



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO INTEGRATO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PRESSO LE SCUOLE STATALI DI PERTINENZA COMUNALE (INFANZIA E PRIMARIE) E DI FORNITURA DI DERRATE PRESSO LE SCUOLE COMUNALI (ASILI NIDO E INFANZIA) E RISPETTIVI EVENTUALI CENTRI ESTIVI.

PERIODO DAL 01/09/2025 AL 31/08/2031

Indice

ART 1 – Oggetto dell'appalto.....	4
Servizio A.....	4
Servizio B.....	6
ART 2 – Articolazione del Servizio integrato (A+B).....	8
Servizio A.....	8
Servizio B.....	11
A. Servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie) ed i rispettivi eventuali centri estivi, per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031.....	12
ART 3 – Pianificazione dei pasti e dei menù.....	12
ART 4 – I centri di produzione dei fornitori.....	19
ART 5 – Preparazione dei pasti.....	22
ART 6 – Trasporto dei pasti dai centri di produzione alle sedi di ristorazione scolastica.....	25
ART 7 – Distribuzione dei pasti.....	26
ART 8 – Pulizia e lavaggio presso le scuole statali.....	29
ART 9 – Fornitura di tovaglie e tovaglioli.....	30
ART 10 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo.....	30
ART 11 – Prevenzione sprechi e monitoraggio avanzati. Premiazioni del concorso “Piccoli passi per un comportamento sostenibile”.....	32
ART 12 – Prenotazione giornaliera dei pasti: modalità.....	33
ART 13 – Personale del fornitore.....	34
ART 14 – Autocontrollo (HACCP).....	38
ART 15 – Controlli.....	40
ART 16 – Obbligo di partecipazione del fornitore ad incontri inerenti il tema della ristorazione. Giornate particolari organizzate dall'amministrazione.....	44
ART 17 – Beni mobili e immobili dell'amministrazione concessi in uso al fornitore.....	44
ART 18 – Attivazione del servizio di ristorazione scolastica.....	46
B - Servizio di fornitura quotidiana di derrate alimentari crude presso le scuole infanzia comunali, gli asili nido comunali ed i rispettivi eventuali centri estivi per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031.....	47
ART 19 – Servizio di fornitura presso le scuole infanzia e gli asili nido comunali.....	47
ART 20 – Caratteristiche principali del servizio di fornitura.....	47
ART 21 – Compiti del fornitore, modalità di consegna.....	49
ART 22 – Verifica dei prodotti.....	51
ART 23 – Oneri e obblighi a carico del fornitore.....	51
ART 24 – Attivazione del servizio di fornitura di derrate alimentari presso le scuole infanzia e gli asili nido comunali.....	52
ART 25 – CAM (ristorazione scolastica).....	53
Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (C).....	53
Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari (F).....	59
Calendario di stagionalità (allegato A - CAM).....	59
ART 26 – CAM (prodotti tessili).....	62
ART 27 – CAM (pulizia e sanificazione).....	62

ART 28 – Durata del contratto, proroga tecnica ed esecuzione anticipata.....	67
ART 29 – Lotto unico. Importo contrattuale presunto.....	67
ART 30 – Modifica del contratto in corso di esecuzione. Proroga. Valore del contratto.	68
ART 31 – Periodo di prova.....	69
ART 32 – Direttore dell'esecuzione del contratto.....	69
ART 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	70
ART 34 – Clausola sociale.....	70
ART 35 – Inadempimenti e penali.....	71
ART 36 – Fatturazione e pagamento dei corrispettivi contrattuali. Prezzi unitari.....	75
ART 37 – Stipulazione del contratto e relative spese.....	78
ART 38 – Garanzia definitiva. Polizza assicurativa.....	78
ART 39 – Effetti obbligatori del contratto.....	79
ART 40 – Risoluzione.....	80
ART 41 – Recesso.....	80
ART 42 – Subappalto.....	81
ART 43 – Revisione dei corrispettivi contrattuali.....	81
ART 43-bis – Rinegoziazione.....	84
ART 44 – Cessione del contratto.....	84
ART 45 – Esecuzione o completamento del servizio nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato.....	84
ART 46 – Disciplina delle controversie. Foro competente.....	85
ART 47 – Interruzione della produzione per cause di forza maggiore e scioperi.....	85
ART 48 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici. Patto etico. Patto di integrità. Contratti ad alta intensità di manodopera.....	85
ART 49 – Personale addetto al servizio. Ulteriori requisiti.....	86
ART 50 – Fornitura tablet con SIM-dati inclusa per attività di prenotazione pasti.....	87
ART 51 – Norme finali. Rinvio.....	89

ART 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la disciplina del Servizio Integrato di:

- A) Servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie) e rispettivi eventuali centri estivi, per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031.
- B) Servizio di fornitura quotidiana di derrate alimentari crude presso le scuole comunali (asili nido e infanzia) e rispettivi eventuali centri estivi per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031.

Il Servizio Integrato (A+B) comprende tutte le attività necessarie per l'erogazione completa dei Servizi A e B da parte della ditta aggiudicataria (altresì individuata come "Appaltatore", "Fornitore", ecc) a favore della stazione appaltante (altresì individuata come "Amministrazione", "Amministrazione contraente", "Ente", "Comune", ecc).

Servizio A

Il presente capitolato disciplina l'esecuzione del **Servizio A**, il quale deve essere espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Produzione del Fornitore e trasporto degli stessi attraverso legame prevalentemente refrigerato presso le "cucine" delle sedi scolastiche. Il servizio comprende altresì la fornitura dello spuntino mattutino e, in casi eccezionali, o su richiesta dell'Amministrazione Contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto o per le uscite didattiche.

Tale servizio di ristorazione scolastica deve essere erogato agli alunni delle scuole infanzia statali, delle scuole primarie statali, al personale statale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette di pertinenza dell'Amministrazione Contraente, nonché ai partecipanti agli eventuali Centri Estivi organizzati dal Comune di Cremona.

I luoghi di consegna e consumo dei pasti (Servizio A) sono rappresentati dalle sedi scolastiche di seguito elencate:

SCUOLE INFANZIA STATALI	
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 1	Scuola per l'infanzia S. AMBROGIO, Via F. Filzi, 122
	Scuola per l'infanzia BOSCHETTO, Via F.lli d'Italia, 2
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 2	Scuola per l'infanzia CAVATIGOZZI, Via Abbazia, 32
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 3	Scuola per l'infanzia S. FELICE, Via S. Felice, 20
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 4	Scuola per l'infanzia VILLETТА, Via Berenzi, 2
	Scuola per l'infanzia MENTANA, Via Mentana, 2
	Scuola per l'infanzia MENTANA/CORTE, Via Corte, 1

SCUOLE PRIMARIE STATALI	
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 1	Scuola Primaria TRENTO TRIESTE, Via Palestro, 68
	Scuola Primaria CAPRA PLASIO, Via Plasio, 2
	Scuola Primaria S. AMBROGIO, Via F. Filzi, 122
	Scuola Primaria MIGLIOLI, Viale Cambonino, 10
	Scuola Primaria ZANIBONI, Via Boschetto, 142
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 2	Scuola Primaria MONTEVERDI, Via Oglio. 2
	Scuola Primaria BISSOLATI, Via Tagliamento, 2
	Scuola Primaria CAVATIGOZZI, Via Abbadia, 2
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 3	Scuola Primaria COLOMBO-APORTI, Via R. Colombo, 1
	Scuola Primaria STRADIVARI, Via S. Bernardo, 1
	Scuola Primaria MANZONI, Via Tofane, 10
	Scuola Primaria MANZONI, Via Decia, 43
ISTITUTO COMPRENSIVO CREMONA 4	Scuola Primaria B.M. VISCONTI, Via Giuseppina, 29a
	Scuola Primaria DON PRIMO MAZZOLARI, Via Corte, 1

Si riportano di seguito le caratteristiche principali del **Servizio A**:

- 1) Il servizio deve essere espletato mediante preparazione e confezionamento dei pasti presso i Centri di Produzione / Centri di cottura gestiti dal Fornitore e trasporto degli stessi mediante legame prevalentemente refrigerato presso le “cucine” dei plessi scolastici.
- 2) Il servizio prevede, come meglio specificato in seguito, la presenza di personale del fornitore in ciascun plesso scolastico in numero proporzionato all’utenza, e comunque con un rapporto operatore/utente non inferiore a uno a cinquanta (1:50). Il personale addetto alle cucine terminali deve - oltre alle mansioni di rigenerazione del pasto, condimento delle verdure, ecc. - predisporre i tavoli mensa, appaerchiarli, provvedere alla distribuzione del pasto ed al successivo riordino, sparecchiamento delle stoviglie e alla pulizia quotidiana dei tavoli (inclusa la rimozione delle tovaglie). L’attività di semplice sparecchiamento può essere svolta dagli utenti.
- 3) Il fornitore deve provvedere a sostituire/integrare la dotazione di utensili e/o attrezzature forniti dall’Amministrazione che risultino usurati, inutilizzabili oppure sottodimensionati in base al numero degli utenti fruitori del servizio (posate, stoviglie, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli). Tale dotazione, cessato il rapporto contrattuale, rimane di proprietà della stazione appaltante. L’inventario delle attrezzature disponibili è allegato alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico.
- 4) Il fornitore deve provvedere a dotare le cucine terminali, nei singoli plessi scolastici, di opportuni forni per la rigenerazione dei pasti in quantità e qualità adeguata all’utenza. I forni, cessato il rapporto contrattuale, rimangono di proprietà del fornitore.
- 5) Sono previsti ad oggi doppi turni nelle scuole primarie statali B.M. Visconti, Don Mazzolari, Manzoni/Tofane, S. Ambrogio, Zaniboni, Monteverdi e Bissolati. L’organizzazione dei doppi turni può variare di anno scolastico in anno scolastico, pertanto il Fornitore deve garantire massima

flessibilità in relazione alle esigenze di ogni sede scolastica. In casi sporadici o su richiesta dell'Ente (es: gite scolastiche, ecc.) è prevista la fornitura di cestini freddi in sostituzione del pasto, la cui composizione è definita all'art. 3, lett. c), del presente capitolato. La consegna dei cestini viene effettuata il giorno stesso della gita scolastica, in un orario comunicato di volta in volta e comunque precedente la partenza (al fine di consentire il regolare svolgimento dell'uscita), a partire dalle ore 7:15. Se necessario, l'Amministrazione può richiedere la consegna dei cestini nel giorno precedente a quello dell'uscita prevista.

- 6) Il servizio comprende altresì la fornitura di "pasti speciali" per particolari esigenze nutrizionali (mediche, religiose o psicologiche, ecc.) di cui all'art. 3, lett. d), aventi le caratteristiche specifiche riportate nell'Allegato Tecnico.
- 7) Il servizio, infine, comprende la fornitura di menù speciali per occasioni speciali: a titolo esemplificativo e non esaustivo: la "Green food week", la "settimana della celiachia", la "festa delle verdure", come meglio specificato in seguito.

Si precisa che negli ultimi anni i Centri estivi (relativamente a questa tipologia di servizio), nei mesi di luglio e agosto, non sono stati attivati.

Servizio B

Il presente capitolato disciplina altresì l'esecuzione del **Servizio B**: fornitura quotidiana di derrate alimentari crude, eventualmente opportunamente porzionate, presso gli asili nido comunali e le scuole infanzia comunali. Il servizio deve essere espletato mediante fornitura diretta, nelle dispense delle cucine comunali, delle derrate alimentari richieste, nella quantità specificata/ordinata settimanalmente (o giornalmente, a seconda delle esigenze). Le derrate alimentari sono richieste per la preparazione dello spuntino di metà mattina, per la preparazione del pasto – ed eventualmente della merenda pomeridiana, nelle scuole dove risulta attivata la formula del tempo prolungato. Gli utenti fruitori del servizio mensa sono i bambini iscritti al medesimo (fascia di età 0-6 anni) e gli adulti aventi diritto al pasto (personale comunale).

È previsto l'ordine di derrate aggiuntive in occasione di alcuni momenti speciali di festa (solitamente prima delle festività natalizie e della fine dell'anno scolastico, come meglio specificato nell'Allegato Tecnico).

I luoghi di consegna delle derrate sono rappresentati dalle sedi scolastiche di seguito elencate:

ASILI NIDO COMUNALI – aggiornato al 31/1/2025

Asili nido	Indirizzo	N° bambini frequentanti
Lancetti	Via Lancetti, 19	62
S. Francesco (Polo Hack-Montalcini)	Via S. Antonio del fuoco, 8/10	47
Navaroli	Via Navaroli, 16	62
Sacchi	Via Tibaldi, 14	48
Micronido Castello	Via Garibotti, 38	10
Spazio Crescita	Via Ruggero Manna, 22	12

SCUOLE INFANZIA COMUNALI – aggiornato al 31/1/2025

Scuole infanzia	Indirizzo	N° bambini frequentanti
Agazzi	Via Ticino, 26	75
Aporti	Via Aporti, 7	69
Castello	Via Garibotti, 38	73
Gallina	Via S. Bernardo, 3	75
Lacchini	Via Romanino, 1	72
Martini (Polo Hack-Montalcini)	Via S. Antonio del Fuoco, 8/10	94
Martiri della Libertà	Via Tagliamento, 2	70
S. Giorgio	Via S. Maria in Betlem, 36	72
Zucchi	Via Ruggero Manna, 22	74

Si precisa che sono attivi il

- Polo Infanzia “Hack-Montalcini”, che comprende l’asilo nido S. Francesco e la scuola infanzia Martini;
- Polo Infanzia “Sacchi-Zucchi”, che comprende una sezione dell’asilo nido Sacchi e la scuola infanzia Zucchi;
- Polo infanzia “Castello”, che comprende il micronido e la scuola infanzia Castello.

Nel 2026 sarà attivata e resa disponibile la nuova sede del Polo infanzia “Mario Lodi”, in Via dei Classici 7, che ospiterà l’asilo nido Navaroli e la scuola infanzia Martiri della Libertà (data fine lavori prevista 27/02/2026).

Si riportano di seguito le caratteristiche principali del **Servizio B**:

- 1) Il servizio prevede la fornitura di derrate alimentari crude selezionate, le cui caratteristiche qualitative sono riportate nell’Allegato Tecnico (le specifiche tecnico-qualitative di prodotti alimentari ivi non previsti e richiesti dall’Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale, vengono definite e concordate con apposito atto). Fino al 31/12/2025 non vengono richiesti prodotti del commercio equo-solidale o a marchio “Libera terra” perché acquistati dall’Amministrazione tramite altri fornitori, come meglio specificato nell’Allegato Tecnico di cui al presente capitolato.
- 2) Nelle sedi scolastiche / luogo di consegna è presente un cuoco dipendente comunale che si occupa del ricevimento dei prodotti alimentari e della preparazione del pasto.
- 3) Il Fornitore deve consegnare le derrate alimentari crude presso le cucine / dispense dei plessi indicati, secondo le ordinazioni effettuate dall’Ufficio ristorazione e soltanto nei giorni e negli orari stabiliti.
- 4) Le derrate alimentari vengono ordinate in base al menù previsto (il menu è stagionale). Gli ordini per

la settimana sono redatti sulla base delle presenze medie di quella precedente, con l'esclusione dei dati anomali. Gli ordini prevedono altresì forniture specifiche per la preparazione di pasti relativi a diete speciali di tipo religioso o con prescrizione medica.

- 5) Il servizio di consegna deve essere effettuato in regime di autocontrollo, utilizzando mezzi di trasporto, temperature di trasporto e contenitori per alimenti conformi alla vigente normativa in materia.
- 6) In caso di assenza del cuoco e di sua impossibilità ad essere sostituito da altro personale comunale, l'Amministrazione chiede al Fornitore di consegnare un pasto (senza distribuzione) preparato presso il Centro cottura e trasportato in legame caldo. Il prezzo unitario per questa tipologia di pasto / servizio è definito dalla stazione appaltante all'art. 36 del presente capitolato. In alcuni casi, l'Amministrazione può chiedere la prestazione del servizio aggiuntivo di un addetto alla distribuzione pasti; il prezzo del pasto da applicare, in tal caso, è quello definito per il medesimo servizio nelle scuole infanzia statali (art. 36 del presente capitolato).

Per entrambe le tipologie di servizio (A e B) non viene in linea di massima richiesta acqua in bottiglia; è previsto infatti l'utilizzo prevalente dell'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, fatte salve alcune ipotesi particolari, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: gite, uscite didattiche, per le sezioni lattanti degli asili nido, o in caso di guasti ovvero pulizia dell'acquedotto (acqua con aspetto, colore, odore non conformi). In questi casi, il fornitore deve consegnare acqua naturale in bottiglia, come meglio specificato nell'Allegato Tecnico. In caso di problematiche inerenti l'acquedotto comunale, le verifiche della qualità dell'acqua vengono effettuate direttamente dall'Amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di aumentare o diminuire i punti di consegna dei pasti elencati ai punti A e B di cui al presente articolo in misura non superiore al 20%, in qualsiasi momento essa lo ritenga opportuno. Può altresì variare il numero degli utenti fruitori del servizio (bambini) in base al numero delle iscrizioni. Nell'Allegato Tecnico (art. 19) è riportato il numero medio dei frequentanti per l'anno scolastico 2023/2024. Il Fornitore, in presenza delle eventuali variazioni anzidette, è tenuto a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali, economiche e normative, mantenendo lo stesso livello qualitativo e gestionale.

È facoltà della Stazione appaltante modificare le sedi di ristorazione (servizio A) rispetto a quelle elencate senza che ciò comporti revisione dei corrispettivi e/o oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

ART 2 – Articolazione del Servizio integrato (A+B)

Servizio A

Per il Servizio A (preparazione, confezione e somministrazione pasti), il Fornitore deve provvedere, tramite proprio personale, alle seguenti incombenze:

- 1) Acquisto delle derrate in conformità ai menù stabiliti di anno scolastico in anno scolastico e a quanto prescritto nell'Allegato Tecnico (caratteristiche merceologiche dei principali alimenti utilizzati, relative grammature e modalità d'impiego). Il fornitore, prima di attivare il servizio, è tenuto a consegnare all'Amministrazione la propria lista prodotti – con relative schede tecniche (che devono essere conformi a quanto richiesto nell'Allegato Tecnico) e a tenerla costantemente aggiornata. Il

fornitore non può utilizzare o introdurre prodotti senza prima aver consegnato la relativa scheda tecnica.

- 2) Preparazione / cottura / abbattimento (oppure preparazione, cottura e mantenimento della temperatura fino alla somministrazione, se e quando viene previsto il legume caldo) nei Centri di Produzione del Fornitore. La cottura ed il successivo abbattimento di temperatura devono essere effettuati nelle 24 ore precedenti la somministrazione, mentre la preparazione degli alimenti serviti con legume caldo va tassativamente effettuata nella stessa giornata del consumo.
- 3) Consegnare i pasti utilizzando esclusivamente il legume caldo, come da richiesta dell'Ente in caso di necessità. La preparazione del pasto deve avvenire nello stesso giorno in cui viene somministrato e il trasporto deve essere effettuato in modo da mantenere la temperatura al di sopra dei 65°C, sfruttando opportuni contenitori termici e tragitti veloci.
- 4) Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle varie sedi dei plessi scolastici.
- 5) Dato il legume refrigerato richiesto, dotare ogni "cucina" scolastica di un numero di forni proporzionato al numero di utenti del servizio mensa, nonché alla loro tempestiva sostituzione o riparazione in caso di malfunzionamento. Tali forni devono essere trivalenti o comunque adatti alla rigenerazione dei pasti senza comportare un peggioramento qualitativo delle loro caratteristiche. I forni devono quindi essere adatti per le cotture (rigenerazioni) sia con l'utilizzo di vapore sia con il calore secco.
- 6) Sostituire/integrare la dotazione di utensili e/o attrezzature forniti dall'Amministrazione che risultino usurati, inutilizzabili oppure sottodimensionati in base al numero degli utenti fruitori del servizio (posate, stoviglie, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli). Tale dotazione, cessato il rapporto contrattuale, rimane di proprietà della stazione appaltante.
- 7) Riparazione (o integrale sostituzione, se necessaria) delle reti anti-insetto (zanzariere) installate presso le cucine.
- 8) Presa in carico delle stoviglie, fornite dall'Amministrazione in numero sufficiente agli utenti iscritti al servizio mensa, con impegno del Fornitore di restituire, al termine del contratto, quanto ricevuto. Resta fermo l'obbligo del fornitore all'eventuale reintegro nel corso dell'esecuzione contrattuale, come meglio definito all'art. 17, lett. c), del presente capitolato.
- 9) Rigenerazione del pasto tramite personale opportunamente istruito e formato (art. 13 del presente capitolato).
- 10) Forniture di tovaglie e tovagliato e approntamento delle sale mensa (preparazione dei tavoli).
- 11) Fornitura di tovaglie e tovagliato eventualmente necessari per un adeguato consumo dello spuntino.
- 12) Porzionamento e distribuzione direttamente al tavolo, per le scuole infanzia; self-service con adeguato carrello, per le scuole primarie.
- 13) Accompagnamento all'assaggio e all'educazione alimentare da parte del personale addetto alla distribuzione, opportunamente istruito e formato anche in tal senso.
- 14) Lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto di appalto, seppur non

espressamente specificato.

