lievitare, disporre sulla stessa lo stracchino ed infornare.
stracchino	60	80	90	100	
farina	5	6	8	8	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
sale marino iodato fino	0,3	0,4	0,4	0,5	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**:frumento (glutine), latte e derivati**

Pizza Rossa e prosciutto cotto

	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
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, e il prosciutto cotto tagliato a pezzettini, infornare a forno caldo
pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro	70	80	100	100	
prosciutto cotto senza lattati caseinati e polifosfati (coscia nazionale)	25	30	35	40	
farina	5	6	8	8	
olio extra vergine d'oliva	5	6	7	8	
origano	0,2	0,2	0,2	0,2	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: frumento(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.	Preparazione
patate	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	**2**	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

Patate e zucchine lessate

Ingredienti	nido gr.	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
patate	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	2	2	3	4	
sale marino iodato fino	0,2	0,2	0,25	0,3	

N.B. Ogni volta che nel nome del piatto previsto nelle diete, é 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**

Lenticchie in umido

Ingredienti	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado a adulti gr.	Preparazione
lenticchie verdi o rosse decorticate	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.	Preparazione
ceci o fagioli (canellini o borlotti) secchi	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.	Preparazione
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.	Preparazione
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**

Omelette con verdure

Ingredienti	nido	infanzia gr.	primaria gr.	secondaria 1°grado e adulti gr.	Preparazione
Uovo pastorizzato	50	50	50	70	Unire alle uova pastorizzate il parmigiano, le verdure tritate finemente e il sale, amalgamare bene gli ingredienti. Disporre il composto in una teglia leggermente unta di olio infornare a forno caldo per pochi minuti.
Parmigiano reggiano	10	10	10	10	
Verdure (lattuga o zucchine)	15	15	20	20	
Olio extra vergine di oliva	2	2	3	4	
Sale marino iodato	0.2	0.2	0.25	0.3	

ALLERGENI CONTENUTI IN QUESTO PIATTO**: latte e derivati, uova.**

Spezzatino di lenticchie e patate

Ingredienti	nido	infanzia gr.	primaria gr.	adulti gr.	Preparazione
Lenticchie secche verdi o rosse decorticate	30	35	40	50	Tritare carote cipolla e sedano, stufare in casseruola. Unire le lenticchie e le patate tagliate a dadini, salare e portare a cottura.
Patate	40	40	50	70	
Carota gr.8, cipolla gr. 4, **sedano gr. 4**	16	16	16	16	
Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	
Sale marino iodato	0.2	0.2	0.25	0.3	

N.B LE GRAMMATURE SI INTENDONO AL NETTO DEGLI SCARTI
***PRODOTTO SURGELATO**
#CARNE DI VITELLONE A FILIERA TRACCIATA O CERIFICATA
LA GRAMMATURA DELLE MERENDE IN CONFEZIONE MONOPORZIONE PUO' VARIARE DI +/- 5 GRAMMI

REDAZIONE UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

ALLEGATO N. 5

PREZZIARIO GENERI ALIMENTARI

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	ALIQUOTA 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	ALIQUOTA 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	ALIQUOTA 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	ALIQUOTA 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	ALIQUOTA 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	ALIQUOTA IVA
17	Olio di oliva extra vergine	Lt.	Lt.1			

NOME AZIENDA.....

DATA..... **FIRMA.....**

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

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	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI Ufc/g
Carni e carni macinate	5.000.000	500	Assente/25g	<10.000	/
Preparati a base di carne e semilavorati a base di carne	/	5000	assente/25g	<10.000	<100

CARNI POLLAME

PARAMETRO			
CONTA MICRORGANISMI a 30°C Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	SALMONELLE SPP.
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	1000

*** 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						
ENTEROBATTERIACEE 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 E ALIMENTI PRONTI 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

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 MICRORGANISMI 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 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	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI Ufc/g
<100.000	<100	<10	<100	<10	assente/25g	100	<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	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI Ufc/g
<1.000.000	<1000	<100	<400	<10	500	assente/25g	100	<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 Ufc/g	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI Ufc/g
5.000.000	10.000	<100	<400	<100	<1000	assente/25g	100	<100

PREPARAZIONI ALIMENTARI DA CUOCERE PRIMA DEL CONSUMO (semilavorati esclusi impasti contenenti carne macinata)

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 MICRORGANISMI 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	STAFILOCOCCHI 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, thè)

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:

Prodotti alimentari

Regolamento (CE) n.2073/2005 e ss.mm.ii. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Decreto Regione Liguria n° 1292/2016 – 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.

212/CSR del 10/11/2016 -Linee guida per il controllo ufficiale degli alimenti ai sensi Reg.882/2004 e 854/2004 – Allegato 7 Criteri microbiologici

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)

Acqua potabile

D.lgs 31/2001 - Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
D.M. 14 giugno 2017- Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/CE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acque minerali

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

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

Servizi di Ristorazione

ALLEGATO N. 7

ANDAMENTO PASTI ESTIVO

Scuola	Categoria	Indirizzo	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	31	Totale
ALBERO D'ORO	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	SAL NUOV NS SIGNORA MONTE 4	78	78	78	85	78	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	-	-	-	-	-	-	1027
QUARTIERE CAMOSCIO	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIALE CENTURIONE BRACELLI 61	58	58	58	58	58	64	64	46	46	46	51	50	51	51	51	-	-	-	-	-	-	810
RODARI	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA SAN FRUTTUOSO 74	50	50	50	50	45	50	50	50	50	50	50	45	35	35	35	-	-	-	-	-	-	695
RONDINE	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	PIAZZA STANISLAO SOLARI 3	82	82	82	68	82	79	79	79	79	79	71	71	69	66	66	-	-	-	-	-	-	1134

L'ANDAMENTO SOPRA RIPORTATO SI RIFERISCE AL MESE DI LUGLIO 2017

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 8

LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI MENU' ALTERNATIVI

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 verifichino 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

- 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 verifichino disguidi 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 verifichino 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 dieta, 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:
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
- 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, biete, 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	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta. stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott'olio	▪ 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	▪ 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	▪ 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	▪ Uccelletto di vitellone ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott' olio
Mercoledì	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio	▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott' olio	▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola	▪ Prosciutto cotto/ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Venerdì	▪ 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 aromi	▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone	▪ 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	▪ 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	▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Uccelletto di vitellone ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggiofresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano
Martedì	▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini pollo gli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto	▪ 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	▪ Bocconcini di lonza ai ferri o agli aromi ▪ Pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Prosciutto cotto
Mercoledì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile ▪ Tonno al naturale o sott'olio	▪ Bresaola/Prosciutto cotto ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile)	▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Lonza ai ferri o agli aromi
Giovedì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Bocconcini di lonza ai ferri o al vapore	▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Prosciutto cotto
Venerdì	▪ 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	▪ 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	▪ 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- biete- 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	▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di lonza al vapore o agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde	In sostituzione alla minestra di verdure con riso: ▪ Pizza bianca o pizza rossa Come 2° piatto: ▪ 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	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Martedì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde	▪ Bocconcini di lonza agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano	▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