15) Pulizia e sanificazione dei seguenti locali:

- a) cucina (compresi finestre e infissi, fuori e dentro)
- b) dispensa
- c) spogliatoio
- d) servizio igienico riservato al personale di cucina

Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, detersivi e brillantanti adatti alle lavastoviglie in dotazione, disinfettanti, scope, carta monouso, ecc); le attività di pulizia e i relativi prodotti devono essere conformi ai CAM in materia (art. 27 del presente capitolato).

- 16) Raccolta differenziata dei rifiuti della cucina e delle sale mensa (separando plastica, carta e umido, vetro, lattine) e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi scolastiche.
- 17) Riempimento di apposite brocche coperte, con l'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, prelevandola esclusivamente dall'apposito rubinetto dedicato presente nella cucina.
- 18) Disposizione su ogni tavolo di almeno una brocca riempita di acqua (almeno 2 brocche, se il tavolo è occupato da 6 utenti).
- 19) Fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglia, in caso di problemi di qualsiasi natura riguardanti l'acquedotto comunale (la qualità necessaria è specificata all'art. 14 dell'Allegato Tecnico e la grammatura nell'art. 17 del suddetto Allegato).
- 20) Fornitura dello spuntino di metà mattina, che deve essere consumato in aula; la sua composizione e modalità di consegna sono specificate all'art. 3, lett. b), del presente capitolato; la grammatura è riportata nell'art. 17 dell'Allegato Tecnico.
- 21) Monitoraggio avanzati, come meglio specificato all'art. 11 del presente capitolato.
- 22) Somministrazione di questionari di *customer satisfaction*: anche al fine di monitorare la percezione della qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza, il Fornitore è tenuto ad effettuare, con frequenza minima annuale, un'indagine/verifica circa il gradimento dei bambini e/o genitori e/o insegnanti in relazione ai pasti consumanti a scuola. Il contenuto dei questionari anzidetti deve essere concordato con la stazione appaltante.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse/imposte/tributi di diversa natura sono a totale carico dell'Amministrazione. Spetta invece al Fornitore sostenere i costi relativi ad ogni prescrizione dell'Autorità competente rientrante nell'ambito degli interventi di piccola-media manutenzione (es: tinteggiature, pulizie, sostituzione zanzariere, sostituzione leve rubinetti, ecc).

Sono interamente a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione del servizio in oggetto, nonché ad ogni attività e fornitura eventualmente necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste in capo al Fornitore stesso, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.

Servizio B

Per il Servizio B (fornitura derrate alimentari crude), il Fornitore deve provvedere, tramite proprio personale, alle seguenti incombenze:

- 1) Predisposizione di un opportuno sistema di consegne quotidiane, in base agli orari e ai giorni di consegna indicati negli ordini. L'Ufficio ristorazione invia gli ordini al Fornitore a mezzo posta elettronica ordinaria con congruo anticipo (5 giorni).
- 2) Consegna delle derrate alimentari, aventi le caratteristiche specificate nell'Allegato Tecnico, direttamente all'interno delle dispense delle cucine comunali.
- 3) Sostituzione tempestiva di eventuali derrate risultate non conformi alle specifiche richieste.
- 4) Garantire l'utilizzo di mezzi di trasporto adeguati alle normative inerenti il trasporto di alimenti.
- 5) Garantire che trasporto e consegna avvengano sempre in regime di autocontrollo.
- 6) Garantire la tracciabilità per tutti i prodotti consegnati.
- 7) Per i prodotti di origine animale (latticini, uova e derivati, carne e pesce), evidenziare nei documenti di trasporto (DDT, bolla di consegna, ecc) ovvero sull'etichetta del prodotto, il numero del lotto di produzione e l'indicazione scritta del TMC (Termine Minimo di Conservazione) e della data di scadenza, anche nel caso di consegna di prodotti già porzionati. La frutta e la verdura può essere consegnata sfusa, ma non è consentita la fornitura di prodotti di IV gamma. La richiesta di frutta ha per oggetto frutta di stagione. È richiesta la fornitura di banane, come da Allegato Tecnico. Mele, carote e patate devono essere biologiche. Si rinvia all'art. 25 del presente capitolato e all'art. 5-bis dell'Allegato Tecnico. Tutti gli altri prodotti alimentari devono essere consegnati nella loro confezione originale, che deve essere integra e riportare un'etichettatura conforme alla legislazione vigente in materia. Non sono accettabili prodotti che abbiano superato il TMC o la data di scadenza. Non sono altresì accettabili prodotti il cui TMC o la cui data di scadenza sia troppo vicina alla data di consegna. In generale, i prodotti freschi devono avere una vita residua di almeno 15 gg; i prodotti secchi o surgelati di almeno 6 mesi).
- 8) Riparazione (o integrale sostituzione, se necessaria) delle reti anti-insetto (zanzariere) installate presso le cucine.

Sono interamente a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione del servizio in oggetto, nonché ad ogni attività e fornitura eventualmente necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste in capo al Fornitore stesso, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.

A. Servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie) ed i rispettivi eventuali centri estivi, per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031

ART 3 – Pianificazione dei pasti e dei menù

a) Menù

I menù vengono predisposti dal Fornitore sulla base delle indicazioni dell'Amministrazione e sono autorizzati dall'Autorità competente. Il fornitore è tenuto a dare suggerimenti circa l'introduzione di nuove ricette nel menù, nonché a proporre menù adatti; tuttavia, la configurazione finale dei menu deve essere concordata con l'Amministrazione.

Il menù giornaliero è così composto:

- PRIMO PIATTO
- SECONDO PIATTO
- CONTORNO DI VERDURE
- PANE
- ACQUA

La frutta viene somministrata anticipatamente, durante lo spuntino mattutino.

Al posto del primo e del secondo piatto, può essere previsto un piatto unico, con una frequenza massima pari ad una volta alla settimana. In questo caso, la verdura va servita prima del piatto unico.

Nei menù è prevista la somministrazione di un "antipasto" di verdura, a cui può essere aggiunta anche frutta, con una frequenza di circa 6-7 volte al mese. Nei menù può essere prevista la somministrazione di un dolcetto (bio) a fine pasto, con una frequenza massima di una volta al mese.

I menù sono stagionali (menù autunno / inverno, con decorrenza circa da Novembre ad Aprile; menù primavera / estate, valido per la restante parte dell'anno e per i rispettivi eventuali centri estivi) e articolati su quattro settimane. L'Amministrazione si riserva la facoltà di adottare menù articolati su cinque settimane e di variarli in periodi diversi da quelli indicati, previo avviso al fornitore con congruo anticipo. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di richiedere al fornitore un menù leggermente differenziato per scuole infanzia e scuole primarie, in ragione delle differenti esigenze delle due classi di utenti.

Le derrate per la preparazione dei piatti devono corrispondere alle caratteristiche indicate nell'Allegato Tecnico (caratteristiche richieste per i prodotti maggiormente utilizzati) e le grammature utilizzate devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 17 del suddetto Allegato indicante le grammature a crudo pro capite dei generi alimentari (al netto degli scarti) in relazione alla fascia d'età considerata. Le porzioni devono quindi essere somministrate in quantità sufficiente da soddisfare la tabella di corrispondenza tra le grammature a crudo e a cotto riportata nello stesso articolo.

Il pasto degli adulti nelle mense scolastiche deve rispettare le grammature a crudo, indicate sempre nell'art. 17 per questa fascia di popolazione.

I menù predisposti devono essere i seguenti:

- 1) il menu "standard" deve essere corredato con l'elenco degli ingredienti utilizzati in ciascuna preparazione indicati in ordine decrescente di quantità. Gli ingredienti devono dettagliati dal Fornitore, il quale deve attenersi al loro utilizzo con precisione.
- 2) il menù "no carne" e "no carne di maiale", deve prevedere la sostituzione di tali alimenti con pesce, legumi, tofu, uova o latticini abbinati a verdure.
- 3) una "tabella cambi", che deve prevedere le alternative del giorno (alternative del primo piatto e del secondo piatto del menu standard; nessuna alternativa è prevista per il contorno).
- 4) il menù "a scelta", corredato con gli ingredienti principali utilizzati in ciascuna preparazione, indicati in ordine decrescente di quantità. Per le scuole infanzia comunali, le scuole infanzia statali e le scuole primarie statali, i genitori possono richiedere il "menù a scelta" in qualsiasi momento dell'anno scolastico. Il Fornitore, in accordo con l'Amministrazione, predispone tale menù alternativo. Si tratta, in particolare, della predisposizione di un menù per incentivare il consumo di legumi, cereali integrali e verdure, che non prevede il consumo della carne. La richiesta del menù "a scelta" è a discrezione dei genitori.

b) Spuntini (per gli alunni e il personale scolastico avente diritto)

Gli spuntini devono essere consegnati alle scuole in base al numero degli iscritti presenti il giorno stesso in cui lo spuntino deve essere consumato, vale a dire in porzioni pari al numero dei presenti il giorno stesso del consumo. Il numero degli spuntini deve comprendere anche il personale adulto avente diritto. La consegna degli spuntini deve essere fatta il giorno stesso del consumo, entro l'orario concordato nell'Atto di regolamentazione del servizio (presumibilmente entro le 9:00 del mattino). Il Fornitore può consegnare lo spuntino anche il giorno precedente purché vengano garantite qualità e quantità dello spuntino stesso, salvo eventuali rimostranze. La ditta deve comunque provvedere ad integrare tempestivamente gli eventuali spuntini mancanti (es: numero di presenti iscritti superiore a quello del giorno precedente).

Lo spuntino è rappresentato principalmente da una porzione di frutta fresca a rotazione, rispettando la stagionalità, alternando la frutta con verdure crude fresche di stagione (no IV gamma).

Le banane devono provenire dal circuito del commercio equo-solidale, con frequenza di somministrazione pari almeno a una volta alla settimana (sul punto si rinvia all'Allegato Tecnico).

Altre tipologie di spuntini:

- 1) Una porzione di torta a base vegetale, con frequenza di somministrazione pari ad una volta al mese per le scuole infanzia statali. Deve essere disponibile un prodotto equivalente per i bambini affetti da allergie e/o celiachia.
- 2) Per i casi di necessità o in occasioni particolari, l'Amministrazione può richiedere al Fornitore la consegna di spuntini consistenti in cracker integrali provenienti da agricoltura biologica, succhi di frutta 100% senza zucchero aggiunto e yogurt bio alla frutta (indicativamente, con frequenza non superiore a quella mensile).

- 3) Ulteriori tipologie di spuntino che possono essere richieste in modo sporadico e per particolari necessità dietetiche: budino, gelato, plumcake, barretta di cioccolato proveniente dal circuito equo-solidale, frutta secca, snack di verdura e/o frutta.

Tutti i generi alimentari impiegati per lo spuntino devono rispettare quanto previsto dall'Allegato Tecnico.

Il Fornitore deve provvedere al Tovagliato e alle Stoviglie per la consumazione degli spuntini, quando richiesto. In ogni caso, deve predisporre tutto il necessario affinché lo spuntino sia pronto al consumo, suddiviso per classi (con opportuna indicazione del numero e della classe).

Tali generi alimentari devono essere consegnati presso le scuole negli orari concordati.

Il Fornitore deve consegnare documentazione/tabella indicante la tipologia di frutta consegnata settimanalmente o mensilmente presso ciascuna scuola.

c) Cestini sostitutivi dei pasti (pic-nic)

Il Fornitore, su richiesta dell'Amministrazione, è tenuto a consegnare presso la scuola ovvero il diverso luogo indicato (es: stazione pullman), al prezzo unitario definito dalla stazione appaltante all'art. 36, i cestini sostitutivi dei pasti, che devono essere preparati utilizzando derrate conformi a quanto previsto dall'Allegato Tecnico. Il pane, in particolare, deve possedere le caratteristiche indicate nell'Allegato per tale tipologia di prodotto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di indicare di volta in volta orari e luoghi di consegna dei cestini, in funzione delle esigenze segnalate dalle scuole. Solitamente la consegna avviene verso le 7:15 del giorno dell'uscita.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni documentate, al ricorrere delle quali gli stessi possono essere confezionati - previa autorizzazione dell'Amministrazione - il giorno precedente e correttamente conservati.

I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta a uso alimentare con manici (riciclabili, compattabili, biodegradabili) e devono essere così composti:

- **Cestino "standard":**
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 50 g minimo di prosciutto cotto;
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 60 g di formaggio spalmabile (formaggio crescenza o formaggio caciotta) oppure 40 g di formaggio Edamer affettato;
 - Carota cruda e/o finocchi crudi per un complessivo di 120 g
 - Una banana e una mela;
 - Tavoletta di cioccolato proveniente dal circuito equo e solidale (20 g)
 - n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.
 - Succo di frutta 100% senza zucchero aggiunto in bicchieri monodose da 200 ml
 - n. 2 tovaglioli di carta riciclabile conformi ai CAM per la ristorazione (art. 25 del presente capitolato)



- **Cestino “no carne”:**
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 60 g minimo di tonno
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 60 g di formaggio spalmabile (formaggio crescenza o formaggio caciotta) oppure 40 g di formaggio Edamer affettato
 - Carota cruda e/o finocchi crudi per un complessivo di 120 g
 - Una banana e una mela;
 - Tavoletta di cioccolato proveniente dal circuito equo-solidale (20 g)
 - n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.
 - Succo di frutta 100% senza zucchero aggiunto in bicchieri monodose da 200 ml
 - n. 2 tovaglioli di carta riciclabile conformi ai CAM per la ristorazione (art. 25 del presente capitolato)
- **Cestino “Vegetariano”:**
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con frittata (minimo un uovo)
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 60 g di formaggio spalmabile (formaggio crescenza o formaggio caciotta) oppure 40 g di formaggio Edamer affettato
 - Carota cruda e/o finocchi crudi per un complessivo di 120 g
 - Una banana e una mela;
 - Tavoletta di cioccolato proveniente dal circuito equo e solidale (20 g)
 - n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.
 - Succo di frutta 100% senza zucchero aggiunto in bicchieri monodose da 200 ml
 - n. 2 tovaglioli di carta riciclabile conformi ai CAM per la ristorazione (art. 25 del presente capitolato)
- **Cestino 100% Vegetale:**
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con 50 g di Hummus di ceci
 - n. 1 panino (minimo 75 g) con hamburger vegetale da 75 g
 - Carota cruda e/o finocchi crudi per un complessivo di 120 g
 - Una banana e una mela;
 - Tavoletta di cioccolato proveniente dal circuito equo e solidale (20 g)
 - n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.
 - Succo di frutta 100% senza zucchero aggiunto in bicchieri monodose da 200 ml

- N. 2 tovaglioli con carta riciclabile conformi ai CAM per la ristorazione (art. 25 del presente capitolato)

Si precisa che:

- I cestini freddi possono essere richiesti dall'Amministrazione in caso di uscita didattica ovvero di "emergenze" che rendano necessaria la sostituzione del pasto caldo con il cestino stesso.
- In caso di fornitura del cestino per la gita, viene sospeso lo spuntino mattutino, che è compreso nel cestino stesso.
- I panini devono essere incartati singolarmente con carta appropriata e adatta all'uso alimentare.
- Le carote mondate devono essere immerse in acqua e limone prima di essere avvolte in carta di alluminio.
- I finocchi mondati e lavati devono essere tagliati in quattro parti prima di essere avvolti in carta di alluminio.
- È necessario prevedere cestini adatti alle diete speciali applicate nel corso dell'anno scolastico e richieste per motivi etico/religiosi (no carne di maiale, no carne di mucca, no carne, vegetariani, vegani) o per motivi medici. Non sono ammesse altre varianti.

Anche le scuole infanzia comunali possono organizzare uscite didattiche. In tal caso, i cuochi comunali confezionano panini sostitutivi del pasto (per tutta la scuola oppure per alcune sezioni). Il fornitore è tenuto ad effettuare le consegne del pane fresco in tempo utile alla preparazione dei panini, prima della partenza per l'uscita didattica. Tali indicazioni sono meglio esplicitate nella parte B del presente capitolato.

d) Menù per diete speciali

Il Fornitore è tenuto alla preparazione di:

- Diete speciali per motivi di salute
- Diete speciali a carattere etico-religioso
- Diete speciali dovuti a disturbi alimentari / motivi psicologici
- Diete leggere per malessere temporaneo
- Cambi giornalieri: sostituzioni del primo e/o del secondo piatto
- Menù a scelta

La prenotazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità previste per i menu ordinari.

È prevista la fornitura di pasti speciali ("diete speciali") per utenti affetti da intolleranze, allergie alimentari, dislipidemie o altre patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito, disabilità).

Nel caso di intolleranza al glutine (celiachia), la scelta dei prodotti da somministrare deve essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione italiana di Celiachia (AiC). Per la preparazione dei pasti per i soggetti affetti da celiachia, si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

È prevista la fornitura di diete per utenti con particolari restrizioni etico/religiose.

È prevista la fornitura di diete speciali per utenti affetti da disturbi psicologici legati al comportamento alimentare e per idiosincrasie alimentari.

Le diete Speciali per motivi medici/di salute, per gli utenti delle scuole statali (infanzia e primarie) e per gli utenti delle scuole comunali (asili nido e infanzia), devono essere predisposte da una Dietista/Nutrizionista individuata dal Fornitore stesso. Per le diete speciali deve essere predisposta una dieta del tutto simile a quella standard, non monotona, con l'utilizzo di alimenti adeguati, sostituendo quelli vietati con prodotti similari e cucinati (no prodotti pronti). I prospetti dietetici devono essere inviati all'Ufficio Ristorazione entro un termine massimo di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta e comunque ad ogni cambio stagionale del menù.

La Dietista/Nutrizionista deve organizzare presso gli uffici comunali colloqui con i genitori che lo richiedano, anche al fine di predisporre diete speciali per idiosincrasie alimentari, ammettendo variazioni al menu standard secondo i criteri concordati con l'Amministrazione. Si rinvia all'art. 13, lett. c), del presente capitolato.

Nel momento dei cambi stagionali del menù, la Dietista/Nutrizionista deve provvedere all'aggiornamento delle diete speciali e inviarle all'Ufficio Ristorazione.

Il Fornitore è tenuto a nominare un Responsabile unico per la gestione delle diete speciali, ai fini della corretta applicazione di tali diete nonché della corretta informazione in merito al personale incaricato della somministrazione.

In ogni caso il Fornitore deve sempre verificare, prima di applicarla, la correttezza (in termini di esclusione di alimenti da evitare, non in termini nutrizionali) di ogni dieta speciale predisposta per motivazioni mediche.

Le diete speciali devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, la cui etichetta deve essere predisposta a cura del Fornitore in conformità alla normativa di volta in volta vigente in materia di protezione dei dati personali.

Per tutti i bambini affetti da allergie e celiachia, le stoviglie e le posate devono essere monouso in confezione sigillata, salvo diversa comunicazione. Si rinvia in ogni caso ai CAM di cui all'art. 25 del presente capitolato.

Il Fornitore, nel caso in cui opti per la consegna delle diete speciali in monoporzioni secondo il legame caldo, deve garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Gli anzidetti pasti speciali devono garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura dei pasti speciali non comporta oneri aggiuntivi a carico della Stazione appaltante.

I singoli piatti devono essere preparati in conformità a quanto previsto nell'Allegato Tecnico per quanto riguarda caratteristiche e grammature, fatte salve eventuali diverse specifiche segnalazioni.

Il Fornitore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti speciali per gli utenti aventi diritto (in particolare prodotti senza glutine elencati nell'ultimo aggiornamento del prontuario degli alimenti AiC, prodotti senza latticini, senza uova, senza frutta secca, ecc).

L'Amministrazione può richiedere al Fornitore di rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute e /o religiose. Tutte le diete speciali devono seguire scrupolosamente la tabella dietetica prevista ed elaborata in base alle singole esigenze.

È prevista anche la fornitura di **diete leggere**, che possono essere richieste in caso di malessere temporaneo (in quanto soluzioni temporanee richiedibili solo al bisogno), per un massimo di 5 giorni consecutivi (senza certificato medico) e così composte:

- 1) SPUNTINO: Mela
- 2) PRIMO PIATTO: Pasta o riso conditi con olio extravergine d'oliva a crudo, oppure con sugo di pomodoro fresco
- 3) SECONDO PIATTO: Carne (pollo, tacchino, vitello) o pesce cucinati al forno, ai ferri o bolliti
- 4) CONTORNO: Carote e patate lessate condite con olio extravergine d'oliva

È prevista altresì la fornitura di **cambi giornalieri**. Ogni utente, infatti, ha facoltà di richiedere una sostituzione rispetto a quanto previsto nel menù. Il Fornitore quindi provvede alla preparazione di una "tabella cambi" concordata con l'Amministrazione, articolata su quattro settimane come il menù. La tabella indica per ogni giorno le sostituzioni, del primo o del secondo piatto, che il Fornitore deve effettuare per il numero di utenti che ne ha fatto richiesta. Gli utenti – salvo eccezioni – possono richiedere un solo cambio mensile, fatte salve eventuali eccezioni.

e) Menù particolari per giornate particolari

Il Fornitore è tenuto a organizzare una volta all'anno, in tutte le scuole statali (infanzia e primaria), le seguenti iniziative di educazione, da concordare con l'Amministrazione:

- 1) La "festa delle verdure": pasto self-service in cui ai bambini vengono proposte numerose preparazioni a base di verdure concordate con l'Ufficio ristorazione. Un esempio di menu è inserito, a titolo esemplificativo, nell'Allegato Tecnico.
- 2) "Green food week": in occasione della "Green Food Week il cibo amico del pianeta", promossa da Foodinsider, il Fornitore, in accordo con l'Amministrazione, predispone almeno una giornata con un menù a basso impatto ambientale utilizzando prodotti biologici, legumi, cereali, frutta e verdura di stagione.
- 3) Giornata della celiachia: in collaborazione con l'Associazione italiana Celiachia (AiC), nella giornata del menù senza glutine "Tutti a tavola, tutti insieme", il Fornitore, in accordo con l'Amministrazione, predispone un menù senza glutine per tutti gli utenti delle scuole frequentate da un maggior numero di bambini celiaci. Tale iniziativa ha lo scopo di sensibilizzare sulla celiachia e la dieta senza glutine.

L'amministrazione si riserva di chiedere al fornitore l'organizzazione di giornate con un "menù di prova": menù in cui si propongono preparazioni da testare e verificare ai fini dell'inserimento o meno nel menù successivo.

In occasione di festività particolari (Natale / Carnevale / Pasqua) possono essere richieste torte o preparazioni particolari da concordare con l'Amministrazione.

f) Divieto di variazione/modifica dei menu. Eccezioni

I menù non sono di norma modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni e modifiche nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tali variazioni/modifiche devono essere richieste dal Fornitore esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata (richiesta motivata da trasmettere con un preavviso di almeno 24 ore) e indirizzate all'Ufficio ristorazione e all'Autorità sanitaria competente. In ogni caso la modifica/variazione introdotta deve attenersi al principio di equivalenza economica e nutrizionale. Ne deriva che una ricetta può essere aggiunta e/o sostituita soltanto se di valore economico e nutrizionale equivalente.

L'Amministrazione, tuttavia, si riserva la facoltà di effettuare variazioni nelle ricette delle preparazioni dei menù in caso di costante e comprovata non gradevolezza dei piatti, purché le variazioni siano equivalenti sotto il profilo dietetico/nutrizionale, ingredientistico ed economico e purché autorizzate dall'autorità competente.

ART 4 – I centri di produzione dei fornitori

Il Fornitore, per svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, deve avvalersi di uno o più Centri di cottura / di produzione pasti, che devono essere nella disponibilità del Fornitore stesso, funzionanti a partire dall'avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto.

Il centro di produzione pasti (tutti i centri di produzione, se il fornitore ne utilizza più di uno) deve essere operante in un raggio chilometrico che consenta ai mezzi di trasporto di raggiungere i luoghi di consegna di cui all'art. 1 entro il tempo massimo di un'ora (1 h).

Per quanto riguarda i Centri di Produzione: il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, devono essere tali da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dall'Amministrazione.

I Centri di Produzione devono essere progettati e realizzati per la produzione di pasti opportunamente confezionati in contenitori termici da trasportare in regime di legame Refrigerato (o, in casi particolari e obbligatoriamente concordati con l'Amministrazione, in legame caldo), presso le varie sedi scolastiche.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti, è necessario tener conto delle vigenti normative italiane ed eurounitarie in materia di igiene delle produzioni alimentari, nonché applicare le procedure HACCP previste dalle normative di volta in volta vigenti e le vigenti norme relative alla rintracciabilità.

I Centri di Produzione del Fornitore devono rispettare le prescrizioni di seguito indicate.

I vari ambienti devono essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non deve mai retrocedere, ma

solo avanzare verso l'operazione successiva, fino alla spedizione). In quest'ottica, le strutture devono essere articolate affinché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti devono essere identificati in base al loro uso e specificatamente:

- magazzino prodotti non deperibili;
- celle refrigerate per prodotti deperibili (separate per prodotto);
- zone lavorazioni (verdure/frutta - carni/pesce - piatti freddi);
- zona cottura;
- abbattitori;
- confezionamento;
- stoccaggio e spedizione;
- lavaggio;
- spogliatoi, servizi igienici del personale;
- uffici;
- eventuale mensa dipendenti.

La disposizione delle predette zone, con specifiche destinazioni, deve consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le caratteristiche tecniche degli ambienti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

Magazzino

È la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Deve essere dotata di pavimenti in materiale facilmente lavabile e di rivestimenti alle pareti fino ad un'altezza pari a 2 metri in materiale facilmente lavabile e/o smalto. Gli infissi devono essere muniti di rete anti-insetto. I prodotti devono essere stoccati in scansie in acciaio e/o pedane rialzate. Deve essere previsto un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

Celle frigorifere

Sono destinate alla conservazione dei prodotti deperibili. Devono essere realizzate con pannelli coibentati, lavabili. All'interno i prodotti devono essere conservati su scaffalature metalliche lavabili. Le celle devono essere diversificate per temperature e prodotti stoccati:

- cella surgelati (-18/-20°C);
- cella ortofrutta (+6/8°C);
- cella carni (+0/4°C);
- cella salumi e latticini (+0/4°C);
- anti-cella per lo scongelamento (+0/4°C).

Lavorazioni

Le lavorazioni devono essere suddivise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. I pavimenti devono essere antiscivolo e lavabili. Le pareti divisorie devono essere rivestite per un'altezza pari a 2 m di materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere dotati di rete anti-insetto.

Ogni reparto deve essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

Cottura

I pavimenti dei luoghi adibiti alla preparazione e cottura dei pasti devono essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere provvisti di reti anti-insetto. Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) devono essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura.

Sul pavimento devono essere collocate pilette e griglie in acciaio inox sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavorazione e pulizia.

Abbattitori

Devono consentire il raffreddamento rapido immediatamente dopo la cottura, con modalità tali da consentire un abbassamento della temperatura fino a +3° C, nel tempo massimo di 120 minuti primi; la conservazione dei cibi refrigerati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura, per il mantenimento tra 0 e 4°C.

Confezionamento, stoccaggio, spedizione

I pavimenti dei luoghi adibiti a confezionamento, stoccaggio e spedizione dei pasti devono essere antiscivolo e lavabili con pilette a pavimento sifonate. Le pareti divisorie devono essere rivestite per un'altezza pari a 2m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere provvisti di rete anti-insetto. Queste zone devono essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in contenitori di acciaio (multiporzione) e/o in vaschette in polipropilene e/o alluminio (monoporzione).

Gli alimenti così confezionati devono essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso. In caso di utilizzo di legame caldo (concordato e autorizzato dall'Amministrazione), gli alimenti in attesa di essere trasportati vanno riposti in contenitori termici e/o carrelli termici.

Lavaggio

I pavimenti dei locali adibiti al lavaggio devono essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere provvisti di rete anti-insetto. Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina (in acciaio inox e a marchio C.E.) devono essere poste sotto cappa in acciaio inox per captare i vapori.

Spogliatoio, servizi igienici

I Centri devono essere dotati di servizi igienici e docce adeguati al personale presente. Per ogni addetto deve

essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

Impianti

Tutti gli impianti devono essere realizzati e certificati in conformità alle vigenti normative in materia.

I **Centri di Produzione** devono essere muniti di idonea autorizzazione sanitaria o SCIA o titolo abilitativo equivalente, in conformità alle vigenti disposizioni regionali, emessa dalle Autorità competenti, che preveda anche la veicolazione dei pasti.

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione, deve sempre garantire, in ogni momento, l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione al fine di rispettare quanto previsto dal presente capitolato.

ART 5 – Preparazione dei pasti

I pasti devono essere preparati presso i Centri di Produzione del fornitore espressamente indicati in sede di offerta come centri utilizzati per il servizio oggetto di appalto.

a) Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale (evitando la sovracottura, soprattutto nel caso di paste biologiche, integrali o di farro).

Tutti gli impianti devono essere a norma di legge e realizzati nel rispetto di tutti i parametri igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia, nonché nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Le cotture devono essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.

Tutte le pietanze calde (autorizzate) devono mantenere la temperatura fino al momento della distribuzione.

b) Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura devono essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione – nel momento dell'avvio del servizio – un piano dettagliato relativo e specifico per ogni singolo menù contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate;
- tecniche di rigenerazione del pasto nelle cucine dei vari plessi scolastici differenziate per numero di utenti e tipologia di forni in dotazione.

È obbligatorio consegnare questo piano all'Ufficio ristorazione precedentemente all'entrata in vigore di ogni nuovo menù, e comunicare preventivamente le eventuali variazioni in una lavorazione.

c) Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo deve essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni, le stesse devono essere immediatamente sottoposte a raffreddamento (salvo quando si faccia uso di legame caldo autorizzato) con gli abbattitori rapidi di temperatura, secondo le normative vigenti. È vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

d) Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

In caso di eventuale utilizzo di preparazioni gastronomiche (eventualmente cotte) servite fredde, queste devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; il Fornitore deve aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi di legge.

e) Lavaggio dei vegetali

La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Il lavaggio e il taglio della verdura devono quindi essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

La frutta fresca e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo, con l'eventuale ausilio di prodotti specifici. Nei casi in cui si usino prodotti di IV gamma, questi vanno opportunamente lavati.

Si ricorda tuttavia che va sempre preferita la somministrazione di verdura fresca, e non deve essere interamente sostituita dalla IV gamma.

f) Operazioni varie

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e/o plastica).
- La preparazione delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata (24 ore) in cui le stesse vengono cotte e sottoposte ad abbattimento di temperatura.
- La carne trita deve essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. In ogni caso, è da preferire il formaggio grattugiato in giornata, rispetto a quello preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla



crosta fino a 1 cm.

- Il lavaggio e taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura. Vanno preferite panature leggere, senza uovo e con pochi grassi.
- Tutti i cibi che utilizzano il legume refrigerato devono essere preparati entro le 24 ore che precedono il consumo.
- Tutte le vivande devono essere preparate e cotte in giornata se / quando trasportate alle varie sedi di ristorazione scolastica in legume caldo.
- Le porzioni di salumi e formaggio devono essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- I legumi secchi devono essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore o meno a seconda della qualità del legume. Per i fagioli sono opportuni due ricambi d'acqua, ed un successivo cambio al raggiungimento della prima ebollizione. È consigliato procede ad un breve ammollo anche dei cereali integrali in chicco.
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, della pasta all'uovo e della pasta all'uovo ripiena, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4°C.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. Un prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato.
- Tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento devono essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
- Sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti, gli esaltatori di sapidità e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo.
- Non sono consentiti i dadi da brodo.
- Sono consentiti i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- In caso di doppi turni di servizio nelle scuole, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti. Le grammature previste e la qualità del pasto devono essere mantenute sia per i turni unici sia per le scuole organizzate con doppi turni.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

g) Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

h) Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per tutti i cibi deve essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e, ove disponibile, il numero del lotto di provenienza.

ART 6 – Trasporto dei pasti dai centri di produzione alle sedi di ristorazione scolastica

a) Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore deve assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione alle singole sedi scolastiche di ristorazione. I contenitori dei pasti, una volta giunti ai plessi scolastici, devono essere obbligatoriamente presi in consegna da personale del Fornitore.

Il trasporto deve essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, presso le Sedi indicate dall'Amministrazione, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione stessa nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti devono essere conformi ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento della temperatura, nonché le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi (D.P.R. n. 327/1980 e ss. mm. ii.). Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, il fornitore deve utilizzare contenitori costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N (GastroNorm) con coperchio a chiusura termica e tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere puliti e disinfettati giornalmente.

Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine d'oliva laddove espressamente previsto nelle ricette.

I contenitori G/N devono essere separati per primi piatti, secondi, contorni, sughi o liquidi in aggiunta, e per Grana Padano grattugiato. I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

I Contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari; sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

- Contenitori con guarnizioni: pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento – lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
- Contenitori con o senza guarnizioni: secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, deve essere utilizzata carta da forno.
- Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte.
- Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

b) Temperature di trasporto

Il trasporto dal centro di cottura alle sedi scolastiche di ristorazione avviene in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, misurata nei punti di distribuzione, deve essere inferiore ai 10° C; di ciò deve esserne fatta registrazione nei manuali di autocontrollo.

Il trasporto deve avvenire in conformità alle indicazioni di legge, impiegando contenitori isotermitici o veicoli coibentati o refrigerati, secondo i requisiti previsti dalle norme specifiche in materia.

Prima della somministrazione, si deve procedere alla riattivazione, nell'apposito forno, e alla modulazione delle temperature sui normali valori in atto nel legume caldo (+ 60° C /65° C).

In caso di eventuale utilizzo del legume caldo (ciò può avvenire se l'Amministrazione lo richiede in particolari circostanze, oppure per quelle preparazioni per cui il fornitore ha richiesto in sede di Atto di regolamentazione del servizio di utilizzare il legume caldo, oppure in seguito a successiva richiesta motivata presentata all'Amministrazione riguardante una particolare preparazione), le temperature da rispettare in fase di trasporto sono obbligatoriamente le seguenti:

Temperature trasporto in legume caldo

- Per gli alimenti cotti, da consumarsi caldi $T > 65^{\circ} C$
- Per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi $T < 10^{\circ} C$

ART 7 – Distribuzione dei pasti

a) Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Fornitore deve garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le vigenti disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti deve avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche adeguate;
- prevenire ogni rischio di contaminazione, durante tutte le fasi del servizio.

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- 1) La temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione, dopo la rigenerazione, deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65° C al cuore.
- 2) La temperatura dei prodotti freddi, durante le fasi di movimentazione, deve essere mantenuta a

temperatura inferiore a 7° C al cuore.

- 3) La distribuzione degli spuntini di norma, non è a carico del Fornitore, ma a carico del personale scolastico. In ogni caso, il fornitore deve tassativamente indicare gli spuntini per le diete speciali.

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore deve provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma da 4-6 postazioni a sedere, utilizzando tovaglie o tovagliette monoposto con posate (in acciaio inox), tovaglioli di carta, bicchiere in materiale facilmente lavabile, caraffa con coperchio per l'acqua dell'acquedotto (o acqua confezionata in bottiglie). Tovaglie e tovaglioli devono essere conformi ai CAM di cui agli artt. 25 e 26 del presente capitolato.

Il Fornitore provvede all'allestimento di uno o più tavoli di servizio dove collocare stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

Il Fornitore deve imbandire i tavoli, disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le caraffe con coperchio contenenti l'acqua del rubinetto, oppure le bottiglie in PET di acqua minerale naturale non addizionata (come previsto dall'art. 14 dell'Allegato Tecnico).

Il Fornitore provvede a riempire le brocche di acqua tramite il rubinetto appositamente dedicato, installato in ciascuna cucina scolastica. Il Fornitore deve verificare/valutare subito l'aspetto e lo stato dell'acqua, che non deve presentare anomalie circa odore e/o colore. Tale verifica/valutazione deve essere fatta in tempo utile per dotare la scuola di acqua in bottiglia per il pranzo. In alternativa, il Fornitore può conservare, presso ciascuna sede scolastica, una scorta di acqua in bottiglia da utilizzare in caso di impossibilità di tempestiva consegna; la scorta deve essere adeguata al numero di utenti da servire.

La distribuzione dei pasti deve avvenire tassativamente all'orario indicato dalle diverse sedi di ristorazione e comunque tra le 11:30 e le 13:30, salvo il caso delle sedi dove sono previsti doppi turni. Attualmente, nel corso dell'anno scolastico 2024/2025 sono previsti doppi turni nelle seguenti scuole primarie: B.M. Visconti, Don Mazzolari, Manzoni/Tofane, S. Ambrogio, Zaniboni, Monteverdi e Bissolati. Dato che i doppi turni potrebbero variare di anno scolastico in anno scolastico, il Fornitore deve garantire flessibilità, adeguandosi alle esigenze di volta in volta individuate per ogni sede scolastica.

b) Distribuzione

Nella somministrazione dei pasti, devono osservarsi le seguenti prescrizioni:

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione e nel locale cucina.

Il personale del Fornitore incaricato e formato alla distribuzione deve eseguire tale operazione mediante il carrello su quale devono esservi unicamente i piatti e il contenitore gastronorm.

La temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori uguali o superiori a 65° C al cuore. Onde evitare l'abbassamento della temperatura, i contenitori devono essere aperti soltanto nel momento in cui inizia la distribuzione.

La temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, deve essere compresa tra 4° e 10 °C al cuore del prodotto.

La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto che deve indossare la divisa prescritta copricapo con capelli raccolti e non deve indossare anelli, bracciali e orecchini. La divisa deve essere pulita ed

utilizzata esclusivamente per il servizio. Ogni operatore deve essere dotato del cartellino di riconoscimento.

Il tempo massimo di servizio deve essere comunque inferiore a 35 minuti.

Il personale deve provvedere a somministrare la quantità predefinita dei cibi. Tutto il personale deve essere a conoscenza della grammatura prevista per adulti e per bambini. Il fornitore deve dotare le varie sedi di ristorazione scolastica di bilance adeguate alla misurazione delle porzioni corrette, oppure di utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.

È vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre, che devono essere distribuite 5 minuti prima dell'arrivo degli utenti.

È vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno di servizio.

Il condimento del contorno deve essere effettuato, nella cucina della scuola, solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto.

Il pane deve essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del secondo piatto, in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane autonomamente. In alternativa, previo accordo del Fornitore con l'Amministrazione, il pane può essere distribuito ai singoli tavoli dai bambini stessi.

Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro, le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.

Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. Il fornitore deve fornire, in tutti i plessi scolastici, dei carrelli adeguati e dedicati al trasporto dei rifiuti.

I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. È vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e/o lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti. Tale compito viene svolto di norma dagli utenti, ma il personale del fornitore deve essere di supporto.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria attenzione e gentilezza sia nei confronti dei bambini che degli insegnanti. Particolare cura e pazienza va rivolta ai bambini, cercando di adattare linguaggi e modalità alle diverse fasce d'età presenti nei singoli plessi.

c) Distribuzione con il sistema del self-service

Nelle scuole primarie è prevista la distribuzione dal carrello o dal tavolo di servizio con sistema self-service.

Il Fornitore deve provvedere all'approntamento di tutte le sale mensa: gli alunni ritirano il piatto del primo, e successivamente del secondo con il contorno, presso il tavolo di servizio dove il personale del fornitore provvede allo scodellamento. I pasti vengono consumati ai tavoli. Al termine del pranzo, gli alunni rovesciano gli eventuali avanzi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata e depositano i piatti senza cibo nell'apposito contenitore, impilandoli.

In ogni caso, va previsto un tavolo per i soggetti preposti al controllo della qualità del servizio. Si rinvia all'art. 15 del presente capitolato.

La distribuzione dei pasti con sistema self-service deve essere effettuata tramite attrezzature (carrelli) e personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente. Quando il primo piatto è

rappresentato da un piatto in brodo, è richiesto il servizio diretto ai tavoli anche nelle scuole primarie statali.

d) Distribuzione ai tavoli

Per le scuole infanzia è prevista la distribuzione al tavolo. Il fornitore deve provvedere anche a sporcchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché a tutte le operazioni di pulizia e al lavaggio delle stoviglie necessarie per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata nel rispetto delle prescrizioni precedenti.

e) Distribuzione diete speciali

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un'etichetta nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali, come già specificato all'art. 3, lett. d), del presente capitolato.

Le Diete Speciali devono essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.

Al momento della consegna, deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze, il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare i responsabili presso il centro cottura e attendere indicazioni in merito.

Le Diete Speciali devono essere condite immediatamente prima della distribuzione. È vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Gli utenti con dieta speciale vanno serviti per primi.