Mercoledì	▪ 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	▪ 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	▪ 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	▪ Parmigiano reggiano ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri	▪ 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	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore
Venerdì	▪ 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	▪ 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	In sostituzione alla minestra di verdure con riso: ▪ 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 al vapore o al verde

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	**Menu 5° settimana**	**Menu 6° settimana**
Lunedì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore	▪ 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	▪ 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	▪ 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	In sostituzione alla minestra di verdure con pasta: ▪ Pizza bianca o pizza rossa Come 2°piatto: ▪ 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 ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o al vapore ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore

Mercoledì	▪ 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	▪ 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)	▪ 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	▪ 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	▪ 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	▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano
Venerdì	▪ 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	▪ 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	▪ 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 comunicai né diffusi a soggetti esterni non coinvolti all' interno del servizio. Il titolare del trattamento è l'impresa affidataria del servizio.

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

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. In caso di trasferimento in imballo non originale gli alimenti dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, o accompagnati da copia dell'etichetta originale corredata di data e firma dell' operatore; Si fa 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.

Le confezioni devono essere calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine.

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. Ogni singola base dovrà essere preformata in 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. Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea e garantire un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza. Le basi devono essere 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 ad esclusione di palma, cocco,colza ; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BULGUR DI GRANO PRECOTTO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale:

Descrizione: grano duro spezzato precotto, con colorazione beige dorata e aroma tipico del frumento puro.Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CEREALI MISTI

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,
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.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

COUSCOUS DI GRANO PRECOTTO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,
Convenzionale:

Descrizione: Sfarinato di semola di grano duro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra, olio di oliva e/o olio monoseme. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,
Convenzionale

Farina di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.
Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni d'impaccamento.

Da Agricoltura Biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

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

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FIOCCHI DI CEREALI

Descrizione: Fiocchi di granoturco, riso, farro o altro cereale croccanti. Ingredienti: cereali, zucchero, malto d'orzo. E'accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro.
Aspetto; Tipico di cereali fioccati
Odore: Tipico, esente da odori estranei
Sapore: Tipico, esente da sapori estranei

Da Agricoltura biologica

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali)

.

FOCACCIA FRESCA 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 caratteristiche del prodotto devono rispettare quelle della focaccia tradizionale genovese, in particolare per lo spessore e le occhiature.

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. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (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.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ORZO PERLATO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,
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.
Da Agricoltura Biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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" - "00" – farina integrale) 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).
- i panini dovranno pesare circa gr. 30 o 50, i filoni circa gr. 500 interi o preaffettati.

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA O FARINA BIOLOGICA INTEGRALE

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE SPECIALI SECCHE: 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.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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 14-15 %. 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 biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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 14-15%. 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 biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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.)

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TUBERI FRESCHI

PATATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA

Convenzionale

Descrizione: prodotti di I° 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 antigermogliativi.

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.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LEGUMI ESSICCATI

LEGUMI ESSICCATI di filiera nazionale o comunitaria

- 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.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA DI CECI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA

Descrizione: ottenuta dalla macinazione dei ceci essiccati.

Deve avere una consistenza molto fine e presentare una fragranza unica associata ad un gusto caratteristico.
Deve essere priva di impurità o corpi estranei.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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, broccoli, 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 I° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Da Agricoltura integrata

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

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.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZAFFERANO IN POLVERE O LIQUIDO

Descrizione: Derivante da colture del Mediterraneo o dall'Asia Minore**.** Prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del Crocus sativus L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.

Convenzionale

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, zucca.

Per le carote sono da preferire quelle scollettate 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.

Da agricoltura integrata

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

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 disserbanti 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 disserbanti e di ogni altra impurità;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 ortofrutticoli 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

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.
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

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.

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..

Da Agricoltura biologica
Descrizione:
Vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Ammessi correttori di acidità Ac. Citrico, Ac Lattico - antiossidante Ac. Ascorbico.

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, cannellini, 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

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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; Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole. L'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza

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.

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOUSSE DI FRUTTA E FRULLATI PRONTI

CONVENZIONALE

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti (ammesso acido ascorbico). Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richieste: a scelta.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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;

- 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.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI DI PASTIFICIO REFRIGERATI, CONGELATI O SURGELATI

PASTA PER LASAGNE PRECOTTA

Descrizione: Ingredienti: granito di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (18 - 20%), acqua, 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.

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, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino, uova fresche pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

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 1760/200 – 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 rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini. Il reale senz'osso deve essere rifilato 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 rintracciabilita' 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.

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 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 impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.
Devono derivare da vitelli di I° 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 preconfezionati 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 NAZIONALE

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.
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 taglio x arrosto fettine, spezzatino, 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.

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 taglio per arrosto, 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 diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.

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.

Fusi: costituite da tibia e fibula,unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: 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:
Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PETTO DI POLLO SENZ' OSSO

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 residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (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 cartillaginee; 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 affettatura 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.

Deve seguire le disposizioni del Decreto 21 settembre 2005 del Ministero delle attività produttive e sue modifiche.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA', LATTE PASTORIZZATO AD ALTA TEMPERATURA

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.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Convenzionale
Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.
Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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. Concessa la presenza di Noce moscata
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BURRO

Convenzionale

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato di produzione nazionale. 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: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CASATELLA

Convenzionale

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte vaccino 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.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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: vedi prodotto convenzionale

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Da Agricoltura Biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - **Di produzione nazionale**
Descrizione: 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: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANNA DA CUCINA UHT

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRIMO SALE

Convenzionale
Descrizione: Formaggio fresco da tavola , non sottoposto quindi ad alcuna maturazione, viene prodotto con latte pastorizzato, Ingredienti: latte, caglio, fermenti e sale
Da Agricoltura Biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RICOTTA

Convenzionale
Descrizione: 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: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ROBIOLA

Convenzionale:

Descrizione: prodotta con latte vaccino pastorizzato a pasta tenera facilmente spalmabile, con aroma di latte e gusto delicato. Ingredienti: latte sale caglio frementi lattici

Da Agricoltura Biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SCAMORZA

Convenzionale
Descrizione: Formaggio a pasta filata. 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.