ART 8 – Pulizia e lavaggio presso le scuole statali

Il Fornitore deve provvedere alla pulizia quotidiana dei tavoli mensa e quelli di servizio. Deve altresì provvedere a lavaggio e asciugatura delle stoviglie tramite lavastoviglie (o tramite lavaggio a mano, nell'ipotesi di temporanea mancata disponibilità della lavastoviglie).

Il Fornitore deve quindi provvedere alla fornitura del seguente materiale:

- 1) detersivo per lavastoviglie;
- 2) brillantante per lavastoviglie;
- 3) disincrostante per lavastoviglie;
- 4) detersivo per il lavaggio a mano dei piatti;
- 5) sapone lavamani ad azione battericida, da inserire negli appositi dosatori in dotazione nei locali cucina e bagno del personale;

Questi materiali, corredati dalle relative schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza, devono essere inseriti nell'elenco dei prodotti detergenti e sanificanti di cui all'art. 10 del presente capitolato. Le schede anzidette, nonché più in generale le attività di pulizia e l'impiego dei relativi prodotti, devono essere conformi ai CAM in materia (art. 27 del presente capitolato).

ART 9 – Fornitura di tovaglie e tovaglioli

Il Fornitore deve provvedere a dotare ciascuna cucina di ciascun plesso scolastico di tovaglie, tovagliette monoposto e tovaglioli conformi ai CAM (artt. 25 e 26 del presente capitolato) in misura sufficiente agli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione. In occasioni particolari, l'Amministrazione può chiedere la fornitura di tovaglie decorate e/o colorate aventi le caratteristiche di cui sopra.

In caso di necessità, e solo per alcune sedi di ristorazione, l'Amministrazione può richiedere al Fornitore di prestare il servizio, per un massimo 10 giorni consecutivi, tramite l'utilizzo di stoviglie a perdere (piatti / bicchieri / posate) senza oneri aggiuntivi a carico della Stazione appaltante.

ART 10 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

Gli interventi di pulizia a carico del Fornitore riguardano i seguenti locali:

- 1) Locale cucina;
- 2) Locale dispensa;
- 3) Locale servizio igienico a disposizione esclusiva del personale di cucina;
- 4) Locale spogliatoio;
- 5) Tavoli mensa.

La pulizia deve riguardare i locali nel loro insieme, cioè comprensivi di porte, pareti, infissi (internamente ed esternamente), pavimenti, finestre (internamente ed esternamente), zanzariere, armadi, frigoriferi, attrezzature, macchinari ed altri arredi eventuali presenti. Il fornitore, all'interno del proprio manuale di autocontrollo, deve elaborare un piano di pulizia e sanificazione che espliciti responsabilità, frequenze, modalità di esecuzione e di verifica (per queste ultime si richiede al fornitore di prevedere l'effettuazione di tamponi ambientali il cui risultato deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione insieme ai documenti di registrazione previsti per l'autocontrollo). L'Amministrazione si riserva il diritto di visionare tale piano e chiederne modifica qualora lo ritenga insufficiente e/o carente.

Per quanto riguarda i tavoli mensa, deve essere prevista la pulizia quotidiana dopo il servizio.

Tutti i prodotti utilizzati per l'espletamento delle pulizie (detergenti, sanificanti, scope, deragnatori, ecc.) devono essere forniti dal Fornitore in quantità sufficiente per ogni plesso scolastico. Il Fornitore deve presentare all'Amministrazione l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza. Si applica quanto previsto dall'art. 27 del presente capitolato (CAM pulizia).

Per la pulizia, devono essere utilizzati prodotti conformi alle vigenti normative e nello specifico ai CAM di cui all'art. 27 anzidetto. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale, secondo le indicazioni fornite

dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate. I detersivi e i prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle loro confezioni originali, munite di etichetta. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello di proprietà del fornitore adibito appositamente a tale funzione; quando non utilizzato, deve essere riposto in apposito locale o armadio chiuso.

Durante le operazioni di preparazione pasti è vietato tenere nel locale cucina detersivi, sanificanti, scope e strofinacci. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate è vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Per la pulizia di impianti, macchine, arredi devono essere utilizzati materiali conformi ai CAM (art. 27 del capitolato) da sostituire almeno all'inizio di ogni settimana; per asciugare le superfici è preferibile utilizzare materiali che devono essere tassativamente cambiati ogni giorno.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

a) Pulizie straordinarie programmate

Il Fornitore deve provvedere a programmare interventi di pulizia straordinaria relativamente ai locali indicati nel presente articolo nei seguenti casi:

- 1) Prima dell'attivazione del servizio;
- 2) Dopo la pausa delle vacanze estive, prima della riattivazione del servizio;
- 3) Alla fine dell'anno scolastico, prima della pausa estiva o dopo la chiusura dell'eventuale centro estivo. Il Fornitore deve provvedere ad un'accurata pulizia, a spegnere tutte le apparecchiature nonché alla copertura degli arredi e delle attrezzature presenti in cucina.
- 4) Ogniqualevolta si renda necessaria una pulizia straordinaria, in conseguenza di un controllo effettuato dall'Autorità competente in materia (ATS o altri), o dall'Amministrazione stessa, in conformità a quanto previsto dall'art. 15 del presente capitolato, o in conseguenza di interventi edilizi.
- 5) Prima dell'attivazione del servizio, dopo ogni pausa di media-lunga durata (es: vacanze scolastiche).
- 6) I tavoli mensa vanno puliti prima della riattivazione del servizio e, quotidianamente, dopo ogni utilizzo.

b) Smaltimento rifiuti

I rifiuti prodotti durante l'esecuzione del servizio devono essere smaltiti e differenziati secondo le modalità di raccolta di volta in volta stabilite dal Comune di Cremona, in conformità ai CAM di cui all'art. 25 del presente capitolato.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti, già separati dagli utenti in appositi cestini posizionati nelle sale mensa, devono essere raccolti dal personale del Fornitore e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore deve provvedere, durante la pulizia, alla raccolta in sacchi / bidoni separati per plastica, umido e, se richiesto, per materiale a perdere utilizzato durante la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvede altresì allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede Scolastica.

Nell'ipotesi di richiesta da parte di enti di protezione animale, gli avanzi del giorno (compreso il pane) devono essere messi a disposizione dei canili e dei gattili; il personale del Fornitore deve garantire la massima collaborazione con i volontari preposti a tale raccolta.

È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); in caso di otturazioni degli scarichi causate dalla presenza di rifiuti, se imputabili al personale impiegato nei servizi di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi vengono addebitati al Fornitore.

La fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti spetta, attualmente, ad Aprica S.p.A. (Gruppo A2A) che provvede altresì al loro ritiro e smaltimento; in via sperimentale, i sacchi dell'umido vengono consegnati da Aprica S.p.A al Centro cottura del Fornitore, il quale si occupa della successiva distribuzione presso i singoli plessi scolastici. In caso di cessazione della fornitura dei sacchi conformi da parte di Aprica S.p.A. (o di altro soggetto individuato dal Comune di Cremona), i relativi oneri sono posti a carico del Fornitore.

I contenitori e le pattumiere, munite di pedale e coperchio, attualmente vengono forniti da Aprica S.p.A., che si occupa altresì dello smaltimento periodico dei rifiuti in essi contenuti: il Fornitore prende in carico contenitori e pattumiere in numero sufficiente agli utenti iscritti al servizio mensa e si impegna a restituire al termine del contratto quanto ricevuto. In caso di cessazione della fornitura di contenitori e pattumiere conformi da parte di Aprica S.p.A. (o di altro soggetto individuato dal Comune di Cremona), i relativi oneri sono posti a carico del Fornitore.

Le tasse/imposte/tributi relative allo smaltimento dei rifiuti dalle sedi di proprietà comunale non sono a carico del Fornitore. Il Fornitore è tenuto altresì alla pulizia periodica dei contenitori utilizzati per la raccolta differenziata della frazione umida.

ART 11 – Prevenzione sprechi e monitoraggio avanzi. Premiazioni del concorso “Piccoli passi per un comportamento sostenibile”

Nell'ottica di prevenzione delle eccedenze alimentari, il Fornitore è tenuto ad effettuare, durante ogni anno scolastico, monitoraggi precisi e sistematici degli avanzi prodotti nelle mense scolastiche delle scuole statali (rilevazione quali-quantitativa e confronto tra quantitativo cibo preparato e avanzi, pesatura degli avanzi, predisposizione di apposite “Schede di rilevazione” da compilare a cura del personale dei terminali scolastici, rilevazione di numero di cambi giornalieri richiesti, ogni altro dato richiesto dall'Amministrazione) della durata di almeno 4 settimane consecutive. La frequenza minima di tali monitoraggi è pari a 3 volte l'anno. I dati così ottenuti devono essere elaborati dal Fornitore. Le relative risultanze (statistiche e relative note esplicative, es: % di avanzi prodotti) vanno condivise con l'Amministrazione e illustrati in apposita relazione.

Nell'ambito del concorso “Piccoli passi per un comportamento sostenibile” organizzato dall'Amministrazione – Settore Politiche Educative Istruzione, il premio in denaro da riconoscere alle scuole per le categorie della ristorazione scolastica “meno cambi” e “meno sprechi”, il cui importo complessivo deve essere quantificato in accordo con l'Amministrazione, viene posto a carico del Fornitore per tutte le edizioni del concorso anzidetto. Ai fini della premiazione, l'Amministrazione utilizza i dati di cui sopra (a titolo esemplificativo, i premi per l'edizione a.s. 2024/2025 sono stati quantificati in € 400,00= per singola categoria).

Durante l'esecuzione del contratto, l'Amministrazione può richiedere l'avvio di una sperimentazione delle

“doggy bag”, per consentire ai bambini per portare a casa frutta e/o pane non consumati durante il pasto. I relativi oneri (fornitura degli appositi sacchetti/contenitori) sono posti a carico del Fornitore.

ART 12 – Prenotazione giornaliera dei pasti: modalità

Per quanto riguarda la prenotazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi alle seguenti modalità operative:

A) Scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie) e scuole infanzia comunali

- 1) Ciascuna scuola rileva/segnala le presenze giornaliere (bambini e adulti) tra le 9:00 e le 9:30 del mattino e prenota i relativi pasti, utilizzando il tablet in dotazione fornito dalla ditta aggiudicataria (art. 50 del capitolato) e la piattaforma software individuata dalla stazione appaltante (“SchoolNet” o equivalente). È compito e responsabilità di ogni dirigente scolastico (per le scuole statali) e di ogni coordinatrice (per le scuole comunali) assicurare una corretta e tempestiva comunicazione giornaliera dei pasti prenotati da parte del personale della struttura.
- 2) La ditta aggiudicataria, accedendo alla piattaforma anzidetta per il tramite di propria postazione informatica dotata di connessione ad internet, visualizza e controlla il numero di pasti giornalieri prenotati da ciascuna scuola, nonché il numero di diete speciali, diete leggere e cambi richiesti. Le credenziali per l’accesso alla piattaforma (nome utente e password) vengono fornite dalla stazione appaltante.
- 3) In caso di malfunzionamenti hardware e/o software o di altre situazioni che impediscano di procedere nelle modalità di cui sopra, la scuola avvisa tempestivamente l’Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione per via telefonica, il quale provvede ad inserire direttamente i pasti prenotati sulla piattaforma “SchoolNet” (o equivalente). Il Fornitore è in ogni caso tenuto a dare supporto in caso di necessità.
- 4) Acquisite le prenotazioni giornaliere, la ditta, in tarda mattinata, esegue una verifica delle stesse con l’Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione, a mezzo posta elettronica ordinaria.

B) Asili nido comunali

- 1) Ogni asilo rileva/segnala le presenze giornaliere (bambini e adulti) tra le 9:00 e le 9:30 del mattino e prenota i relativi pasti, utilizzando il tablet in dotazione fornito dalla ditta aggiudicataria (art. 50 del capitolato) e la piattaforma software individuata dalla stazione appaltante (“SchoolNet nido” o equivalente). È compito e responsabilità di ogni coordinatrice assicurare una corretta e tempestiva comunicazione giornaliera dei pasti prenotati da parte del personale della struttura.
- 2) La ditta aggiudicataria, accedendo alla piattaforma anzidetta per il tramite di propria postazione informatica dotata di connessione ad internet, visualizza e controlla il numero di pasti giornalieri prenotati da ciascun nido, nonché il numero di diete speciali, diete leggere e cambi richiesti. Le credenziali per l’accesso alla piattaforma (nome utente e password) vengono fornite dalla stazione appaltante.

- 3) In caso di malfunzionamenti hardware e/o software o di altre situazioni che impediscano di procedere nelle modalità di cui sopra, il nido avvisa tempestivamente l'Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione per via telefonica, il quale provvede ad inserire direttamente i pasti prenotati sulla piattaforma "SchoolNet nido" o equivalente. Il Fornitore è in ogni caso tenuto a dare supporto in caso di necessità.
- 4) Acquisite le prenotazioni giornaliere, la ditta, in tarda mattinata, esegue una verifica delle stesse con l'Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione, a mezzo posta elettronica ordinaria

C) Prenotazione dei cestini freddi (scuole statali di pertinenza comunale)

- 1) Nel caso siano previste/organizzate gite scolastiche presso le scuole statali infanzia e primarie, la segreteria di ogni Istituto Comprensivo trasmette, a mezzo posta elettronica ordinaria con un preavviso di almeno 5 giorni, all'Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione e alla ditta aggiudicataria, apposito modulo ai fini della prenotazione dei cestini di cui all'art. 3, lett. c), del presente capitolato. Il numero dei cestini prenotati può essere variato entro e non oltre la mattina precedente la gita. I cestini freddi possono essere prenotati anche in caso di emergenze o altri casi non prevedibili.

D) Prenotazione dei pasti in caso di sciopero (scuole statali di pertinenza comunale)

- 1) In caso di sciopero del personale scolastico, la segreteria di ogni Istituto Comprensivo comunica tale circostanza, a mezzo posta elettronica ordinaria con un preavviso di almeno 5 giorni, all'Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione e alla ditta aggiudicataria. Né il pasto né lo spuntino devono essere consegnati presso la classe/scuola interessata dallo sciopero.
- 2) In caso di sciopero svolto all'inizio della mattinata, che posticipa l'orario di ingresso dei bambini, l'operatore scolastico deve trasmettere i dati relativi ai bambini presenti nel più breve tempo possibile, secondo la modalità A).

Le modalità di prenotazione A) e B), per quanto riguarda le scuole comunali (asili nido e scuole infanzia), trovano applicazione con riferimento sia al Servizio B) (fornitura di derrate alimentari crude) sia al Servizio A) (pasti sostitutivi in caso di assenza del cuoco comunale).

ART 13 – Personale del fornitore

a) Rappresentanti

Il Fornitore, al momento della sottoscrizione del Contratto, è tenuto a nominare il Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo. Viene escluso qualsiasi vincolo di subordinazione tra quest'ultimo e la stazione appaltante.

Il Responsabile del Servizio così nominato rappresenta ad ogni effetto il Fornitore nei confronti dell'Amministrazione. Tale Responsabile deve altresì garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del servizio deve avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e

formazione universitaria almeno triennale attinente con l'oggetto dell'appalto, o in assenza del predetto titolo (laurea), almeno 10 anni di esperienza nel medesimo settore, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile del Servizio deve essere impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvede a garantire la qualità del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantisce, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione, nonché al DEC di cui all'art. 32 del capitolato.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc), il Fornitore provvede a nominare tempestivamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione nomina, a sua volta, un Responsabile dell'Amministrazione che ha il compito di interfacciarsi con il Responsabile nominato dal Fornitore. Tale soggetto può coincidere con il DEC anzidetto. Il Responsabile dell'Amministrazione deve attivarsi per eseguire o per far eseguire tutti i controlli opportuni ai fini del regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestati dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Come già indicato all'art. 3, lett. d), del presente capitolato, il Fornitore deve nominare anche un Responsabile unico per la gestione delle diete speciali che può coincidere con il Responsabile del Servizio, responsabile ai fini della corretta compilazione e applicazione di tali diete, nonché della corretta informazione in merito al personale incaricato della somministrazione.

b) Cuochi/e responsabili del centro cottura e di plesso

Il Fornitore deve comunicare all'Amministrazione i nominativi, nonché i relativi riferimenti di contatto (qualora fosse necessario contattarli in caso di emergenza/urgenza), dei cuochi referenti del centro cottura e delle cuoche responsabili di plesso, nonché la relativa qualifica professionale.

c) Dietista (o dietiste) e nutrizionista (o nutrizioniste)

Come specificato nell'art. 3, lett. d), le diete Speciali per motivi medici/di salute per gli utenti di tutte le scuole statali (infanzia e primarie) e per gli utenti delle scuole comunali (asili nido e infanzia), devono essere predisposte da una Dietista/Nutrizionista individuata dal Fornitore stesso. La Dietista/Nutrizionista deve organizzare presso gli uffici comunali colloqui con i genitori che lo richiedano, anche al fine di predisporre diete speciali per idiosincrasie alimentari, ammettendo variazioni al menu standard secondo i criteri concordati con l'Amministrazione.

La Dietista/Nutrizionista, oltre alla predisposizione delle diete speciali, ha il compito di:

- effettuare interventi mirati di educazione alimentare, con contenuti e modalità concordati con l'Amministrazione;
- partecipare a incontri/riunioni a tema ristorazione scolastica (es: comitato mensa, configurazione del menu, incontri con i cuochi comunali e incontri divulgativi).
- proporre menu innovativi, verificarne il gradimento e fornirne una valutazione oggettiva;

- effettuare sopralluoghi periodici nelle scuole, per verificare la qualità del pasto e dell'organizzazione durante il servizio mensa, da documentare attraverso apposite schede valutative predisposte dal Fornitore e da condividere con l'Amministrazione;
- organizzare presso gli uffici dell'Amministrazione lo "sportello dietologia" attivo almeno due volte la settimana.

La dietista/nutrizionista è tenuta ad inviare le diete speciali all'Autorità competente, per conto dell'Amministrazione, se tale invio è previsto dalla normativa di volta in volta vigente.

La dietista/nutrizionista, salvo diversi accordi con l'Amministrazione, è tenuta a trasmettere all'Autorità sanitaria competente i menù stagionali ai fini della loro valutazione e validazione, attenendosi alle indicazioni e procedure previste e utilizzando la modulistica predefinita. Nei menù devono essere evidenziati i prodotti Biologici, i prodotti surgelati e gli allergeni.

Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

Il Fornitore deve assicurare la presenza di personale adeguato e idoneo allo svolgimento delle prestazioni richieste nel presente capitolato, garantendo sempre, al momento della distribuzione dei pasti, un rapporto operatore/utente non inferiore ad un addetto ogni 50 utenti (rapporto 1:50).

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla nutrizione, la sicurezza e la prevenzione. Il personale addetto alla distribuzione deve disporre di ottime capacità di relazione con bambini e gli insegnanti. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si fa riferimento a quanto previsto dal CCNL di riferimento.

I cuochi devono avere di norma 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e il diploma o attestato di scuola alberghiera o, in assenza di tale titolo, 7 anni di esperienza nella ristorazione scolastica.

Il Fornitore, prima dell'avvio del servizio, e in ogni caso non oltre il termine di 20 giorni dall'avvio, deve indicare all'Amministrazione, per ogni plesso scolastico: numero e nominativo del personale, con relativi titoli di studio, qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore, nel rispetto dei criteri/requisiti richiesti nel presente capitolato.

Il personale impiegato nell'appalto deve essere obbligatoriamente in possesso dei seguenti requisiti:

- avere compiuto i 18 anni d'età;
- parlare correttamente la lingua italiana e comprenderla in forma parlata e scritta;
- durante il servizio, essere munito di un tesserino di riconoscimento con l'indicazione del nominativo e la ragione sociale dell'appaltatore ed indossare apposita divisa e DPI;
- essere esente da condanne penali e/o carichi pendenti.

Il Fornitore si impegna:

- 1) ad assicurare la più stretta vigilanza del personale impiegato, per tutta la durata del servizio, obbligandosi ad assumere tutti i provvedimenti a carico del personale stesso nell'ipotesi in cui tenga un comportamento non corretto nei confronti degli utenti;
- 2) a costituirsi responsabile, in modo esclusivo, verso il personale ed i soggetti terzi, per gli atti

compiuti e per i danni di qualsiasi specie, che, comunque, dovessero derivare dall'esercizio della gestione del servizio.

Il personale addetto impiegato nell'appalto deve mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, scolastici e non, e in particolare nei confronti dell'utenza. Qualsiasi mancanza riscontrata dall'appaltatore, o di cui lo stesso sia stato informato, deve essere messa per iscritto e portata alla conoscenza del DEC entro 5 giorni. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esclusione dal servizio di quei dipendenti ritenuti non idonei. In tal caso il Fornitore deve provvedere alla sostituzione del dipendente/dei dipendenti entro 5 giorni lavorativi, senza oneri aggiuntivi a carico della Stazione appaltante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione, il Fornitore non può procedere ad alcuna variazione.

Il Fornitore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle vigenti norme in materia di igiene e deve assicurarsi che li indossino correttamente. Tali indumenti devono essere provvisti di cartellini/tesserini di identificazione riportanti la denominazione/ragione sociale del Fornitore ed il nominativo del dipendente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere formato secondo le vigenti prescrizioni di legge e secondo le informazioni contenute nel presente capitolato.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni, comprensive della formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. n. 81/2008 ("TU in materia di salute e sicurezza sul lavoro") e ss. mm. ii.

Il Fornitore deve inoltre rispettare quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. A tal fine, l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale impiegato nell'appalto deve essere regolarmente assunto dal Fornitore.

Il Fornitore deve inoltre applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nell'appalto, le condizioni normative e retributive previste dal CCNL di riferimento e relativi successivi aggiornamenti, inclusi gli accordi integrativi previsti a livello territoriale. Si rinvia in ogni caso all'art. 34 del presente capitolato.

Viene escluso qualsiasi vincolo di subordinazione tra il personale della ditta aggiudicataria impiegato nell'appalto e la stazione appaltante.

Formazione del personale

Il Fornitore, in fase di attivazione del servizio, deve formare il proprio personale, informandolo e formandolo dettagliatamente circa i contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti. Il Fornitore deve dimostrare, attraverso apposita e adeguata documentazione (es: foglio firme, ecc), l'avvenuta erogazione degli anzidetti corsi formativi/informativi.

Il personale deve inoltre essere adeguatamente formato su argomenti specifici, a seconda delle mansioni svolte, come previsto dai CAM (art. 25 del capitolato). Si rinvia altresì all'art. 49 del presente capitolato.

Il Fornitore, in fase di attivazione del servizio e per il personale dichiarato (nominativamente, per qualifica, livello e mansione) nell'Atto di Regolamentazione, deve presentare il programma formativo annuale (in aula) del personale coinvolto che svolge la sua attività presso i plessi scolastici dove viene erogato il presente servizio. Agli incontri di formazione deve sempre essere prevista la partecipazione di un rappresentante dell'Amministrazione che deve essere avvisato con congruo anticipo. Il programma formativo annuale deve prevedere almeno 8 ore di formazione in aula per ogni operatore di cucina ed almeno 4 ore di formazione in aula per ogni operatore addetto alla distribuzione. Non viene considerata, ai fini del raggiungimento del monte ore fissato, la formazione obbligatoria (es: formazione ex D.Lgs. n. 81/2008).

Igiene del personale

Il Fornitore, per quanto riguarda l'igiene del personale impiegato nell'appalto, deve conformarsi alla normativa di volta in volta vigente.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e trasporto, distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale, durante il servizio, non deve indossare anelli / braccialetti / orecchini, non deve aver smalto sulle unghie. I copricapo indossati devono contenere completamente la capigliatura.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità a quanto previsto dal DPR n. 327/1980 e ss. mm. e ii. e dalla normativa di volta in volta vigente.

ART 14 – Autocontrollo (HACCP)

Produzione e standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Come previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato; pertanto, devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo HACCP secondo la normativa di volta in volta vigente.

Il Manuale di autocontrollo costituisce parte integrante della documentazione presentata dal Fornitore all'Amministrazione contestualmente all'inizio dell'attività; ogni revisione del manuale deve essere tempestivamente comunicata e trasmessa a mezzo posta elettronica certificata.

Il Fornitore deve altresì produrre la seguente seguente documentazione:

- Contratto/convenzione con un laboratorio di analisi per le attività di autocontrollo;
- Copia dell'attestato di accreditamento ministeriale (n. di riconoscimento) del laboratorio di analisi anzidetto.

Per quanto riguarda l'applicazione del sistema HACCP, è richiesta la presenza nel Manuale dei seguenti documenti:

- 1) Diagramma di flusso delle produzioni aziendali e individuazione delle fasi del processo produttivo;
- 2) Scelta e verifica dei fornitori;
- 3) Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
- 4) Elaborazione del documento relativo all'individuazione dei punti critici di processo in ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di ristorazione scolastica;
- 5) Elencazione dei pericoli individuati, identificazione dei rischi;
- 6) Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);
- 7) Sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici; l'effettuazione di esami di laboratorio deve includere:
 - a) Analisi batteriologiche su materie prime, prodotti finiti, semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature, (le analisi batteriologiche sugli alimenti devono comprendere i principali parametri microbiologici in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi).
 - b) Analisi chimiche che devono essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale;
- 8) Piano di analisi da redigere secondo i criteri precedenti ed indicante tipo di ricerca da effettuare, le frequenze relative ed il tipo di campione considerato. I dati relativi ai controlli effettuati devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione sia dell'Amministrazione che dell'Autorità sanitaria competente incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali;
- 9) Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione;
- 10) Sistema di registrazione dei dati;
- 11) Relazione delle eventuali azioni correttive da adottare;
- 12) Procedure igieniche generali, in conformità con il manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva, comprendenti l'individuazione del personale responsabile dell'autocontrollo, del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
- 13) Piano di formazione e aggiornamento del personale (in conformità alla Legge Regionale n. 4/2003 4 Agosto 2003 art. 4 e ss. mm. ii. e alla normativa di volta in volta vigente);
- 14) Istruzioni operative per una corretta rigenerazione del pasto;
- 15) Istruzioni operative per la corretta distribuzione e porzionatura del pasto con appositi strumenti dosatori (bilance, mestoli dosatori ecc.).
- 16) Istruzioni operative per una corretta procedura di sanificazione sia per il centro cottura sia per le sedi di ristorazione scolastica (solo per i locali cucina, dispensa, spogliatoio, servizi igienici e tavoli

- mensa);
- 17) Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione;
 - 18) Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
 - 19) Approvvigionamento acqua potabile e relative analisi chimiche e microbiologiche (monitoraggio) con frequenza minima annuale per ogni plesso scolastico statale. Le risultanze delle analisi dell'acqua di rete devono essere consegnate tempestivamente all'Amministrazione, senza necessità di richiesta;
 - 20) Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
 - 21) Piano di lotta ad insetti, roditori e infestanti (solo relativamente al centro cottura): schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento, individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione. Si evidenzia che l'Amministrazione ha già in atto un sistema di monitoraggio infestanti, disinfezione, derattizzazione in tutte le scuole indicate nel presente capitolato. Il Fornitore non deve farsi carico delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione, ma soltanto assicurare la massima collaborazione del suo personale con quello comunale (o incaricato dall'Amministrazione) responsabile di tali operazioni, provvedendo a riporre e conservare opportunamente nel proprio manuale di autocontrollo le schede di monitoraggio o di intervento rilasciate di volta in volta ed eventualmente a segnalare la necessità di un intervento.
 - 22) Tracciabilità

Se l'Amministrazione ritiene non adeguato il sistema di autocontrollo messo in atto dal Fornitore, quest'ultimo deve provvedere alle modifiche del Piano, così come concordate con l'Amministrazione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore possono essere modificati su richiesta dell'Amministrazione, senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Sistemi di Qualità

Il Fornitore, all'attivazione del servizio, deve in possesso del Manuale redatto in conformità alle norme tecniche ISO 9001, che deve essere certificato da uno degli organismi accreditati. Il Manuale anzidetto rientra nella documentazione che il Fornitore deve presentare all'Amministrazione all'avvio del servizio.

ART 15 – Controlli

SISTEMI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO-CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione, l'attività del Fornitore è sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

a) Diritto di controllo dell'Amministrazione

È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute

più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio prestato dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato (qualità - quantità - igiene - modalità).

È inoltre facoltà dell'Amministrazione disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i Centri di Produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'Offerta Tecnica del Fornitore.

b) Tipologia e metodologia dei controlli

L'ispezione di cui sopra non deve comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti. I controlli possono essere articolati come segue:

1) controlli a vista del servizio:

- a) controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- b) modalità di stoccaggio nelle celle;
- c) temperatura di servizio nelle celle;
- d) controllo della data di scadenza dei prodotti;
- e) modalità di lavorazione delle derrate;
- f) modalità di cottura;
- g) modalità di distribuzione;
- h) lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- i) modalità di sgombero rifiuti;
- j) verifica del corretto uso degli impianti;
- k) caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- l) modalità di sanificazione;
- m) stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- n) stato igienico-sanitario del personale addetto;
- o) stato igienico dei servizi;
- p) organizzazione del personale;
- q) controllo dell'organico;
- r) professionalità degli addetti;
- s) controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle grammature richieste;
- t) controllo qualità derrate coerentemente a quanto previsto dall'Allegato Tecnico e con particolare riferimento a prodotti biologici, DOP, IGP, del circuito equo-solidale;

- u) modalità di manipolazione;
- v) controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- w) controllo delle attrezzature;
- x) controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- y) controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- z) controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;
- aa) modalità relazionali nei confronti del personale della scuola e dei bambini;

2) controlli analitici:

- a) il tecnico incaricato dall'Amministrazione può effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, da sottoporre ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sono minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Gli oneri relativi ai prelievi e tamponi anzidetti sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

c) blocco delle derrate

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di controlli analitici, di imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge o a quanto previsto dal presente capitolato e dai suoi allegati. Il Fornitore, pertanto, provvede a custodire tali derrate in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino/tag con la scritta "prodotto non conforme" oppure "prodotto in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento devono essere eseguiti entro due giorni. In caso di accertata non conformità, le spese di analisi vengono addebitate al Fornitore nelle modalità previste dall'art. 36 del presente capitolato.

d) Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 g di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

e) Contestazioni

L'Amministrazione dopo aver effettuato i vari controlli, deve far pervenire al Fornitore, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, secondo le modalità stabilite dall'art. 35 anche ai fini dell'applicazione di eventuali penali.

f) Diritto di controllo dei rappresentanti dell'Amministrazione, dei "genitori assaggiatori" e di Autorità competenti in materia

I rappresentanti dell'amministrazione, i "genitori assaggiatori" individuati (i cui nominativi vengono trasmessi al Fornitore dall'Ufficio ristorazione) e gli incaricati dalle Autorità competenti (es: ATS, Carabinieri NAS, ecc) hanno facoltà di recarsi presso ciascun plesso scolastico, senza alcun obbligo di preavviso, per effettuare una valutazione quali-quantitativa del pasto servito, senza oneri a carico della stazione appaltante. A tale scopo, deve essere loro servito il menù del giorno, nelle grammature previste.

Ai soli "genitori assaggiatori" è fatto divieto di interferire con le normali attività del Fornitore, di venire in contatto con utensileria, attrezzature, stoviglie, sostanze alimentari non a loro destinate, nonché di entrare nelle cucine.

g) Controlli effettuati dal fornitore nei diversi plessi scolastici

Il Fornitore è tenuto ad effettuare dei sopralluoghi periodici nei plessi scolastici, durante il momento del pasto, per verificare:

- adeguatezza del personale in termini numerici e qualitativi;
- adeguatezza della rigenerazione;
- adeguatezza delle porzioni;
- adeguatezza della qualità e tempistica del servizio (con particolare riguardo alle sedi in cui è previsto il doppio turno);
- verifica del servizio delle diete speciali;
- verifica della gradibilità oggettiva del pasto;
- verifica e quantificazione degli avanzi;
- adeguatezza delle pulizie.

I sopralluoghi devono essere effettuati dal personale del Fornitore opportunamente formato e che di norma non presta servizio nel plesso scolastico da sottoporre a verifica (è preferibile che i sopralluoghi anzidetti vengano eseguiti dal Capo cuoco del Centro Cottura oppure dalla Dietista/Nutrizionista).

Durante tali sopralluoghi, il Fornitore rimane a disposizione del personale insegnante per rispondere ad eventuali quesiti e fornire le ragioni alla base delle scelte di educazione alimentare compiute attraverso i vari menù.

Al termine di ogni sopralluogo, il Fornitore è tenuto a compilare un questionario interno, eventualmente predisposto in collaborazione con l'Amministrazione comunale, da consegnare successivamente all'Amministrazione stessa per le opportune valutazioni.

La frequenza dei sopralluoghi richiesta è di almeno 4 (quattro) visite per anno scolastico, in ciascun plesso scolastico. La verifica della frequenza di sopralluogo avviene tramite la consegna all'Amministrazione dei questionari compilati successivamente alla visita effettuata.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere al Fornitore un aumento della frequenza dei sopralluoghi in alcuni plessi attenzionati e indicati dalla stessa.

ART 16 – Obbligo di partecipazione del fornitore ad incontri inerenti il tema della ristorazione. Giornate particolari organizzate dall'amministrazione

Il Responsabile del Servizio nominato dal Fornitore è tenuto a partecipare ad ogni riunione / incontro dedicato al tema della ristorazione scolastica e dell'educazione alimentare, per discutere sull'andamento del servizio e fornire eventuali chiarimenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in tal sede, la presenza del capo cuoco, della dietista/nutrizionista e delle cuoche addette ai terminali addette alla distribuzione pasti.

Il Fornitore deve altresì organizzare, le seguenti iniziative, su richiesta dell'Amministrazione, di norma con frequenza annuale:

- 1) "Giornate aperte" presso il Centro cottura, dedicate a genitori e/o insegnanti. Ai partecipanti deve essere offerto un piccolo rinfresco/assaggio di alcune preparazioni previste nei menù. L'organizzazione di tale iniziativa è interamente a carico del fornitore.
- 2) Pranzo tra i banchi di scuola ("pasto a scuola"): l'Amministrazione individua una giornata extra-scolastica durante la quale, all'interno di un determinato plesso scolastico, deve essere offerto il pranzo ai bambini e alle loro famiglie. Gli invitati possono scegliere tra due menù che il Fornitore deve predisporre in accordo con l'Amministrazione e sotto la direzione dei cuochi comunali. Tale iniziativa viene remunerata come previsto dall'art. 36, prendendo come riferimento il prezzo unitario delle derrate alimentari e considerando il numero dei partecipanti.

ART 17 – Beni mobili e immobili dell'amministrazione concessi in uso al fornitore

a) Locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica. Arredi

Il Fornitore, con l'avvio del servizio, prende in consegna i locali dell'Amministrazione utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (sale mensa, cucina, dispensa, spogliatoio, servizi igienici) e li conduce diligentemente, insieme ai relativi arredi (tavoli e sedie).

I locali anzidetti e le aree pertinenti, da prendere in carico con apposito verbale di consegna, sono quelli indicati nelle planimetrie allegate alla documentazione di gara.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (muri / pavimenti / infissi) e degli impianti (ad es.: di riscaldamento, ecc.) è interamente a carico dell'Amministrazione. Per quanto riguarda gli arredi (tavoli e sedie), forniti dall'Amministrazione (nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti), il Fornitore è tenuto a monitorarne costantemente lo stato, per procedere alla loro immediata sostituzione e/o ripristino senza oneri a carico dell'Amministrazione. I nuovi eventuali arredi devono essere conformi alle pertinenti normative di prevenzione e sicurezza vigenti. Eventuali necessità aggiuntive verificatesi nel corso del contratto devono essere anch'esse soddisfatte con oneri a carico del Fornitore.

Il Fornitore, in qualità di soggetto consegnatario dei locali situati presso le scuole statali di pertinenza comunale, all'interno dei quali viene effettuato il servizio di ristorazione scolastica, è tenuto a presentare – con oneri a proprio carico – tutte le SCIA e analoghe richieste di autorizzazione / abilitazione / adeguamento relative ai locali anzidetti, ove previste dalla normativa di volta in volta vigente (es: inizio attività, SCIA

antincendio, SCIA sanitaria, ecc).

b) Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di ristorazione scolastica

Le spese relative alle utenze e le imposte/tasse/tributi relativi ai locali adibiti a Sedi di Ristorazione ed allo smaltimento dei rifiuti, sono interamente a carico dell'Amministrazione.

c) Stoviglie

Le Stoviglie necessarie per la consumazione del pasto, sono messe a disposizione del Fornitore da parte dell'Amministrazione nelle quantità in linea di massima necessarie, con apposito verbale di consegna. Il Fornitore deve prevederne una integrazione in relazione al numero degli utenti che fruiscono del servizio durante ogni anno scolastico.

Tutto il materiale deve essere restituito dal Fornitore nelle stesse quantità ricevute. Pertanto, se durante l'erogazione del servizio vengono a mancare una o più delle stoviglie predette ovvero in caso di loro usura, il Fornitore è tenuto a reintegrarle e a lasciarle in dotazione all'Amministrazione.

d) Utensileria

L'Amministrazione mette a disposizione del Fornitore l'Utensileria in suo possesso. L'Atto di regolamentazione del servizio contiene l'elenco della tipologia di siffatta utensileria messa a disposizione dall'Amministrazione. L'utensileria messa a disposizione presso le sedi scolastiche è individuata nell'inventario allegato alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico. Se l'utensileria messa a disposizione dall'Amministrazione risulta insufficiente per il corretto espletamento del servizio, il Fornitore è tenuto ad integrare la stessa, con Utensileria di proprietà del Fornitore medesimo.

Al termine del contratto, il Fornitore restituisce l'Utensileria consegnata dall'Amministrazione nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna (provvedendo al reintegro, come previsto nel caso delle stoviglie).

e) Attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale.

L'Amministrazione concede in uso al Fornitore le Attrezzature Specifiche e quelle di Uso Generale indicate nell'Atto di regolamentazione del servizio. Le attrezzature messe a disposizione presso le sedi scolastiche sono individuate nell'inventario allegato alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico. Il Fornitore deve provvedere alla manutenzione ordinaria (non invece alla straordinaria, a carico dell'Amministrazione) di tali attrezzature.

Al termine del contratto, il Fornitore deve restituire tutte le attrezzature ricevute, in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione.

Con riferimento a frigoriferi e lavastoviglie di proprietà dell'Amministrazione, concesse in uso al Fornitore, se risulta necessario procedere con interventi di sostituzione dell'attrezzatura usurata e/o non più funzionante, il Fornitore è tenuto a farsi interamente carico delle spese relative alla sostituzione della stessa. Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà dell'Amministrazione.

In caso di constatazione, da parte dell'Amministrazione, di danni arrecati ai locali e/o alle attrezzature dovuti a non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero a inadempimento degli obblighi di conservazione e

manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il Fornitore deve provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione può provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore, fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nel corso del contratto, e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature, l'Amministrazione può procedere con ispezioni finalizzate a verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Fornitore.

ART 18 – Attivazione del servizio di ristorazione scolastica

Il servizio ha decorrenza a partire dall'anno scolastico 2025/2026, e nello specifico dalla data comunicata dalla Stazione appaltante, e termina il 31 agosto 2031 – fatto salvo quanto previsto dall'art. 28 del presente capitolato.

Il fornitore, all'avvio del servizio, deve essere in possesso di tutte le Autorizzazioni, nullaosta e benestare per il funzionamento del servizio; tale documentazione deve essere prontamente aggiornata o rinnovata in base alla normativa di volta in volta vigente.

In seguito ad idonea convocazione da parte dell'Amministrazione, il Fornitore deve recarsi presso l'Amministrazione al fine di procedere alla redazione, per ciascuna Sede di Ristorazione scolastica (scuole statali di pertinenza comunale: infanzia e primarie), dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che deve essere controfirmato per accettazione dall'Amministrazione e dal Fornitore.

Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, vengono formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di ristorazione scolastica (data di inizio dell'attività, consegna e distribuzione dei pasti, specificazione del tipo di legume utilizzato per ciascuna preparazione, tenendo presente che il legume richiesto è "prevalentemente refrigerato", numero del personale con le relative qualifiche, mansioni, livello, utilizzato dal fornitore nello svolgimento del servizio, scuola assegnata, ecc) e tutto quanto non espressamente dettagliato o trattato nella documentazione di gara e/o nell'offerta del fornitore.

All'Atto di Regolamentazione del Servizio viene allegato il verbale di presa in consegna dei locali, delle Stoviglie, dell'Utensileria e delle Attrezzature che l'Amministrazione Contraente concede in uso al Fornitore. Una volta sottoscritto l'Atto, il Fornitore è tenuto ad attivare i servizi entro i termini tassativi indicati nell'Atto stesso.

Il servizio di ristorazione scolastica è regolato, dalle norme del presente Capitolato e dell'Allegato Tecnico, del Contratto, nonché dalle disposizioni regolamentari contenute nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. Qualunque variazione all'Atto anzidetto deve essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

B - Servizio di fornitura quotidiana di derrate alimentari crude presso le scuole infanzia comunali, gli asili nido comunali ed i rispettivi eventuali centri estivi per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2031

Si richiamano qui integralmente gli artt. 1 e 2 del presente capitolato.