Da Agricoltura Biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 antifermentativi, 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

YOGURT BIANCO

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: Si richiede un tonno 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.

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla legislazione vigente, la lavorazione e l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge. L'olio di governo deve essere di oliva.
.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 le zone di pesca FAO 57, 61 e 71.**
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 confezione deve riportare il peso al netto della glassatura.
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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 %.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.
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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 anomale; 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA

Filetti di trota

Descrizione: filetto di trota iridea (oncorhynchus mykiss) Il prodotto di provenienza nazionale deve essere accuratamente toelettato, e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle. La carne si deve presentare compatta, tenera, con un delicato sapore di pesce e con odore tenue.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Medaglioni di trota

Descrizione: filetti di trota (oncorhynchus mykiss) bianca e/o salmonata (oncorhynchus mykiss) di provenienza nazionale, spinati spellati, successivamente tritati e attraverso apposita formatrice, prodotti nella classica forma. Il prodotto deve avere consistenza morbida con carne ben amalgamate, odore tenue, sapore delicato.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BEVANDE

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA/SUCCO E POLPA DI FRUTTA MONODOSE

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: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA

Convenzionale

Descrizione: 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.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE MONOPORZIONE

Descrizione: 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (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.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ACETO MONODOSE

Descrizione: ingrediente aceto di vino.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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, ne aggiunta di grassi alimentari.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIO D' 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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.).

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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.

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.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO A VELO

Descrizione: Composto da amido di mais e zucchero.

Confezionamento: buste da gr. 125.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO DI CANNA

Descrizione: Zucchero greggio di canna.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero, zucchero di fabbrica o zucchero bianco. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

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 pastorizzare, farina lattea,the deteinato ecc.

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI E MENU ALTERNATIVI

Si intendono quei prodotti destinati a menu alternativi e diete speciali. Si distinguono dai prodotti alimentari di consumo corrente per le loro peculiarità merceologica che devono essere conformi alle normative vigenti.

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,

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 quelli previsti dal Reg. CE 41/2009.

Sono normalmente richiesti: pasta, pane, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Titolo	Pagina
Disposizioni generali	1
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	3
Base per pizza	3
Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	3
Bulgur di grano precotto prodotto con cereali convenzionali e biologici	3
Cereali misti	4
Couscous integrale di grano precotto, prodotto con cereale convenzionale e biologico	4
Crackers monoporzione salati e non salati in superficie	4
Crostini di pane	4
Farina bianca tipo “0” e tipo”00”	4
Farro da agricoltura convenzionale e biologica	5
Fiocchi di cereali	5
Focaccia fresca tradizionale all’olio extra vergine d’oliva senza strutto	5
Grissini	5
Lievito di birra fresco	6
Lievito per dolci	6
Orzo perlato da agricoltura convenzionale e biologica	6
Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	6
Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	7
Pane grattugiato	7
Pasta di semola di grano duro	7
Pasta fresca per pizza	8
Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento	8
Riso fino ribe parboiled	8
Riso superfino Roma	9
Torte confezionate	9
TUBERI FRESCHI	9
Patate	9
LEGUMI ESSICCATI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA	10
Legumi essiccati	10
Farina di ceci	10
ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ESSICCATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA O EXTRACOMUNITARIA	11
Ortaggi freschi di 1° categoria	11
Erbe aromatiche - spezie	12
Zafferano in polvere o liquido	12
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI QUARTA GAMMA	13

Basilico a mazzi o defogliato	13
Basilico genovese DOP	14
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUOO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRACOMUNITARIA CATEGORIA 1a	14
Frutta fresca	14
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale	16
Frutta secca sgusciata	16
Frutta di IV gamma	16
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	17
Capperi sotto sale	17
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	17
Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	17
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO	18
Confettura extra di frutta	18
Mousse di frutta e frullati pronti	18
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	19
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	19
Patate prefritte	20
PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI	20
Pasta per lasagne precotta	20
Ravioli magri	20
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	20
CARNI REGRIGERATE (bovine – cunicole – avicole)	20
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera tracciata	21
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera certificata	22
Carne di bovino adulto vitellone - fresco	22
Carne trita di bovino adulto	23
Carne di vitello a filiera tracciata/certificata- sottovuoto	23
Carne di vitello fresco sottovuoto	23
Carne certificata biologica	24
Suino disossato in confezioni sottovuoto	25
Lonza di suino disossata	25

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	26
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	26
Fesa di tacchino	27
Petto di pollo senz'osso	27
CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI	27
Bresaola della Valtellina punta d'anca	27
Pancetta di suino	27
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	28
LATTE E DERIVATI	28
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	28

Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato	28
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO	29
Besciamella UHT	29
Burro	29
Casatella	30
Crescenza - stracchino	30
Formaggio fresco spalmabile	30
Formaggini	30
Mozzarella fiordilatte – ovoletti di mozzarella fior di latte	31
Panna da cucina UHT	31
Parmigiano reggiano D.O.P.	31
Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	31
Parmigiano reggiano bocconcini D.O.P.	31
Primo sale	31
Ricotta	32
Robiola	32
Scamorza	32
Yogurt alla frutta	32
Yogurt bianco	33
Yogurt magro	33
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	33
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	33
Tonno al naturale	33
Tonno all'olio di oliva	34
MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI	34
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	34
Filetti di halibut	35
Filetti di merluzzo/nasello	35
Filetti di platessa	35
PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA	35
Filetti di trota	35
Medaglioni di trota	36
BEVANDE	36
Acqua oligominerale naturale	36
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	36
Spremuta di arancia pastorizzata	37
Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	37
SALE, AROMI E CONDIMENTI	37
Aceto di vino bianco	37
Aceto monodose	37
Ketchup monodose	37
Pesto pronto	38
Olio di oliva extra vergine italiano	38
Olio di oliva extra vergine monodose	39
Sale marino (con o senza iodio) grosso e fine	39

ZUCCHERI – PRODOTTI DOLCIARI - GELATI	39
Budino/dessert pronto al cioccolato,al creme caramel, alla vaniglia	39
Zucchero a velo	40
Zucchero di canna	40
Zucchero semolato	40
Gelati preconfezionati	40
Gelato in coppetta	40
ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE / ALTERNATIVA	40
Alimenti per la prima infanzia	41
Alimenti per diete sanitarie e menù alternativi	41
Prodotti senza glutine	41

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 10

Pasti medi giornalieri e disponibilità strutture

LOTTO	tot pasti /die (freq. media marzo 2017)	utilizzo centro cottura comunale	utilizzo magazzino/i proprietà aziendale	utilizzo centro/i cottura proprieta' aziendale	n.cucine per la produzione di pasti pronti da consumare in loco
Bassa Valbisagno/Ponente	5.513	X	X		20