ART 19 – Servizio di fornitura presso le scuole infanzia e gli asili nido comunali

Si tratta di un servizio di fornitura di derrate alimentari crude, selezionate, le cui caratteristiche qualitative devono essere le medesime di quelle utilizzate per il servizio di preparazione e somministrazione pasti (Servizio A – ristorazione scolastica), salvo dove diversamente specificato.

Le caratteristiche merceologiche e qualitative delle derrate sono riportate nell'Allegato tecnico. Nel caso di prodotti alimentari non definiti nell'Allegato ed eventualmente inseriti in un momento successivo, le specifiche tecnico-qualitative vengono definite e concordate in seguito.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari crude necessarie alla preparazione dei pasti, (in conformità ai menù stagionali che variano di anno scolastico in anno scolastico e di cui si allegano copie a puro titolo di esempio nell'Allegato Tecnico), degli spuntini, delle merende, delle diete speciali e di “merende” dolci o salate destinate a momenti di festa con genitori, bambini ed insegnanti, le cui caratteristiche sono riportate nell'Allegato Tecnico, insieme ai quantitativi e alla frequenza.

Il pasto è generalmente composto da un primo ed un secondo piatto, con contorno e/o antipasto di verdure e pane. La frutta non viene offerta a fine pasto, ma per lo spuntino di metà mattina.

Il menu delle scuole comunali (asili nido e infanzia), essendo indipendente da quello delle scuole statali (infanzia e primarie), può variare da quest'ultimo. I menu delle scuole comunali – anch'essi sottoposti all'autorizzazione della competente Autorità sanitaria – sono sempre articolati su 4 settimane e sono stagionali, secondo le stesse modalità e tempistiche previste per i menu delle scuole statali.

ART 20 – Caratteristiche principali del servizio di fornitura

La consegna delle derrate alimentari deve avvenire direttamente presso la dispensa di ognuna delle scuole riportate nell'elenco di cui all'art. 1 (sezione B) del presente capitolato. Le consegne vanno eseguite in tempo utile per la corretta preparazione del pasto da parte del personale comunale addetto (al più tardi entro le 10:00) e comunque seguendo un piano di consegne dettagliato, come più avanti specificato.

Si ricorda che:

- 1) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per questo servizio di fornitura viene effettuato direttamente dal Fornitore e lo stoccaggio delle materie prime deve



avvenire nell'assoluto rispetto delle normative vigenti.

- 2) Nelle sedi scolastiche di consegna è presente un cuoco dipendente comunale a cui compete il ricevimento dei prodotti alimentari, la verifica degli stessi e la preparazione del pasto.
- 3) Il Fornitore deve consegnare presso le cucine dei plessi indicati le derrate alimentari crude secondo le ordinazioni effettuate dall'Ufficio ristorazione e solo nei giorni e negli orari indicati.
- 4) Le derrate alimentari vengono ordinate in base al menù previsto, tenendo conto anche dello spuntino di metà mattina, delle eventuali merende e dei momenti di festa occasionali previsti e destinati anche ai genitori degli utenti (in particolar modo, si ricorda la festa di Natale e la festa di fine anno). Il menù è stagionale (esempi di menù sono contenuti nell'Allegato Tecnico). Gli ordini vengono redatti dall'Ufficio ristorazione sulla base delle presenze medie della settimana precedente l'ordine, con l'esclusione dei dati anomali. Gli ordini prevedono anche delle forniture specifiche per la preparazione di pasti relativi a diete speciali di tipo etico/religioso o con prescrizione medica.
- 5) Il servizio di consegna deve essere effettuato in regime di autocontrollo, utilizzando mezzi di trasporto, temperature di trasporto e contenitori per alimenti conformi alle leggi vigenti in materia, con particolare attenzione ai prodotti che necessitano il mantenimento di una temperatura negativa o che necessitano di condizioni di refrigerazione. A questo proposito, non sono ritenuti conformi prodotti surgelati (il cui consumo non sia immediato) consegnati presso le cucine con una temperatura misurata al momento superiore ai -15° C.
- 6) Nel caso di uscite didattiche, gite o anche in caso di problematiche organizzative, viene richiesta al Fornitore la consegna di prodotti per la preparazione di un cestino da viaggio composto come specificato nell'art. 3, lett. c), del presente capitolato e comprensivo anche in questo caso di sacchetti e tovaglioli. In questo caso è il personale dell'Amministrazione a confezionare i cestini con le materie prime fornite dal Fornitore. In questi casi viene fissato un orario di consegna adeguato a consentire la preparazione dei panini prima dell'uscita didattica (di norma l'orario di consegna richiesto è compreso tra le 7:15 e le 7:30 del mattino del giorno in cui è prevista l'uscita).
- 7) Il corrispettivo contrattuale non viene determinato in base alle quantità e/o tipologie di prodotti consegnati, bensì con riferimento al numero dei pasti (o dei cestini sostituiti del pasto) prenotati e consegnati, moltiplicato per il prezzo unitario di riferimento; sul punto, si rinvia agli artt. 12 e 36 del presente capitolato. L'Amministrazione può concordare con il fornitore dei momenti di inventario dei prodotti presenti all'interno delle dispense scolastiche; eventuali quantità di prodotti ordinati in eccesso (in seguito a malattie imprevedibili ovvero per semplice errore) possono essere restituite al Fornitore stesso.
- 8) La stazione appaltante ha definito il prezzo unitario per il pasto a crudo completo (rappresentato da primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e spuntino effettuato a metà mattina). Viene altresì definito il prezzo unitario per lo spuntino (nel caso di bambini che consumano soltanto lo spuntino e non il pasto), nonché il prezzo per la merenda pomeridiana (nelle scuole in cui viene attivato il servizio di tempo prolungato). Si rinvia all'art. 36 del presente capitolato.
- 9) In caso di assenza del cuoco comunale e di sua impossibilità ad essere sostituito da altro personale comunale, il servizio di fornitura di derrate alimentari viene sostituito dal servizio di consegna pasti comprensivi di spuntino e di eventuali prodotti per confezionare le merende. I pasti vengono preparati presso il centro cottura e consegnati in legume caldo. La stazione appaltante ha definito il

prezzo unitario per tale servizio di pasto + spuntino (art. 36 del presente capitolato), che si differenzia da quello previsto nella parte A del presente capitolato per l'assenza di personale del fornitore. In alcuni casi, l'Amministrazione può richiedere al Fornitore anche il servizio di un addetto alla distribuzione pasti. In questo caso, il prezzo unitario corrisponde a quello definito per il servizio prestato nelle scuole infanzia statali.

ART 21 – Compiti del fornitore, modalità di consegna

I principali compiti del Fornitore sono i seguenti:

- Predisporre un **piano di consegne**, secondo le frequenze di seguito riportate:
 - Consegne quotidiane: pane
 - Pane grattugiato e lievito di birra fresco sono richiesti al massimo una volta alla settimana.
 - Le consegne settimanali sono così articolate:
 - Lunedì: consegna di latticini, prodotti alternativi ai latticini animali (latte vegetali, yogurt, Tofu ,ecc.) uova, prodotti surgelati
 - Martedì: consegna completa dell'ortofrutta per la settimana
 - Mercoledì: consegna prodotti confezionati
- Consegnare la carne fresca e il pesce surgelato sempre il giorno prima del consumo previsto dal menù. Il pesce può anche essere consegnato il giorno stesso del consumo se l'orario di consegna viene fissato entro le 9:30 del mattino. In questo caso il pesce va consegnato in fase di scongelamento (da non più di 24 h e non meno di 18h) a temperatura positiva tra +0° C e +4° C.
- Consegnare prodotti surgelati come gli gnocchi o le lasagne il giorno stesso del consumo in orario adeguato.
- Nel caso di gite e uscite didattiche, consegnare le materie prime per confezionare i panini entro le 7:15 del mattino stesso.

Se il giorno stabilito per la consegna coincide con una giornata di festa per la scuola, le consegne previste vanno effettuate nel giorno di apertura immediatamente successivo a quello stabilito per la consegna.

Il piano deve dettagliare giorni e orari di consegna, numero di mezzi di trasporto utilizzati, tragitto effettuato e numero di personale impiegato. Deve altresì prevedere la possibilità di effettuare trasporti "di emergenza" in condizioni particolari. Il piano può subire variazioni nel corso del rapporto contrattuale, ma solo ed esclusivamente se ritenute funzionali all'organizzazione del servizio di ristorazione.

Un piano di consegne diverso da quello richiesto può essere preso in considerazione solo successivamente all'inizio del servizio e solo se ritenuto migliorativo rispetto a quello richiesto. L'eventuale proposta deve essere presentata in forma scritta, deve indicare con precisione i giorni, gli orari, le frequenze e le tipologie di prodotto consegnato. Il Fornitore deve comunque assicurare che la consegna delle derrate alimentari avvenga in tempo utile per la preparazione delle pietanze previste nel menù. L'ufficio ristorazione invia gli ordini al

Fornitore mediante posta elettronica ordinaria con congruo anticipo (5 giorni circa). Gli ordini inviati precisano anche le date di consegna previste per ciascun prodotto.

- Consegnare le derrate alimentari specificate nell'Allegato Tecnico direttamente all'interno delle dispense delle cucine comunali (9 scuole infanzia e 4 asili nido). La consegna deve avvenire in condizioni igieniche adeguate rispettando quanto previsto dal Manuale di autocontrollo di cui il fornitore deve dotarsi per questa specifica fase operativa.
- Consegnare all'Amministrazione un elenco preciso dei prodotti utilizzati e dei loro formati, accompagnato dalle relative schede tecniche. Tale elenco deve essere fornito in formato cartaceo ed in formato elettronico e viene utilizzato dall'Ufficio ristorazione per effettuare gli ordini. Non è possibile consegnare prodotti non ordinati o non corrispondenti in qualità e quantità a quanto richiesto. Eventuali variazioni deve essere richieste all'Ufficio ristorazione soltanto per iscritto.
- Dotarsi di idonee attrezzature per effettuare una consegna regolare, igienica e sicura, in base a tutte le normative di volta in volta vigenti in materia (mezzi di trasporto adeguati, eventualmente refrigerati, utilizzo di contenitori termici a temperatura positiva o negativa, contenitori e carrelli trasportatori adatti agli alimenti ecc)
- Garantire l'utilizzo di mezzi di trasporto adeguati alle normative inerenti il trasporto di alimenti.
- Garantire che trasporto e consegna avvengano sempre in regime di autocontrollo.
- Garantire la tracciabilità per tutti i prodotti consegnati.
- Garantire la presenza di bolle di accompagnamento giornaliere (DDT o documenti di trasporto) indicanti con precisione i prodotti consegnati.
- Sostituire tempestivamente eventuali derrate risultate non conformi alle specifiche richieste.
- Per i prodotti di origine animale (latticini, uova e derivati, carne e pesce), evidenziare sempre nella bolla di consegna (o nell'etichetta del prodotto), il numero di lotto di produzione oppure il TMC o la data di scadenza, anche nel caso di prodotti consegnati già porzionati da consumare in giornata. La frutta e la verdura può essere consegnata sfusa, ma non è consentita la fornitura di prodotti di IV gamma. Viene richiesta frutta di stagione varia. È richiesta la fornitura di banane, come da Allegato Tecnico. Mele, carote e patate devono essere biologiche. Si rinvia all'art. 5-bis dell'Allegato Tecnico e all'art. 25 del presente capitolato. Tutti gli altri prodotti alimentari devono essere consegnati nella loro confezione originale che deve essere integra e riportare un'etichettatura conforme alla legislazione vigente. Non sono accettabili prodotti che abbiano superato il TMC o la data di scadenza. Non sono accettabili prodotti il cui TMC o la cui data di scadenza sia troppo a ridosso della data di consegna (in generale i prodotti freschi devono avere ancora una vita residua di almeno 15 gg, i prodotti secchi e suergelati di almeno 6 mesi).
- Segnalare preventivamente e per iscritto ogni variazione rispetto alle consegne richieste sia in termini di qualità, di quantità sia di tempistiche di consegna.

ART 22 – Verifica dei prodotti

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti e/o occulti della merce fornita, non immediatamente rilevati.

Le partite non conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato Tecnico vengono rifiutate e la ditta aggiudicataria deve provvedere alla loro immediata sostituzione; in caso di inadempimento del fornitore, è facoltà dell'Ente approvvigionarsi altrove, addebitando alla ditta appaltatrice il maggior onere sostenuto.

Le analisi e le perizie che si rendono necessarie e che l'Amministrazione intende fare eseguire vengono affidate ad Istituti autorizzati, scelti dalla stessa. La relativa spesa rimane a carico del fornitore ogniqualvolta risulti che il prodotto somministrato non abbia i requisiti previsti dal capitolato.

Inoltre, in caso di merce non conforme alle prescrizioni contrattuali od alle disposizioni di legge, il fornitore deve sottostare alla perdita totale della partita assegnata a cui il campione si riferisce.

Eventuali contestazioni riguardanti la qualità e la quantità della fornitura, se non risolte dalle parti, vengono inappellabilmente giudicate dal competente Servizio Sanitario.

A maggior garanzia della qualità dei prodotti, se la ditta aggiudicataria svolge solo funzioni di distribuzione, devono essere documentati tutti i passaggi che la merce subisce tra produzione e consegna.

Le forniture devono corrispondere ai pesi e ai quantitativi richiesti. Eventuali eccedenze possono essere restituite al fornitore.

ART 23 – Oneri e obblighi a carico del fornitore

La verifica della fornitura e le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico dei prodotti da parte della sede scolastica destinataria non esonerano la ditta da eventuali responsabilità per difetti, imperfezioni e difformità che non emersi all'atto delle predette operazioni, ma accertati entro 6 mesi dalla data di consegna.

Il fornitore è tenuto a mantenere identica e inalterata la qualità della merce per tutta la durata della fornitura o eventualmente a migliorarla a parità di prezzo se i prodotti scelti non risultano adeguati nella pratica quotidiana.

Il fornitore deve comunicare al Settore Politiche Educative Istruzione il nome ed i contatti (telefono fisso, telefono cellulare, email) di un referente a tempo pieno individuato quale Responsabile unico delle forniture. Tale responsabile può anche coincidere con il Responsabile del Servizio (come da precedente art. 13), ma deve essere espressamente indicato. Il Responsabile unico delle forniture ha il compito di garantire che tutto quanto riportato nel presente capitolato venga rispettato senza disguidi. Tale referente deve inoltre rispondere puntualmente ad eventuali richieste di modifiche organizzative e/o tecniche (quali l'inserimento di nuovi prodotti e la modifica di quelli non ritenuti qualitativamente soddisfacenti).

Il Responsabile delle forniture nominato rappresenta il Fornitore nei confronti dell'Amministrazione. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Il Responsabile nominato dal Fornitore deve garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici del Settore Politiche Educative Istruzione, quando richiesto.

Tale Responsabile del servizio deve essere persona di comprovata esperienza (es: tramite CV).

Tale Responsabile ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvede a garantire la qualità delle forniture e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge ed al presente capitolato.

Questi garantisce, altresì, la massima collaborazione possibile (collaborazione nella gestione degli ordini e delle comunicazioni relative).

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie) il Fornitore provvede a nominare un sostituto di pari professionalità.

Il Fornitore non deve accettare ordini di consegna dalle singole scuole e non deve consegnare presso le scuole nessun articolo che non sia stato espressamente richiesto ed ordinato dall'Ufficio ristorazione.

Il fornitore è sempre vincolato a consegnare i quantitativi richiesti dalle singole scuole in modo preciso, con una variazione in più od in meno non superiore al 10% del peso o del numero di confezioni ordinate.

Il Fornitore si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti l'uso dei prodotti forniti, ogniqualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità dei prodotti consegnati.

Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni, nonché in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose, tanto dell'Amministrazione Comunale che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nella esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato. È altresì responsabile dell'onestà e dell'idoneità del proprio personale.

ART 24 – Attivazione del servizio di fornitura di derrate alimentari presso le scuole infanzia e gli asili nido comunali

Il servizio ha decorrenza a partire dall'anno scolastico 2025/2026, e nello specifico dalla data comunicata dalla Stazione appaltante, e termina il 31 agosto 2031 – fatto salvo quanto previsto dall'art. 28 del presente capitolato.

Il fornitore, all'avvio del servizio, deve essere in possesso di tutti le Autorizzazioni, nullaosta e benestare per il funzionamento del servizio; tale documentazione deve essere prontamente aggiornata o rinnovata in base alla normativa di volta in volta vigente.

Il Fornitore deve inserire nel proprio Manuale di autocontrollo una fase specifica per questo servizio e deve fornirne copia all'Amministrazione al momento dell'avvio del servizio.

Si evidenzia che il calendario scolastico di apertura delle scuole comunali (asili nido e infanzia), per le quali è previsto il servizio di fornitura delle derrate alimentari crude, si differenzia leggermente rispetto a quello delle scuole statali (infanzia e primarie), nelle quali è previsto il servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di fornitura delle derrate alimentari è regolato dalle norme del presente Capitolato e dell'Allegato Tecnico, del Contratto, nonché da eventuali disposizioni regolamentari contenute nell'Atto di Regolamentazione. Una volta sottoscritto l'Atto di Regolamentazione, il Fornitore è tenuto ad attivare il servizio entro i termini tassativi indicati nell'Atto stesso. Qualunque variazione all'Atto di Regolamentazione del Servizio deve essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

ART 25 – CAM (ristorazione scolastica)

Ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, le prestazioni oggetto di appalto devono essere conformi alle clausole contrattuali e alle specifiche tecniche relative ai vigenti Criteri Ambientali Minimi approvati con Decreto 10 marzo 2020, n. 65 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di generi alimentari” del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, che qui di seguito si riportano (fatti salvi eventuali errori, omissioni o imprecisioni; per il testo corretto e completo dei CAM si rinvia in ogni caso al provvedimento ministeriale anzidetto).

In caso di incompatibilità tra le seguenti clausole e specifiche e quanto riportato all'art. 5-bis dell'Allegato Tecnico in materia di requisiti per la qualificazione delle mense scolastiche biologiche, al quale si rinvia, sono questi ultimi a prevalere (a titolo esemplificativo e non esaustivo: non possono essere utilizzate/fornite materie prime biologiche in percentuali inferiori a quelle minime stabilite dal D.M. Masaf n. 196072/2024, fatte salve eventuali deroghe). Il Servizio integrato di cui all'art. 1 del presente capitolato è quindi regolato in via gradata: 1) dalle disposizioni di cui al citato D.M. n. 196072/2024, richiamate all'art. 5-bis dell'Allegato tecnico; 2) dalle clausole e specifiche di cui ai CAM per la ristorazione scolastica; 3) dal presente capitolato e relativi allegati.

Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (C)

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A [sotto riportato], oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con

le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici» [l'organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento]. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia

subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, ~~eventualmente, latte~~. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

2. Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni,

deve essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutarì.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di

compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto può far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che

utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari e ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM viene richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Criteria ambientali per la fornitura di derrate alimentari (F)

1. Requisiti degli alimenti

I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica (C, punto 1);

Verifica: la verifica viene effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.

Calendario di stagionalità (allegato A - CAM)

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione,

fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more,

pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali: aglio, cipolle, arance, mele e pere, fagioli e tutti i legumi, patate.

ART 26 – CAM (prodotti tessili)

Come previsto dal punto 6) dei vigenti CAM per la ristorazione scolastica (art. 25 del presente capitolato), il tovagliato deve essere conforme alle specifiche tecniche di cui ai vigenti Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. del 07/02/2023 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica (G.U. n. 70 del 23/03/2023), allegati alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico.

ART 27 – CAM (pulizia e sanificazione)

Come previsto dal punto 7) dei vigenti CAM per la ristorazione scolastica (art. 25 del presente capitolato), i detergenti per le pulizie devono essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali relative ai vigenti Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. del 29/01/2021 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare (G.U. n. 42 del 19/02/2021), da ultimo integrati e modificati con D.M. del 24/09/2021 (fatti salvi eventuali errori, omissioni o imprecisioni; per il testo corretto e completo dei CAM si rinvia in ogni caso al provvedimento ministeriale anzidetto).

I detergenti usati nelle pulizie ordinarie che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure, vale a dire:

- i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione, anche per strofinamento, della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce;

oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie "a bagnato", oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2 [del decreto CAM], in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

[l'offerente deve presentare la lista completa dei detergenti utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI

EN ISO 14024. Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati, allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio]

sub D, lett. a) punto 2 “DETERGENTI CONCENTRATI: SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)”

I detergenti “concentrati”, vale a dire:

- prodotti detergenti con tasso di diluizione minimo di 1:100, per le pulizie “a bagnato”;
- prodotti concentrati per la preparazione di prodotti pronti all’uso da vaporizzare anche con trigger, con tasso di diluizione fino a 1:2 in relazione all’applicazione possono altresì essere acquistati ed utilizzati nelle pulizie ordinarie, se conformi ai criteri ambientali minimi riportati nel seguito ed in possesso di rapporti di prova, così come descritto nel successivo punto X “Verifiche di conformità”.