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 11

MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ED IMPIANTI
DI RISTORAZIONE

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, compresi i corpi illuminanti;

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) 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) installazione, ove necessario, di molle per la chiusura automatica delle porte ed eventuale inversione del senso di apertura delle stesse, se necessario;

7) lavaggio annuale e manutenzione tende ignifughe e pannelli fonoassorbenti ove presenti;

Sono altresì previsti per i centri cottura di civica proprietà Thouar e Da Passano, gli interventi di seguito indicati:

a) pulizia periodica dei pozzetti di scarico e vasche di decantazione ove presenti ed eventuale intervento con auto spurgo;

b) pulizia di cortili e giardini di pertinenza delle cucine con eventuale sfalcio dell'erba;
c) ripristino e coloritura dei serramenti, compresa l'eventuale sostituzione della ferramenta e delle maniglie,
d) revisione periodica degli impianti di allarme, 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

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI
SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO 12

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Completo di schede con indicazione delle operazioni specifiche per ogni singola attrezzatura

INDICAZIONI GENERALI

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva e controllo le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.

1. 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.

2. In caso di guasto delle attrezzature l'I.A. deve provvedere alla riparazione delle stesse nel più breve tempo possibile ed inviare entro 24 ore la relazione tecnica contenente gli interventi da effettuare e la relativa tempistica. 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. .....**
Descrizione operazione	**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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1° semestre**
Verifica cerniere									
Controllo stabilità ripiani									
Controllo serraggio bul-loneria									
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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….. **
Descrizione operazione	**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. ……**
Descrizione operazione	**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. ……..**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….**
Descrizione operazione	**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 bagnomaria

Caratteristiche dell'attrezzatura Marchio ..... Modello ..... Matricola .....

Ubicazione ..... N ° Inventario .....

Azienda	**Anno scol. ……**		**Anno scol. ……**		**Anno scol. ……**		**Anno scol. …..**		**Anno scol. …...**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……..**
Descrizione operazione	**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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….**
Descrizione operazione	**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 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. ……..**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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:**

SCHEDA 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. ……..**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo funzionamento dispositivi comando e controllo									
Verifica tenuta raccorderia impianto idraulico									
Controllo e pulizia della sonda di livello acqua									
Disincrostazione fondo vasca									
Disincrostazione boiler									
Controllo chiusura e serraggio cerniere portine									
Pulizia filtro meccanico ingresso acqua									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA 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. ……..**
Descrizione operazione	**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 rubinettone 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 bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	**Osservazioni:**								

SCHEDA 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. …….**
Descrizione operazione	**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 bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	**Osservazioni:**								

SCHEDA 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. ……..**
Descrizione operazione	**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.....

Estrattore.....

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ..... Modello .....Matricola .....

Ubicazione ..... N° Inventario .....

Azienda	**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……**
Descrizione operazione	**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 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. …….**
Descrizione operazione	**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 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. …….**
Descrizione operazione	**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									
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 bruciatore									
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. ……**
Descrizione operazione	**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. ……**
Descrizione operazione	**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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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 capottina									
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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……**
Descrizione operazione	**1°seemstre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo gruppo misce-latore 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. .....**
Descrizione operazione	**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. ……**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo usura coltelli									
Verifica serraggio viti (mozzo 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. ……**
Descrizione operazione	**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 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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. ……..**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo funzionamento dispositivi di comando									
Verifica livello e manometro pressione intercapedine									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccorderia impianto idraulico									
Disincrostazione intercapedine									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio 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. …….**
Descrizione operazione	**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 rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
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.....

Pentola riscaldamento gas indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ..... Modello .....Matricola .....

Ubicazione ..... N° Inventario .....

Azienda	**Anno scol. ……**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. ……..**
Descrizione operazione	**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 rubinettone 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	**Oosservazioni:**								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Attrezzatura…

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ..... Modello ..... Matricola .....

Ubicazione …… N° Inventario ……

Azienda	Anno scol. …….		Anno scol. ……		Anno scol. …….		Anno scol. …….		Anno scol. ……
Descrizione operazione	1° semestre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° semestre	1° semestre

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. .....**
Descrizione operazione	**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

Tavolo armadio

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ..... Modello ..... Matricola .....
Ubicazione ..... N° Inventario .....

Azienda	**Anno scol. ……**		**Anno scol. ……**		**Anno scol. ……**		**Anno scol. …….**		**Anno scol. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. .....**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
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. …….**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizioni chiusura porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo cuscinetti di scorrimento cassetti									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	**Osservazioni:**								

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

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/Ponente	6.311,00

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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE A ELETTRODOMESTICI, PICCOLE ATTREZZATURE, UTENSILI, ARREDI, MATERIALE DI PULIZIA E MATERIALE IGIENICO-SANITARIO

ELETTRODOMESTICI
Frullatori: motore per combinati (frullatori, tritasapori e tagliaverdure), 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 acciao inox e plastica, facilmente sanificabile
Affilacoltelli acciaio inox 18/10
Apriscatole manuale con manici in PVC
Apriscatole da tavolo
Bacinelle gastronorm acciao 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 rimuovibile e facilmente sanificabile.
Campana copripiatto in policarbonato trasparente, misure varie, utilizzabili in microonde
Casseruole acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Caraffe termiche in acciao 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
Contenitore forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm 10
Contenitore non forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm10
Contenitori per stoccaggio (frutta, patate in giacenza) in polietilene con coperchio, sanificabili in lavastoviglie misure varie
Cucchiai frutta acciaio inox 18/10
Cucchiai adulti acciaio inox 18/10
Cucchiai 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, acciao 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
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
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

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI 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 C.S.A.	500,00
1.2	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente accreditati dal Comune nella singola sede di ristorazione	500,00
1.3	Modalità di confezionamento relativo agli imballaggi/contenitori delle materie prime, pasti crudi, dei 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 inidonee, ecc)	250,00
1.5	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari	500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	2) QUANTITA'	
2.1	Integrale mancata consegna dei pasti (**CRUDI/COTTI**) ordinati nella singola sede di ristorazione per ogni giornata di inadempienza	5.000,00
2.2	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione. Qualora tale non conformità si reiteri per più di una volta nelle 6 settimane e preveda il consumo del tonno facente parte del pasto scorta verra' riconosciuto il rimborso del pasto	1.000,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
2.3	Non corrispondenza del numero dei pasti **(CRUDI/COTTI)** al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	1000,00
2.4	Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nei documenti di trasporto nella singola sede di ristorazione	500,00
2.5	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)	500,00
2.6	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione	300,00
2.7	Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione	300,00
2.8	Mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dei pesi a cotto (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) nella singola sede di ristorazione	250,00
2.9	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	250,00
2.10	Mancata installazione di carrelli termici e/o freezers	500,00
2.11	Mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, ecc.)	500,00
2.12	Mancato utilizzo di prodotti a filiera costituenti lo standard minimo previsto	250,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione

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 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 una volta nel mese di riferimento. (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 dai limiti di cui all'all. 6 nel caso in cui si sia **riscontrata la presenza di microrganismi patogeni**	Secondo la gravità 1000,00 1500,00 2000,00
4.2	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dai limiti di cui all'all. nel caso si siano **riscontrati valori superiori** a quelli definiti per **microrganismi non patogeni**	Secondo la gravità 250,00 500,00 1000,00
4.3	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	Secondo la gravità 1000,00 1500,00 2000,00
4.4	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
4.5	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
4.6	Mancato rispetto delle norme per la corretta igiene della produzione in ordine alle adeguate tempistiche di cottura e al mancato rispetto dei massimali temporali indicati da C.S.A.	500,00
4.7	Rinvenimento di corpi estranei che possono nuocere alla salute, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	Secondo gravità 1.500,00 3.000,00 5.000,00
4.8	Rinvenimento di corpi estranei organici che non nuociano alla salute dell'utenza e alla salubrità del pasto fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione

4.9	Rinvenimento di corpi estranei inorganici nei pasti e nelle derrate che non nuocciono alla salute dell'utenza e /o pregiudicano la salubrità del pasto, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	800,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
4.10	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso le cucine e nei pasti pronti veicolati, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00
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	800,00
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.	300,00
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 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
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	300,00
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	500,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	5) TEMPISTICA	
5.1	Mancato rispetto del piano di trasporti presentato in sede di gara	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. Qualora l'episodio si reiteri per più di una volta nelle 6 settimane, verra' riconosciuto il rimborso	300,00
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 (a titolo meramente esemplificativo mancato pagamento delle retribuzioni, del TFR, ecc.), fatta salva la segnalazione agli organi competenti	Secondo gravità 700,00 1200,00 1500,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.2	Per mancata sostituzione entro 24 ore 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 del rapporto utenti addetti così come disciplinato dal C.S.A., anche in relazione al lavaggio delle stoviglie	300,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.6	Per ogni caso di mancato rispetto degli indici di produttività così come disciplinato dal C.S.A:	300,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.7	Per ogni caso di mancanza e/o assenza anche temporanea, senza intervenuta sostituzione, nonche' mancata reperibilita' delle figure professionali previste. la reiterazione dara' luogo all'applicazione massima della penalita' .	100,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.8	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 dei locali ed impianti come previsto all'allegato n. 11 del C.S.A.	1000,00
7.2	Mancato rispetto di quanto indicato all'allegato n. 12 del C.S.A. punto 1 (interventi di manutenzione preventiva delle attrezzature)	500,00
7.3	Mancato rispetto di quanto indicato all'allegato n. 12 del C.S.A. punto 2 (riparazione e sostituzione)	500,00
7.4	Mancata sostituzione delle attrezzature	Secondo la gravità 200,00 500,00 1000,00
7.5	Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione delle attrezzature e/o nell'effettuazione dei lavori di manutenzione ordinaria dei locali ed impianti	Secondo la gravità 100,00 200,00 300,00
7.6	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura straordinaria relativa alle attrezzature e strutture e delle azioni correttive intraprese	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	8) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO	

8.1	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi subappaltabili	1000,00
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 sensi delle vigenti normative	250,00
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	Ogniqualvolta 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 preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5000,00
11.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	5000,00
11.3	Errata redazione dieta sanitarie e menu alternativi	500,00
11.4	Mancata o inidonea consegna di pasti destinati ai regimi dietetici	500,00
11.5	Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	500,00
11.6	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
11.7	Mancata o inidonea consegna di derrate alimentari destinate ai regimi dietetici presso le cucine con pasti a crudo	500,00
11.8	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	250,00
11.9	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	12) Elementi offerta tecnica	
12.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto offerto in sede di gara così come definito da	Secondo la gravità 500,00

	C.S.A.	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

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI
SERVIZI DI RISTORAZIONE

Allegato 15
Elenco personale/consistenza organici impiegati nel precedente appalto

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'
1	LOTTO BASSA VALBISAGNO	3	cuoco	40	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	6
2	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4
3	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	2
4	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	aiuto cuoco	35	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
5	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	33,5	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	3
6	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4
7	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	40	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
8	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
9	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
10	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	dietista	20	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	3
11	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	impiegata	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
12	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	prep.crudi	40	Da Passano in via Adamoli	X	INDETERMINATO	4
13	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	prep.crudi	21	Da Passano in via Adamoli	X	INDETERMINATO	6
14	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4
15	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	0
16	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	0
17	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Borsi	X	INDETERMINATO	3
18	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Borsi		INDETERMINATO	5
19	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Borsi		INDETERMINATO	6
20	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Cesare Battisti		INDETERMINATO	3
21	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Cesare Battisti		INDETERMINATO	1
22	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	6
23	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	25	Rondine - Solari		INDETERMINATO	4
24	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	2
25	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	3
26	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	27,5	Rondine - Solari	X	INDETERMINATO	3
27	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Rondine - Solari		INDETERMINATO	4
28	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	3
29	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	San Fruttuoso		INDETERMINATO	4
30	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Isola che non c'è		INDETERMINATO	4
31	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Scuola Da Passano		INDETERMINATO	1
32	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Scuola Da Passano	X	INDETERMINATO	6
33	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	21	Scuola Da Passano		INDETERMINATO	4
34	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Rodari		INDETERMINATO	5
35	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rodari		INDETERMINATO	6
36	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	6
37	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	5
38	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	2
39	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Solari		INDETERMINATO	1
40	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	4
41	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Solari		INDETERMINATO	1
42	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	6
43	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	4
44	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	1
45	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	35	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4
46	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5
47	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5
48	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Papa Giovanni		INDETERMINATO	6
49	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5
50	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	3
51	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5
52	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4
53	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4
54	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	25	Marconi		INDETERMINATO	2
55	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	4
56	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Marconi		INDETERMINATO	6
57	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Marconi		INDETERMINATO	5
58	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Marconi		INDETERMINATO	4
59	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	5
60	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	1
61	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello		INDETERMINATO	3
62	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello		INDETERMINATO	5
63	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello	X	INDETERMINATO	3
64	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Luzzati		INDETERMINATO	3
65	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	39	Luzzati		INDETERMINATO	6
66	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Nuvola Olga		INDETERMINATO	6
67	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Piccolo Principe		INDETERMINATO	3
68	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Giovine Italia		INDETERMINATO	6
69	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Giovine Italia		INDETERMINATO	5
70	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Giovine Italia		INDETERMINATO	1
71	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Burlando		INDETERMINATO	4