[elencare i prodotti indicando la denominazione sociale del produttore, la denominazione commerciale del prodotto e allegare i rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 che attestino la conformità ai CAM in riferimento alle prove analitiche e documentali effettuate]

Le specifiche tecniche relative a

- I. BIODEGRADABILITÀ DEI TENSIOATTIVI
- II. SOSTANZE E MISCELE NON AMMESSE O LIMITATE
- III. SOSTANZE BIOCIDE NEI DETERGENTI: CONSERVANTI
- IV. FRAGRANZE E COLORANTI
- V. ENZIMI
- VI. MICRORGANISMI
- VII. SISTEMI DI DOSAGGIO
- VIII. REQUISITI DELL’IMBALLAGGIO
- IX. IDONEITÀ ALL’USO
- X. CRITERI AMBIENTALI MINIMI NEI DETERGENTI PER LE PULIZIE ORDINARIE: VERIFICHE DI CONFORMITÀ

sono riportate nella Scheda tecnica allegata alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico.

Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici sub E, lett. a), da punto 1 a punto 8 [del decreto CAM] ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. a) punto 9 [del decreto CAM].

[l'offerente deve presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile all'immissione al commercio; il nome commerciale di ciascun prodotto; la funzione d'uso; le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 eventualmente possedute. In assenza di etichette, i prodotti devono essere in possesso di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati a norma del regolamento (CE) n. 765/2008, redatti in conformità a quanto previsto nella sezione "verifiche" dei CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie sub E, lett. a) punto 9. Il direttore dell'esecuzione del contratto, per i prodotti privi di etichette conformi alla UNI EN ISO 14024, richiede la presentazione dei citati rapporti di prova in fase di esecuzione contrattuale che, pertanto, devono essere preventivamente acquisiti dall'impresa esecutrice del servizio. In mancanza di tali rapporti di prova devono essere acquisite, per ciascun detersivo per le pulizie periodiche o straordinarie, le schede di dati di sicurezza unitamente alle dichiarazioni di conformità ai CAM adottati con il presente decreto, sottoscritte dal produttore del detersivo. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio sui prodotti privi dei citati rapporti di prova, con costi a carico dell'aggiudicatario]

sub E, lett. a) punti 1-9 "SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) DEI PRODOTTI PER IMPIEGHI SPECIFICI (CERE, DECERANTI, DECAPPANTI, SMACCHIATORI, ECC.) PER LE PULIZIE PERIODICHE E STRAORDINARIE"

Le specifiche tecniche relative a

1. BIODEGRADABILITÀ DEI TENSIOATTIVI
2. SOSTANZE E MISCELE NON AMMESSE O LIMITATE
3. SOSTANZE BIOCIDE NEI DETERGENTI PER USI SPECIFICI: CONSERVANTI
4. FRAGRANZE E COLORANTI
5. ENZIMI
6. SISTEMI DI DOSAGGIO
7. REQUISITI DELL'IMBALLAGGIO
8. IDONEITÀ ALL'USO
9. CRITERI AMBIENTALI MINIMI DEI DETERGENTI PER USI SPECIFICI: VERIFICHE DI CONFORMITÀ

sono riportate nella Scheda tecnica allegata alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico.

Le lavasciuga, le idropulitrici e le altre macchine per la pulizia eventualmente usate debbono essere ad alimentazione elettrica via cavo o a batteria, con uomo o senza uomo a bordo a seconda delle caratteristiche dei locali in cui i servizi devono essere resi e del tipo di sporco da trattare tipico dei locali di destinazione del servizio. Tali macchine devono essere progettate e realizzate in modo tale da favorire la maggiore durata della loro vita utile ed il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte a fine vita. I materiali devono essere tutti riciclabili, anche se alcune parti del macchinario, per la specifica funzione di uso, devono essere smaltiti come rifiuti speciali. I materiali diversi devono essere facilmente separabili. Le parti soggette ad usura, danneggiamenti o malfunzionamenti devono essere rimovibili e sostituibili. Le parti in plastica devono essere marcate con la codifica della tipologia di polimero di cui sono composte in base alla DIN 7728 e 16780 e la UNI EN ISO 1043/1. Le macchine eventualmente impiegate per le attività di pulizia devono essere munite di scheda tecnica redatta dal produttore che indichi denominazione sociale del produttore, la relativa sede legale e il luogo di fabbricazione del tipo e modello di macchina, le emissioni acustiche espresse in pressione sonora e se, nelle parti di plastica, sia usata plastica riciclata e in quale percentuale rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina. In sede di esecuzione del contratto l'impresa aggiudicataria esecutrice del servizio rende disponibile in cantiere il manuale d'uso e manutenzione delle macchine che riporti le

modalità operative previste nelle diverse tipologie di cantiere, le indicazioni per l'operatore per garantire l'utilizzo in sicurezza e per la rimozione dello sporco solido e/o liquido a fine lavoro, la descrizione delle operazioni di pulizia della macchina e le attività previste per il ripristino delle parti soggette ad usura e le informazioni su come reperire la documentazione per il corretto disassemblaggio della macchina a fine vita per avviare i componenti all'attività di riciclaggio e smaltimento da parte del personale tecnico addetto alle attività di manutenzione straordinaria. L'impresa aggiudicataria esecutrice del servizio effettua inoltre le manutenzioni delle macchine come suggerito dal produttore al fine di garantirne la massima durata ed efficienza in uso e deve tenere aggiornato e a disposizione anche del Direttore dell'esecuzione del contratto, un registro delle manutenzioni siglato dal soggetto autorizzato alle manutenzioni.

[l'offerente deve dichiarare se si intenderà o meno far uso di macchine ed, in caso affermativo, indicare il numero ed il tipo di macchine che si intendono impiegare, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello ed allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità al criterio ambientale. La conformità a quanto previsto nel criterio ambientale relativo alle macchine è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale]

Nei cantieri oggetto del presente contratto non possono essere utilizzati per le pulizie:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione.

Gli elementi tessili impiegati per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaturatura dTex ≤ 1 . Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaturatura espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali. Nel caso in cui la microfibra fosse utilizzata per la fabbricazione della parte pulente in accoppiamento o miscela con altre fibre o tecnofibre, la scheda tecnica deve riportare l'esatta composizione della parte pulente e deve dare evidenza della densità della frazione in microfibra. Il dTex della microfibra, in particolare, deve essere in ogni caso ≤ 1 . Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente (Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel etc.). Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

Gli elementi tessili riutilizzabili usurati (ovvero che hanno perso parte delle loro proprietà funzionali) non possono essere impiegati.

L'impregnazione degli elementi tessili per il lavaggio dei pavimenti, anche quelli monouso (usa e getta), con soluzioni detergenti e/o disinfettanti è condotta sulla base di procedure e sistemi che evitino la discrezionalità degli operatori in merito al grado di impregnazione dei tessili e che siano efficienti sotto il profilo dell'uso delle risorse idriche e il consumo di prodotti chimici. A tal fine devono pertanto essere usati elementi tessili impregnati prima dello svolgimento del servizio o direttamente sul carrello. Fanno eccezione esigenze specifiche, come lo sporco bagnato e di grossa pezzatura (ad esempio negli ingressi di edifici nei giorni di pioggia), oppure lo sporco grasso o incrostato dove è previsto il risciacquo (ad esempio nelle cucine) per le quali è appropriato, e dunque consentito, l'uso di carrelli con strizzatore a due secchi o a secchio con doppia vasca, per tenere separata l'acqua pulita dall'acqua sporca. L'acqua di risciacquo deve essere cambiata con l'appropriata frequenza. Qualora inoltre, per motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la stazione appaltante, dovesse essere necessario l'uso di prodotti monouso in carta, tali prodotti devono essere costituiti da carta in possesso del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC) o equivalenti, o dell'etichetta Remade in Italy, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+, o del marchio di qualità

ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Le attrezzature per le pulizie manuali usate devono essere costituite da carrelli con secchi e altri eventuali contenitori di plastica riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo degli elementi tessili in acqua pulita; impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).

[Le verifiche sono effettuate in situ e su base documentale. Le verifiche in situ sono finalizzate ad assicurarsi che i prodotti impiegati siano conformi ai rispettivi criteri ambientali ed in possesso dei mezzi di dimostrazione della conformità pertinenti. Le verifiche documentali riguardano, a titolo esemplificativo: le informazioni contenute nelle schede tecniche; le certificazioni o le licenze d'uso delle etichettature; le fatture di acquisto dei prodotti cioè per accertare se la quantità dei prodotti con le caratteristiche ambientali richieste corrisponda a quanto previsto dal presente criterio ambientale o dal contratto, se più restrittivo. Nel caso di servizi resi con un dipartimento, una divisione, un ramo di impresa od un'impresa in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), si potranno evitare le verifiche sul requisito relativo all'uso degli elementi tessili in microfibra, dimostrando che per l'ottenimento della licenza Ecolabel (UE) è stato sottoscritto il requisito opzionale che prevede l'utilizzo di almeno il 95% degli articoli tessili quali stracci, mops e frange lavapavimenti in microfibra. Per quanto riguarda il contenuto di materiale riciclato nei secchi o in eventuali altri contenitori in plastica nei carrelli, i prodotti che l'offerente si impegna a fornire sono ritenuti conformi se muniti di una certificazione quali Plastica Seconda Vita, o Remade in Italy, che attestino almeno tale contenuto di riciclato]

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 autorizzati:

- dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Presidio medico-chirurgico” e “Registrazione del Ministero della salute n.”,
- come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Prodotto biocida” e “Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n.”, oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di destinazione del servizio. Ove l'uso dei disinfettanti non sia già indicato nel capitolato d'appalto, tale protocollo, che deve altresì riportare le misure che si attueranno per minimizzare l'uso dei disinfettanti e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi, deve essere redatto in condivisione con la stazione appaltante, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

[Il direttore dell'esecuzione del contratto verifica l'attuazione del protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti, incluse le relative soluzioni da effettuare secondo le indicazioni del fabbricante, sulla base di un piano di monitoraggio.]

I prodotti di carta tessuto (carta igienica, salviette monouso etc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. I saponi eventualmente forniti devono essere liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Laddove non siano già impiegati distributori per l'erogazione di saponi per le mani in forma schiumosa, questi, che devono essere in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti, devono essere forniti. Tali apparecchiature andranno installate previo accordo con il Settore Politiche Educative Istruzione.

[Il direttore dell'esecuzione contrattuale effettua verifiche anche attraverso eventuale richiesta di prove documentali quali, ad esempio, le fatture d'acquisto]

ART 28 – Durata del contratto, proroga tecnica ed esecuzione anticipata

La durata del contratto (escluse le varie opzioni) è di 72 mesi, con decorrenza presunta dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2031, senza necessità di formale disdetta – fatta salva l'ipotesi di differimento degli anzidetti termini, disposto dalla Stazione appaltante in dipendenza dell'esito della procedura di affidamento del servizio.

Come meglio specificato al successivo art. 30, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per una durata massima pari a 36 mesi.

In presenza delle condizioni di cui all'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente (cd. "proroga tecnica"). In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nello stesso.

L'esecuzione anticipata è consentita ai sensi dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs. n. 36/2023.

ART 29 – Lotto unico. Importo contrattuale presunto

Ai sensi dell'art. 58, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 si evidenzia che l'appalto è costituito da un unico lotto poiché il servizio è caratterizzato dall'uniformità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non ravvisare alcuna convenienza economica nella suddivisione in due o più lotti. Le caratteristiche del servizio integrato, infatti, sono tali da rendere necessaria la gestione da parte di un unico fornitore, al fine di mantenere adeguati livelli di qualità del servizio.

In particolare:

- le prestazioni relative al servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale (scuole infanzia e scuole primarie) e le scuole comunali (asili nido e scuole infanzia, nei casi di emergenza e/o di assenza dei cuochi comunali) ed i rispettivi eventuali centri estivi, nonché quelle relative alla fornitura di derrate alimentari presso le scuole comunali, devono ritenersi inscindibili, e quindi non suscettibili di separazione;
- le prestazioni giornaliere richieste presso le scuole statali di pertinenza comunale prevedono interventi contestuali alle attività di somministrazione dei pasti (quali, ad esempio, attività di pulizia, igiene, lavaggio, sanificazione);
- le materie prime utilizzate (inclusi i prodotti biologici, anche ai fini della qualificazione come mensa scolastica biologica) devono essere le medesime in tutte le scuole servite (statali e comunali).

L'importo presunto a base d'appalto per il periodo dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2031 ammonta ad € **17.420.259,64=** al netto dell'IVA, compresi gli **oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI)**, pari ad € **10.210,00=** al netto dell'IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi, non soggetti a ribasso. Detto importo comprende anche la **fornitura di tablet dotati di SIM-dati** per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti (come da art. 50 del presente capitolato), quantificata in € **24.000,00=** al netto

dell'IVA.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. n. 36/2023, l'importo di cui sopra, posto a base di gara, comprende il **costo della manodopera**, non ribassabile, che la Stazione appaltante ha stimato in complessivi **€ 8.194.633,31=**, calcolato sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (in seguito CCNL) "per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo" ID CNEL H05Y, individuato dalla Stazione appaltante ai sensi dell'art. 11, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 36/2023 e applicabile al personale impiegato nell'appalto (si rinvia al documento di stima allegato alla relazione illustrativa progettuale / progetto tecnico economico).

ART 30 – Modifica del contratto in corso di esecuzione. Proroga. Valore del contratto

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso, l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto (cd. "quinto d'obbligo" pari al 20% dell'importo contrattuale).

Ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante si riserva di modificare il contratto in corso di esecuzione richiedendo alla ditta aggiudicataria la prestazione del servizio di "cuoco temporaneo", consistente nell'impiegare, presso la scuola comunale indicata dalla stazione appaltante (asilo nido o infanzia), n. 1 risorsa impiegata dalla ditta e avente la qualifica di "cuoco". Il costo per tale servizio (preparazione in loco dei pasti utilizzando le derrate fornite dalla ditta stessa) è calcolato in complessivi € 211.503,60= (stima riferita all'intera durata contrattuale di 72 mesi che tiene conto di un costo orario di € 22,89= moltiplicato per un totale di 9.240 ore), pertanto il prezzo unitario mensile viene definito dalla Stazione appaltante in € 2.937,55=. In caso di attivazione del servizio, il personale impiegato agisce sotto la direzione della ditta aggiudicataria e viene escluso qualsiasi vincolo di subordinazione con la Stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di **proroga** del contratto per una durata massima pari a 36 mesi (decorrenza presunta dal 1 settembre 2031 al 31 agosto 2034), ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo stimato di tale opzione è pari ad **€ 8.820.986,62=** al netto dell'IVA. L'esercizio di tale facoltà viene comunicato dalla Stazione appaltante alla ditta aggiudicataria, a mezzo posta elettronica certificata, almeno 2 (due) mesi prima della scadenza del contratto in corso di esecuzione.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, il **valore globale stimato dell'appalto**, è pari a complessivi **€ 29.934.759,79=** (compresi il costo della manodopera e gli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze) al netto dell'IVA, come di seguito specificato:

Importo complessivo	€ 17.420.259,64
Importo per l'opzione "cuoco temporaneo"	€ 211.503,60
Importo per l'opzione proroga (con opzione "cuoco temporaneo")	€ 8.820.986,62
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 3.482.009,93

Valore globale stimato	€ 29.934.759,79
-------------------------------	------------------------

ART 31 – Periodo di prova

La ditta aggiudicataria, successivamente alla stipula del relativo contratto, è soggetta ad un periodo di prova di 12 (dodici) mesi a partire dall'avvio dell'esecuzione contrattuale. Se, durante tale periodo, l'esecuzione non soddisfa le esigenze dell'Amministrazione (garanzia di adeguati livelli prestazionali e di sicurezza), quest'ultima invia alla ditta, a mezzo posta elettronica certificata, una comunicazione contenente le motivazioni che ostano al superamento del periodo di prova, assegnandole un termine non superiore a 7 (sette) giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni/giustificazioni. Nell'ipotesi di persistenza delle anzidette ragioni ostative, l'Amministrazione ha la facoltà di recedere dal contratto e di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, senza che l'Appaltatore originariamente aggiudicatario possa lamentare lesione di propri diritti o interessi legittimi, né vantare alcuna pretesa risarcitoria o indennitaria nei confronti dell'Amministrazione; quest'ultimo, in tal caso, ha diritto solo ed esclusivamente al pagamento delle prestazioni fino a quel momento eseguite.

ART 32 – Direttore dell'esecuzione del contratto

Ai sensi dell'art. 114, commi 7, 8 e 10, del D.Lgs. n. 36/2023, che richiamano gli artt. 31 e 32, comma 2, lett. h), del relativo Allegato II.14, la Stazione appaltante, prima dell'esecuzione del contratto, provvede alla nomina di un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) diverso dal Responsabile Unico di Progetto (RUP), con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto, nonché di eseguire le verifiche e i controlli di cui agli artt. 114, 115 e 116 del D.Lgs. n. 36/2023. Restano ferme le funzioni del RUP di supervisione, indirizzo e coordinamento. Il nominativo del DEC, da individuarsi tra il personale assegnato al Settore Politiche Educative Istruzione, viene comunicato tempestivamente alla ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 116, commi 8 e 9, del D.Lgs. n. 36/2023, le verifiche di conformità delle prestazioni oggetto di appalto – prestazioni di cui al presente capitolato e quelle aggiuntive proposte in sede di offerta – vengono svolte periodicamente dal DEC durante l'esecuzione del contratto, anche avvalendosi della collaborazione del personale scolastico statale e/o comunale. La frequenza minima di controllo è mensile; ulteriori controlli periodici vengono effettuati in occasione di particolari avvenimenti critici e patologici delle prestazioni oggetto di appalto, nonché su indicazione del RUP (es: “ispezioni a sorpresa”). La Stazione appaltante si riserva la facoltà di svolgere ogni altro controllo od ispezione ritenuto necessario. Le modalità di verifica e i controlli sono dettagliati nel presente capitolato. La ditta aggiudicataria, ai fini delle verifiche di cui sopra, è tenuta a fornire senza ingiustificato ritardo tutti i dati e le informazioni necessari, assicurando la massima collaborazione.

Le modalità specifiche di verifica e controllo delle prestazioni aggiuntive proposte dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta vengono dettagliate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio: in sede di sottoscrizione dell'Atto, viene predisposta una check-list con l'individuazione delle specifiche obbligazioni previste dalla documentazione di gara, integrata dall'offerta tecnica della ditta aggiudicataria. Ai fini delle verifiche, si procede altresì alla predisposizione, in contraddittorio con la ditta anzidetta, di schemi-tipo di processo verbale di cui all'art. 31, comma 2, lett. a), dell'Allegato II.14 al D.Lgs. n. 36/2023.

Viene fatta salva l'applicazione delle penali di cui all'art. 35 del presente capitolato.

Spetta infine al DEC l'accertamento/monitoraggio delle condizioni per il riconoscimento della revisione di cui all'art. 43 del presente capitolato, al fine di darne apposita comunicazione al RUP.

ART 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria (appaltatrice), nonché gli operatori economici coinvolti a qualsiasi livello nella “filiera delle imprese” (subappaltatori e sub-contraenti), sono assoggettati agli obblighi e alle conseguenti sanzioni previsti dalla Legge n. 136/2010 e nello specifico quelli di cui all'art. 3 (tracciabilità dei flussi finanziari). Si rinvia alla Determinazione ANAC n. 4/2011 recante “Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136” aggiornata con Delibera ANAC n. 585/2023 e ss. mm. ii.

La stazione appaltante verifica che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai servizi e alle forniture di cui al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente affidamento costituisce causa di risoluzione del contratto ex art. 1456 c.c.

ART 34 – Clausola sociale

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire quanto previsto dall'art. 102, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, e in particolare l'applicazione del vigente **CCNL “per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo”** (ID CNEL H05Y – codice Ateco **I 56.2** “fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione”) e ss. mm. ii. A tal fine, a pena di esclusione dell'offerta, deve adottare le misure di cui all'art. 57, commi 1 e 2-bis, del D.Lgs. n. 36/2023.