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'
72	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Burlando		INDETERMINATO	6
73	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	aiuto cuoco	35	Girasole-Romagnosi	X	INDETERMINATO	6
74	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Girasole-Romagnosi		INDETERMINATO	5
75	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Eolo - Montale		INDETERMINATO	6
76	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	36	Eolo - Montale		INDETERMINATO	3
77	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Eolo - Montale		INDETERMINATO	4
78	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Camoscio		INDETERMINATO	4
79	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Camoscio		INDETERMINATO	6
80	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Aurora		INDETERMINATO	4
81	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Arcobaleno	X	INDETERMINATO	6
82	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	ISPETTORE	40	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6
83	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	15	XII OTTOBRE		DETERMINATO	0
84	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	12	PRIMARIA SOLARI		DETERMINATO	0
85	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	12	PRIMARIA CESARE BATTISTI		DETERMINATO	0
86	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	15	GIRASOLE-MERELLO		DETERMINATO	0
87	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0
88	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	INDETERMINATO	6
89	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Negri	SI	INDETERMINATO	6
90	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Thouar sede/Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	2
91	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	2
92	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	DETERMINATO	0
93	LOTTO PONENTE	V	MAGAZZINIERE	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	1
94	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Sede	SI	INDETERMINATO	6
95	LOTTO PONENTE	V	DIETISTA	20	Centro cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0
96	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	Montanella	SI	INDETERMINATO	4
97	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	5
98	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Lanterna	SI	INDETERMINATO	1
99	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	centro cottura Chiaravagna/Emma Valle	SI	INDETERMINATO	3
100	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Moro	SI	INDETERMINATO	6
101	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO/DERRATE	30	Centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	2
102	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Scuola Nemo	SI	INDETERMINATO	4
103	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	4
104	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	CENTRO cottura Chiaravagna/ALESSI	SI	INDETERMINATO	2
105	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	5
106	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Lanterna	SI	INDETERMINATO	3
107	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0
108	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	3
109	LOTTO PONENTE	VI	ASM	21	De Amicis	SI	INDETERMINATO	4
110	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	VILLA LETIZIA/chiaravagna	SI	INDETERMINATO	4
111	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Crevari	SI	INDETERMINATO	4
112	LOTTO PONENTE	IV	IMPIEGATA/QUALITA'	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	0
113	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Scuola Emma Valle	SI	INDETERMINATO	6
114	LOTTO PONENTE	VI	ASM	25	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0
115	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0
116	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Paganini	SI	INDETERMINATO	4
117	LOTTO PONENTE	VI	ASM	30	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	6
118	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	D'Albertis	NO	INDETERMINATO	4
119	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Media Voltri 2 / jolli	SI	DETERMINATO	0
120	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Montanella	SI	INDETERMINATO	3
121	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	3
122	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Scuola Voltri 2/NUVOLA	SI	INDETERMINATO	5
123	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	Villa Letizia	NO	INDETERMINATO	6
124	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	PASCOLI SEDE/chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6
125	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Cantina	SI	INDETERMINATO	5
126	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Opisso	SI	INDETERMINATO	4
127	LOTTO PONENTE	VI	ASM	21	centro cottura Chiaravagna/NEGRI JOLLY	SI	INDETERMINATO	4
128	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli sede	SI	INDETERMINATO	2
129	LOTTO PONENTE	VI	ASM	25	Paganini	SI	INDETERMINATO	2
130	LOTTO PONENTE	III	CUOCO	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	6
131	LOTTO PONENTE	III	CAPOCUOCO	40	centro cottura Chiaravagna	SOLO AGOSTO	INDETERMINATO	3
132	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Elementare Banfi	SI	INDETERMINATO	4
133	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	2
134	LOTTO PONENTE	I	DIRETTORE	40	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	2
135	LOTTO PONENTE	VI	ASM	22,5	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3
136	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Banfi materna	SI	INDETERMINATO	6
137	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Succ	SI	INDETERMINATO	6
138	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	PASCOLI SEDE/chiaravagna	sI	INDETERMINATO	2
139	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	Nuvola	SI	INDETERMINATO	4
140	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	De Amicis	SI	INDETERMINATO	3
141	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	5
142	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	2

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'
143	LOTTO PONENTE	IV	ISPETTRICE	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	5
144	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Nuvola	SI	INDETERMINATO	3
145	LOTTO PONENTE	VI	ASM	30	Scuola Pascoli sede / CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	0
146	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Ansaldo/JOLLY	SI	INDETERMINATO	5
147	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	De Amicis	SI	INDETERMINATO	6
148	LOTTO PONENTE	V	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	6
149	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Thouar sede	SI	DETERMINATO	0
150	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Alessi	SI	DETERMINATO	0
151	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	4
152	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	D'albertis	SI	INDETERMINATO	6
153	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Canepa	SI	INDETERMINATO	6
154	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	De Amicis	SI	INDETERMINATO	2
155	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	nuvola	NO	INDETERMINATO	5
156	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar	SI	INDETERMINATO	6
157	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Negri /jolli	SI	DETERMINATO	0
158	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	2
159	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Emanuelli	SI	INDETERMINATO	3
160	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	6
161	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola elem Voltri 2	SI	INDETERMINATO	4
162	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	6
163	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	PRATOLINE/chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6
164	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6
165	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Emma Valle	SI	DETERMINATO	0
166	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	3
167	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	centro cottura Chiaravagna/Emma Valle	SI	INDETERMINATO	4
168	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	1

Personale dedicato al trasporto in regime di subappalto

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'
1	Ponente	*3*	AUTISTA	60			MULTISERVIZI	
2	Ponente	*3*	AUTISTA	93,75			MULTISERVIZI	
3	Ponente	*3*	AUTISTA	93,75			MULTISERVIZI	
4	Ponente	*3*	AUTISTA	75			MULTISERVIZI	
5	Ponente	*3*	AUTISTA	50			MULTISERVIZI	

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

Allegato 16

Allegato 16 -Tabella Andamento Pasti Lotto Bassa Valbisagno Ponente

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

SCUOLA	TIPO	INDIRIZZO	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	TOT
ALBERO D'ORO	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	SAL NUOV NS SIGNORA MONTE 4	70	70	70	70	70	45	70	70	70	70	80	**80**	80	80	80	80	80	80	80	80	80	50	**1605**
TOTALE			**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**45**	**70**	**70**	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**50**	**1.605**

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

SCUOLA	TIPO	INDIRIZZO	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	TOT
A'LANTERNA	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA CRAVASCO 7	63	63	63	66	66	66	66	66	73	73	73	73	73	83	83	83	83	83	75	75	77	77	**1603**
INF. PIAZZA ROMAGNOSI	SCUOLA INFANZIA STATALE	P.ZZA G.DOM.ROMAGNOSI 2	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	**726**
EOLO	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	VIA LEONARDO FEA 81	40	40	40	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	**899**
INF. PAPA GIOVANNI XXIII	SCUOLA INFANZIA STATALE	PIAZZA GALILEO FERRARIS 4	117	117	127	107	107	107	107	107	107	107	107	107	107	117	117	117	117	117	117	117	107	96	**2453**
PAPA GIOVANNI XXIII	SCUOLA PRIMARIA STATALE	PIAZZA GALILEO FERRARIS 4	382	295	285	306	295	382	295	274	306	295	382	295	295	306	295	382	295	274	306	295	382	295	**6917**
INF. ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE	SCUOLA INFANZIA STATALE	PIAZZA GIOVANNI MARTINEZ 2	50	54	59	51	59	59	60	50	51	54	54	55	49	50	54	59	61	49	50	54	54	55	**1191**
GIRASOLE	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	PIAZZA ROMAGNOSI 2	53	53	53	51	51	51	51	51	53	53	53	53	53	55	55	55	55	55	55	55	55	55	**1174**
INF. PIAZZA SOLARI	SCUOLA INFANZIA STATALE	PIAZZA STANISLAO SOLARI 3	127	127	127	132	132	132	132	132	132	132	132	132	109	127	127	127	127	127	132	132	132	132	**2841**
RONDINE	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	PIAZZA STANISLAO SOLARI 3	71	71	71	71	71	71	71	71	72	72	72	72	72	76	76	76	76	76	85	85	85	85	**1648**
INF. VIA BRANEGA	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA BRANEGA 0010 D	71	71	71	62	62	62	62	62	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	71	71	71	71	**1467**
MONTANELLA	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA BRANEGA 0010 D	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**2860**
INF. VIA FABBRICHE	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA DELLE FABBRICHE 189	11	11	11	12	12	12	11	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	**246**
FABBRICHE	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA DELLE FABBRICHE 189 B	35	35	10	6	38	38	38	11	7	38	38	38	10	7	35	35	35	10	7	36	36	36	**579**
VILLA LETIZIA	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA GASPARE BUFFA 0002	62	62	62	54	54	54	54	60	63	63	55	63	60	66	66	66	66	66	63	63	63	63	**1348**
D'ALBERTIS	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA GASPARE BUFFA 0036	202	147	147	187	202	202	202	202	202	202	186	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	**4303**
EMANUELE LUZZATI	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA GIACOMO MORESCO 3	93	93	93	93	93	63	93	93	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	**2086**
MONTALE	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA LEONARDO FEA 83	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	**1386**
AURORA	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA MARIO ROMAGNOLI 20	48	48	48	48	48	48	42	42	50	50	39	39	39	46	46	46	46	46	46	46	46	46	**1003**
PAGANINI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA MARTIRI DEL TURCHINO 40	106	106	106	86	87	111	106	106	106	106	106	106	106	111	111	111	111	111	111	111	111	111	**2343**
INF. VIA CALAMANDREI	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA PIERO CALAMANDREI 0057	45	45	45	45	45	45	45	45	50	50	50	50	50	43	54	55	55	50	51	51	51	51	**1071**
NUVOLA	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	VIA PIERO CALAMANDREI 0057	28	28	28	31	31	31	31	31	36	36	36	36	36	39	39	39	39	36	39	39	39	39	**767**
SMERALDO	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	VIA PIERO CALAMANDREI 0057	36	36	36	38	38	38	38	38	41	41	41	41	41	39	40	39	39	41	37	37	35	37	**847**
RODARI	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIA SAN FRUTTUOSO 74	74	74	74	73	73	73	69	69	74	74	80	80	80	80	80	73	73	73	66	66	66	66	**1610**
ARCOBALENO	NIDO D'INFANZIA COMUNALE	VIALE CENTURIONE BRACELLI 0001	41	41	41	42	28	42	42	42	41	41	41	41	41	41	41	35	35	35	41	41	41	27	**861**
QUARTIERE CAMOSCIO	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	VIALE CENTURIONE BRACELLI 61	55	54	55	55	59	60	59	60	55	59	60	59	60	55	59	60	48	48	55	57	58	57	**1247**
DE AMICIS VOLTRI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VICO NICOLO DA CORTE 2	100	100	35	100	100	100	100	35	101	101	101	**101**	41	101	101	101	101	101	102	102	102	102	**2028**
INF. VIA DA CORTE	SCUOLA INFANZIA STATALE	VICO NICOLO DA CORTE 2	62	62	59	62	62	62	62	59	63	63	63	63	63	64	64	64	64	64	64	64	64	64	**1381**
BORSI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA FRATELLI CERVI 1	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	89	105	105	105	105	**2294**
MARCONI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	PIAZZA GIOVANNI MARTINEZ 2	205	205	207	210	220	220	215	210	215	220	220	220	220	210	220	220	220	210	211	190	221	169	**4658**
TOTALE			**2508**	**2369**	**2284**	**2360**	**2405**	**2501**	**2423**	**2300**	**2445**	**2477**	**2536**	**2473**	**2354**	**2465**	**2512**	**2592**	**2495**	**2405**	**2467**	**2470**	**2579**	**2417**	**53837**

parametro di riferimento : **giorno** **13**

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

SCUOLA	TIPO	INDIRIZZO	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	TOT
PARINI - MERELLO	SECOND. I GRADO STATALE	CORSO GALILEO GALILEI 7	190	120	130	150	160	138	165	138	**186**	165	187	174	45	178	159	185	173	123	180	166	192	161	**3465**
RIZZO - ALESSI (BONAVINO)	SECOND. I GRADO STATALE	PIAZZA CRISTOFORO BONAVIN 0004 A	39	39		75	42	74	39		**70**	43	79	39		75	37	75	42		74	42	77	36	**997**
SOLARI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	PIAZZA STANISLAO SOLARI 2	284	242	244	308	253	292	246	252	**304**	263	288	247	229	310	260	282	250	245	279	267	299	227	**5871**
ANSALDO	SECOND. I GRADO STATALE	SALITA EGEO 16	55	56		59	54	55	55		**56**	55	55	56		55	54	56	57		49	55	55	37	**974**
EMMA VALLE	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	SALITA LORENZO CAPPELLONI 1	133	133	117	124	128	94	136	137	**150**	153	145	146	134	152	146	142	134	128	139	144	152	116	**2983**
INF. GIOVINE ITALIA	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA ANTONIO BURLANDO 0001	60	75	74	82	71	60	75	74	**77**	76	72	81	74	73	68	76	78	70	70	86	65	80	**1617**
BURLANDO	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA ANTONIO BURLANDO 0048	65	76	65	74	62	65	76	65	**80**	64	51	77	59	77	60	79	48	63	74	65	79	80	**1504**
INF. VIA BURLANDO	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA ANTONIO BURLANDO 0048	23	29	31	32	30	23	29	31	**33**	33	37	32	30	32	30	34	30	25	30	31	36	28	**669**
DODICI OTTOBRE	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA AURELIANO GALEAZZO 26	83	151	84	152	147	80	150	79	**149**	153	81	150	62	152	142	83	150	86	152	147	86	159	**2678**
INF. NUVOLA OLGA	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA AURELIANO GALEAZZO 26	43	49	45	55	54	42	45	39	**53**	34	40	46	20	48	33	49	59	49	52	50	42	55	**1002**
INF. L'ISOLA CHE NON C'E'	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA BOBBIO 0022	47	47	44	44	50	41	52	49	**77**	76	53	52	40	58	51	49	45	46	48	47	45	49	**1110**
THOUAR SEDE	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA CESARE AIRAGHI 0009	226	226	216	219	214	64	226	206	**238**	219	239	217	207	239	204	233	222	225	244	224	243	212	**4763**
INF. NEMO	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA CIALLI 9	39	39	26	35	39	23	39	28	**35**	39	29	36	21	30	38	35	40	30	38	39	36	39	**753**
CESARE BATTISTI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA DONGHI 10	150	146	111	153	114	162	152	115	**156**	113	159	155	119	151	106	154	151	120	155	117	159	91	**3009**
INF. PICCOLO PRINCIPE	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA DONGHI 8	34	42	33	36	34	38	34	34	**41**	43	40	49	36	44	42	43	41	39	38	35	42	39	**857**
INF. VIA OPISSO	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA GIOVANNI OPISSO 37	44	44	45	47	45	19	45	45	**47**	46	45	50	38	45	45	47	48	39	48	52	46	39	**969**
PASCOLI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA GIOVANNI OPISSO 37	110	110	80	80	111	62	112	79	**82**	110	79	109	57	78	107	81	116	78	73	103	76	87	**1980**
INF. LE PRATOLINE	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA GRANARA 10	41	41	32	32	34	39	40	38	**39**	40	40	40	34	30	38	37	39	34	35	35	32	33	**803**
PASCOLI (PALLAVICINI)	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA IGNAZIO PALLAVICINI 3 A	133	133	80	78	133	99	139	76	**77**	129	100	137	16	78	133	96	145	82	83	138	107	119	**2311**
RIZZO - ALESSI (PALLAVICINI)	SECOND. I GRADO STATALE	VIA IGNAZIO PALLAVICINI 7				53					**46**					38					40				**177**
GIOVINE ITALIA	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA LEONARDO MONTALDO 61	31	182	46	183	33	31	182	46	**181**	34	34	180	40	175	28	31	179	45	189	30	33	171	**2084**
DA PASSANO	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA LEONARDO MONTALDO 8	211	302	209	286	207	208	301	213	**303**	216	217	292	180	306	215	216	300	216	301	211	215	297	**5422**
ALDO MORO	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA MARTIRI DEL TURCHINO 99	66	66	69	67	70	67	67	69	**72**	67	67	69	60	66	69	69	71	66	69	71	66	50	**1473**
INF. NUOVA CANTINA	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA MARTIRI DEL TURCHINO 99	30	30	30	36	33	32	31	32	**34**	33	32	29	25	32	33	31	32	29	30	30	30	30	**684**
INF. VILLA BANFI	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA PEGLI 39	41	41	47	50	50	44	50	41	**43**	46	44	46	0	50	47	42	40	42	43	40	41	44	**932**
VILLA BANFI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA PEGLI 39	41	34	34	32	26	34	33	33	**30**	30	33	33	27	31	37	36	35	30	37	31	32	33	**722**
MARIO EMANUELLI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA PEGLI 45	77	77	44	43	50	51	52	48	**50**	52	54	51	25	47	7	54	50	50	47	44	50	48	**1071**
MEDIA VOLTRI 2	SECOND. I GRADO STATALE	VIA PIERO CALAMANDREI 0057 B	43	37		41		36	42		**45**		35	46		42		46	48		43		24	38	**566**
VOLTRI DUE	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA PIERO CALAMANDREI 0057 B	98	91	95	82	92	87	93	94	**97**	97	96	94	85	95	95	70	92	93	89	94	80	88	**1997**
INF. CREVARI (sez. stacc. INF. V. DA CORTE)	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIA PISSAPAOLA 0048	12	9	10	10	12	12	9	10	**15**	13	13	14	0	14	16	15	16	14	12	11	11	12	**260**
CANEPA	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIA PISSAPAOLA 48	78	78	79	82	86	78	78	79	**76**	72	72	76	0	80	78	79	78	79	74	70	72	75	**1619**
ADA NEGRI	SCUOLA PRIMARIA STATALE	VIALE GIORGIO MODUGNO 20	320	320	226	341	237	163	304	250	**341**	248	265	336	134	330	242	261	338	243	336	249	253	313	**6050**
INF. VIALE MODUGNO	SCUOLA INFANZIA STATALE	VIALE GIORGIO MODUGNO 20	97	97	77	104	88	0	105	85	**90**	91	44	90	52	102	95	95	98	80	89	92	93	103	**1867**
SAN FRUTTUOSO	SCUOLA INFANZIA COMUNALE	PIAZZA MANZONI 2	46	44	46	44	42	20	48	45	**45**	42	49	50	47	51	47	41	46	40	44	43	46	41	**967**
Totale pasti			**2990**	**3206**	**2469**	**3289**	**2801**	**2333**	**3250**	**2530**	**3418**	**2895**	**2874**	**3299**	**1896**	**3364**	**2762**	**2922**	**3291**	**2509**	**3304**	**2859**	**2915**	**3030**	**64206**
Totale consegne			33	33	30	34	32	33	33	30	**34**	32	33	33	30	34	32	33	33	30	34	32	33	33	

*** Evidenziato in grassetto il giorno in cui è richiesto il maggior numero di consegne di pasti pronti veicolati**