Si applica l'art. 1, commi 1-4, dell'Allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023 per quanto riguarda gli obblighi a carico della ditta aggiudicataria.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL sopra richiamato, attraverso la predisposizione di apposito progetto di assorbimento (la mancata predisposizione del progetto equivale a non accettazione della clausola sociale). Nello specifico:

- in caso di riduzione del personale da impiegare a seguito del cambiamento delle condizioni di esecuzione dell'appalto, il personale da riassorbire viene definito all'esito di una verifica congiunta con appaltatore e sindacati;
- in caso di aumento del personale da impiegare nell'appalto, l'appaltatore garantisce innanzitutto l'occupazione del personale già precedentemente impiegato;
- il personale riassorbito deve mantenere i diritti acquisiti, gli orari di lavoro individuali, e godere di

un trattamento economico complessivo e normativo non inferiore a quello goduto in precedenza.

La ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico i relativi oneri. È altresì tenuta ad applicare le condizioni contrattuali di cui sopra anche successivamente alla scadenza del CCNL applicato e fino alla sua sostituzione/rinnovo. In caso di violazione degli obblighi posti a tutela dei lavoratori, la Stazione appaltante provvede a denunciare le inadempienze al competente Ispettorato del Lavoro. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere in ogni caso l'intervento e le verifiche del competente Ispettorato del Lavoro.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal fornitore uscente per l'esecuzione del contratto, forniti dallo stesso, sono allegati alla documentazione di gara (numero degli addetti con l'indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della Legge n. 381/1991, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte-ore, ecc).

ART 35 – Inadempimenti e penali

Ai sensi dell'art. 115, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, si individuano le seguenti modalità di contestazione in corso di esecuzione del contratto: in caso di rilevate e accertate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge, dal presente capitolato e dal contratto, la Stazione appaltante invia alla ditta aggiudicataria – con le stesse modalità di cui all'art. 40 del presente capitolato – formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate. La ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare, a mezzo p.e.c., le proprie controdeduzioni scritte entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della lettera di diffida/contestazione.

Se le giustificazioni/controdeduzioni eventualmente addotte non vengono ritenute soddisfacenti, l'Amministrazione procede ad applicare, in base alla gravità dell'inadempienza, previa comunicazione a mezzo p.e.c., le penali evidenziate nella seguente tabella:

1	Negato accesso al personale della Stazione appaltante incaricato di eseguire le verifiche e i controlli previsti dal presente capitolato	€ 9.000,00 per ogni diniego di accesso
2	Difformità delle pietanze rispetto a quelle previste dal menu giornaliero e nelle diete speciali/leggere, ove non sia stata trasmessa preventiva (almeno 24 ore prima) comunicazione scritta e motivata alla stazione appaltante e all'Autorità sanitaria competente e ove successivamente a tali comunicazioni non vi sia stato diniego (art. 3 del presente capitolato)	€ 9.000,00 per ogni non conformità
3	Mancato rispetto delle grammature previste, verificate su 10 pesate della stessa preparazione oppure consegna di un numero di pietanze palesemente non adeguato a soddisfare le esigenze degli utenti (a seguito di constatazione <i>in loco</i>)	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
4	Non conformità delle derrate alimentari ai parametri previsti dal presente capitolato e dal relativo Allegato Tecnico	€ 9.000,00 per ogni non conformità



5	Confezionamento di pasti e/o consegna di prodotti alimentari non conformi alla vigente normativa in materia	€ 9.000,00 per ogni non conformità
6	Prodotto biologico inquinato da residui chimici e/o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione di fatto di rilevanza penale	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
7	Ritrovamento di corpi estranei inorganici e/o organici nei pasti e nelle derrate	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
8	Ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti; Ritardo di oltre 1 ora nella consegna delle derrate	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
9	Mancata consegna dei pasti (incluse le diete) rispetto al numero di pasti richiesto e prenotato da ogni singolo plesso scolastico	€ 9.000,00 per ogni pasto non consegnato
10	Mancata consegna dei prodotti nei tempi richiesti, in assenza di preventiva comunicazione scritta e motivata; Consegna di prodotti in quantità inferiore a quella ordinata/prenotata, in assenza di preventiva comunicazione scritta e motivata; Mancata consegna / mancato utilizzo di prodotti e/o ingredienti richiesti e presenti nel capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
11	Fornitura di prodotti non conformi in qualità, quantità e/o tempistiche rilevate almeno 3 volte consecutivamente e opportunamente contestate	€ 9.000,00 per ogni non conformità
12	Spuntini di metà mattina non consegnati rispetto al numero degli spuntini richiesti/prenotati	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
13	Mancato rispetto delle temperature (ai sensi di legge, del capitolato, dell'Allegato Tecnico e delle buone prassi igienico-sanitarie) per ciascun prodotto	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
14	Mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 15, lett. d), del capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
15	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto previsto dall'Allegato Tecnico	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata / non conformità
16	Documenti di trasporto (DDT, bolla accompagnatoria, ecc) mancanti, non adeguati o non consegnati contestualmente ai prodotti	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
17	Carenze igieniche delle cucine, della dispensa, dello spogliatoio, dei servizi igienici, nonché degli automezzi/veicoli adibiti al trasporto dei pasti/derrate; Carenze igieniche nel centro cottura e nei locali di stoccaggio; Carenza di corretta prassi igienica del personale; Carenze qualitative in ambito igienico nell'esecuzione del servizio;	Da € 9.000,00 a € 26.000,00 per ogni irregolarità accertata, a seconda della gravità
18	Mancato rispetto delle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro; Mancato rispetto delle procedure previste dal Manuale di autocontrollo (non	Da € 9.000,00 a € 26.000,00 per ogni irregolarità/non

	conformità operative)	conformità accertata, a seconda della gravità di eventuali conseguenze
19	Prodotto scaduto o fuori TMC (Termine Minimo di Conservazione) rivenuto nei magazzini, dispense o nei frigoriferi, oppure consegnato presso le scuole; Prodotto consegnato presso le scuole comunali (Servizio B) avente una shelf-life residua non conforme a quella prevista nell'Allegato Tecnico	€ 9.000,00 per tipologia di prodotto scaduto o fuori TMC / per ogni prodotto con shelf-life non conforme
20	Mancata consegna, entro i termini richiesti, della documentazione inerente l'HACCP/Manuale di autocontrollo; Mancata consegna, entro i termini previsti, della documentazione prevista dall'art. 5, lett. b), del capitolato relativa alle tecniche di preparazione e cottura	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
21	Non corretta compilazione delle schede previste dal Manuale di autocontrollo/HACCP	€ 9.000,00 per ogni non conformità
22	Unità lavorative mancanti rispetto all'organico giornaliero previsto in conformità con il piano del personale fornito, come dettagliato dall'art. 13 del capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
23	Mancata consegna, nel termine previsto, dell'elenco del personale per ogni plesso scolastico, come previsto dall'art. 13 del presente capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
24	Mancata comunicazione delle variazioni di personale, come previsto dall'art. 13 del capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
25	Mancata presenza, presso le cucine scolastiche, del Manuale di autocontrollo/HACCP e/o dei documenti di registrazione	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
26	Mancato rispetto delle modalità di trasporto	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
27	Mancata o parziale consegna e/o integrazione del materiale necessario all'apparecchiatura dei tavoli	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
28	Mancata o insufficiente somministrazione dei prodotti (biologici, equo-solidali, a chilometro zero o filiera corta, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, ecc), previsti nel capitolato, nell'Allegato Tecnico, oppure contrattualizzati a seguito di offerta in sede di gara	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
29	Mancata sostituzione e/o adeguamento delle attrezzature usurate o non più funzionanti (lavastoviglie, forni, frigoriferi, carrelli, ecc); Mancata sostituzione e/o integrazione delle stoviglie (piatti, bicchieri, contenitori, ecc) e/o degli arredi delle sale mensa (tavoli e sedie)	Da € 9.000,00 a € 26.000,00 per ogni irregolarità accertata, a seconda della gravità
30	Violazione delle norme previste dal capitolato (ogni altra inadeguata esecuzione del servizio giornaliero)	Da € 9.000,00 a € 26.000,00 per ogni irregolarità accertata, a seconda della gravità
31	Inadempimento agli obblighi di cui all'art. 1, commi 2-4, dell'Allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023 (violazione delle clausole sociali)	Da € 9.000,00 a € 26.000,00 in base alla gravità della violazione
32	Impiego di personale sprovvisto di DPI (Dispositivi di Protezione Individuale), di divisa e/o di tesserino di riconoscimento	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
33	Impiego di personale sprovvisto della formazione prevista dal presente capitolato nonché di quella obbligatoria per legge, oppure con attestati scaduti e/o non validi	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata

34	Mancata reperibilità del Responsabile tecnico/del servizio e/o mancata risposta nei termini previsti dal presente capitolato	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
35	Mancata o inesatta esecuzione di prestazione non prevista nel presente capitolato e nella documentazione di gara, ma proposta in sede di offerta e successivamente contrattualizzata	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata
36	Errata somministrazione e/o errata predisposizione di dieta speciale (per qualsiasi motivo: etico/religioso, salute, ecc.), fatto salvo l'obbligo di segnalazione di fatto di rilevanza penale	€ 9.000,00 per ogni irregolarità accertata

Ai sensi dell'art. 126, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, le penali - il cui importo massimo complessivo non può comunque superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale - vengono detratte dagli importi fatturati nei mesi successivi. L'Amministrazione può procedere al recupero delle penali anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva (art. 38 del presente capitolato), che deve essere immediatamente reintegrata. Le penali a carico dell'appaltatore per il ritardato adempimento (ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o delle prestazioni contrattuali) sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale e determinate in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo.

La penale per il ritardato adempimento trova altresì applicazione con riferimento agli impegni assunti dalla ditta aggiudicataria in fase di gara e direttamente collegati ai punteggi conseguiti in seguito alla valutazione dell'offerta tecnica. In caso di inadempimento ai predetti impegni, il contratto si intende risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Le somme dovute a titolo di penale non sono assoggettabili ad IVA (art. 15 del DPR n. 633/1972).

Resta fermo che la richiesta e/o il pagamento delle penali di cui sopra non esonera in alcun modo l'esecutore del servizio dall'adempimento delle obbligazioni per le quali si è reso inadempiente e che hanno fatto sorgere l'obbligo di pagamento delle penali anzidette.

Si prevede la seguente ipotesi di risoluzione del rapporto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile: se l'importo delle penali comminate raggiunge il 10% dell'ammontare netto contrattuale, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto, fermo restando l'incameramento della garanzia definitiva ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno dalla stessa subito. La risoluzione ha effetto a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'appaltatore, della comunicazione a mezzo p.e.c. con cui la stazione appaltante dichiara che intende valersi della presente clausola.

Ai sensi dell'art. 1382 del Codice civile, si prevede espressamente che in ogni caso l'applicazione delle penali non esclude la risarcibilità del danno ulteriore.

In ogni caso, l'Amministrazione si riserva di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio a spese dell'appaltatore, rivalendosi sulle fatture o sulla garanzia definitiva (art. 38), qualora la ditta aggiudicataria, appositamente diffidata, persista nell'inadempimento, anche successivamente alle contestazioni.

ART 36 – Fatturazione e pagamento dei corrispettivi contrattuali. Prezzi unitari

La fatturazione delle prestazioni contrattuali relative al Servizio integrato (parte A + parte B) avviene mensilmente (con esclusione del mese di agosto, in cui le attività scolastiche sono, di norma, sospese):

all'inizio di ogni mese, la ditta aggiudicataria fattura i servizi/forniture prestati nel corso del mese precedente, previo esito positivo delle verifiche di conformità di cui all'art. 32 del presente capitolato.

L'importo dei corrispettivi contrattuali (**C**) viene determinato moltiplicando il numero di pasti effettivamente prenotati e consegnati (**N**) per il prezzo unitario di riferimento definito dalla Stazione appaltante (**P**):

$$C = N * P$$

Non devono essere conteggiate le quantità prenotate e consegnate ai fini dei controlli di qualità effettuati dal personale addetto della Stazione appaltante, dai genitori "assaggiatori" da quest'ultima autorizzati oppure dagli enti/soggetti competenti (es: ATS-ASST e/o Carabinieri NAS).

I pagamenti vengono effettuati soltanto con riferimento alle quantità regolarmente prenotate dalla Stazione appaltante per il tramite dei singoli plessi scolastici ed effettivamente consegnate dalla ditta aggiudicataria (le quantità consegnate devono risultare dalla documentazione di trasporto, DDT o "bolla"), verificabili per il tramite della piattaforma "School Net" o equivalente. La ditta, ove necessario, è tenuta all'emissione di apposita nota di credito.

Il corrispettivo contrattuale per la fornitura dei tablet (art. 50 del capitolato) viene corrisposto con cadenza annuale: la ditta aggiudicataria deve emettere la relativa fattura elettronica entro e non oltre il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Le fatture – da emettere in formato elettronico, intestate al Comune di Cremona (codice amministrazione **c_d150** e codice univoco ufficio **UFH9AS**) – vengono trasmesse dalla ditta aggiudicataria attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) dell'Agenzia delle Entrate. Si evidenzia che il Comune di Cremona opera in regime di split payment (art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972): <https://www.comune.cremona.it/schede-informative/fatturazione-elettronica>

Il termine per il pagamento dei corrispettivi contrattuali è di **60 (sessanta) giorni** dal ricevimento di regolare fattura elettronica, la quale deve obbligatoriamente riportare:

- l'**importo del corrispettivo** in € (Euro);
- il Codice Identificativo Gara (**CIG**) dell'appalto (art. 25 del D.L. n. 66/2014).

Nella fattura devono essere altresì indicati:

- le coordinate bancarie (IBAN) per il pagamento tramite bonifico bancario ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- gli estremi (numero e data) della determinazione dirigenziale di affidamento del servizio;
- gli impegni di spesa di volta in volta comunicati dalla Stazione appaltante;
- i dati relativi al contratto;
- la specifica se trattasi di servizio prestato presso asilo nido, micronido, scuola infanzia o scuola primaria e la denominazione della struttura servita.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le vigenti norme in materia, in modo chiaro e lineare, al fine di rendere i riscontri più facili ed immediati. La ditta, in particolare, deve

emettere distinte e separate fatture per ciascuna prestazione oggetto di appalto:

- a) preparazione, confezione e somministrazione di pasti (servizio A);
- b) fornitura di derrate alimentari (servizio B);
- c) fornitura tablet (canone annuale).

Le fatture di cui ai punti a) e b) devono essere ulteriormente distinte/suddivise, in quanto ad ogni struttura scolastica deve corrispondere una specifica e separata fattura mensile:

- per quanto riguarda le scuole statali di pertinenza comunale, devono essere emesse fatture distinte per le prestazioni contrattuali svolte presso le strutture 3-6 anni (scuole infanzia) e per quelle svolte presso le strutture 6-11 anni (scuole primarie).
- per quanto riguarda le scuole comunali, devono essere emesse fatture distinte per le prestazioni contrattuali svolte presso le strutture 0-3 anni (asilo nido, micronido, ecc.) e per quelle svolte presso le strutture 3-6 anni (scuole infanzia). In caso di Polo infanzia (unica struttura 0-6 anni che comprende asilo nido e scuola infanzia), la ditta emette fatture distinte per la fascia 0-3 anni e la fascia 3-6 anni.

Le quantità fatturate devono corrispondere alle quantità prenotate dalla Stazione appaltante con le modalità di cui all'art. 12 del presente capitolato e successivamente consegnate.

Alla scadenza dei termini di pagamento di cui sopra, decorrono gli interessi legali di mora, calcolati al tasso di interesse applicato dalla BCE maggiorato dell'8%.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di rivedere le anzidette modalità di fatturazione, laddove si renda necessario al fine di adeguarsi alla normativa di volta in volta vigente e/o ad esigenze organizzative interne. Le nuove modalità di fatturazione vengono comunicate alla ditta aggiudicataria a mezzo posta elettronica certificata e hanno validità a partire dalla ricezione della comunicazione anzidetta.

La Stazione appaltante procede con la liquidazione delle fatture nei termini di legge, previo esito positivo delle verifiche di conformità del servizio prestato (tra cui la corrispondenza tra numero di pasti prenotati e numero di pasti effettivamente consegnati) nonché delle verifiche circa la regolarità contributiva, ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023 (DURC) e, ove previsto, fiscale, ai sensi dell'art. 17-bis del D.Lgs. n. 241/1997 (DURF), così come delle altre verifiche previste dalla normativa di volta in volta vigente (es: art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973). La ragioneria comunale procede all'emissione dei mandati di pagamento e gli importi relativi ai corrispettivi contrattuali vengono accreditati mediante bonifico bancario sul conto corrente comunicato dalla ditta aggiudicataria ai sensi della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Di seguito la tabella riportante i prezzi unitari (al netto dell'IVA) definiti dalla Stazione appaltante per l'appalto in oggetto, i quali comprendono tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio/fornitura richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi:

PASTO scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie)	€ 5,453
SPUNTINO scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie)	€ 0,493

CESTINI FREDDI scuole statali di pertinenza comunale (infanzia e primarie)	€ 4,438
DERRATE scuole comunali (nido e infanzia)	€ 2,045
PASTO SOSTITUTIVO scuole comunali (nido e infanzia) <i>N.B.: tale prezzo unitario <u>comprende lo spuntino</u></i>	€ 4,289

Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente alla ditta aggiudicataria; pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali subfornitori di servizi non possono vantare alcun diritto nei confronti della Stazione appaltante.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti alla ditta dall'esecuzione dell'appalto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono ricompresi nel (e remunerati con il) corrispettivo contrattuale.

La ditta aggiudicataria non può vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi sopra indicati, salvo quanto previsto dal presente capitolato (art. 43).

Le prestazioni richieste dalla stazione appaltante per le quali non è definito uno specifico prezzo unitario, si intendono remunerate con i corrispettivi di cui sopra.

Sulle somme dovute dalla Stazione appaltante a titolo di corrispettivo contrattuale sono operate, nel rispetto della vigente normativa fiscale, le detrazioni per i rimborsi spese e/o gli addebiti contrattualmente previsti.

La ditta non può sospendere e/o interrompere la prestazione del servizio e delle attività previste dal contratto, dal capitolato e dal relativo Allegato Tecnico, in nessun caso (ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi contrattuali). Si prevede la seguente ipotesi di risoluzione del rapporto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile: se la ditta aggiudicataria si rende inadempiente a tale obbligo, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto, fermo restando l'incameramento della garanzia definitiva ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno dalla stessa subito. La risoluzione ha effetto a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'appaltatore, della comunicazione a mezzo p.e.c. con cui la Stazione appaltante dichiara che intende valersi della presente clausola.

Se nel corso dell'esecuzione si verificano scioperi ovvero cause di forza maggiore che impediscono l'espletamento delle prestazioni contrattuali, i corrispettivi relativi ai servizi/forniture non prestati non devono essere fatturati.

Gli oneri di sicurezza (DUVRI) vengono corrisposti unicamente dietro presentazione di regolare fattura emessa dalla ditta aggiudicataria, corredata di documentazione dimostrativa dell'effettivo sostenimento degli stessi.

Le anzidette modalità di fatturazione trovano applicazione anche nell'ipotesi di "cuoco temporaneo" di cui all'art. 30 del presente capitolato. L'importo del corrispettivo viene determinato moltiplicando il numero di mesi effettivamente prestati (da indicare in fattura) per il corrispondente prezzo unitario (€/mese).

ART 37 – Stipulazione del contratto e relative spese

La ditta aggiudicataria si impegna a stipulare il relativo contratto ai sensi dell'art. 18, commi 1-3, del D.Lgs.

n. 36/2023 entro il termine stabilito dall'apposita comunicazione trasmessa dalla Stazione appaltante. Se la ditta non adempie agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, la Stazione appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 18, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023, di revocare l'aggiudicazione, ponendo a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Le spese contrattuali – interamente a carico della ditta aggiudicataria, in caso di stipula in forma di atto pubblico – si quantificano approssimativamente in € 48.000,00=.

ART 38 – Garanzia definitiva. Polizza assicurativa

Ai sensi dell'art. 117, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, la ditta aggiudicataria, ai fini della sottoscrizione del relativo contratto, è obbligata a costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità previste dall'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, pari al dieci per cento dell'importo contrattuale (fatto salvo il ricorrere delle condizioni di cui al comma 2 dello stesso art. 117). La garanzia definitiva è disciplinata dall'art. 117 anzidetto. La mancata costituzione di quest'ultima determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (art. 117, comma 6, del D.Lgs. 36/2023).

La ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare idonea polizza assicurativa RCT/RCO, a beneficio della stazione appaltante e dei terzi; si obbliga altresì a mantenerla valida, efficace ed operativa, per l'intera durata del contratto di appalto (incluse eventuali proroghe), a copertura del rischio della responsabilità civile del medesimo Fornitore in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto di appalto.

In particolare, detta polizza deve tenere indenne la Stazione appaltante, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno che il Fornitore possa arrecare alla stazione appaltante, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, nell'esecuzione di tutte le attività oggetto di appalto, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi (inclusi i danni da intossicazione e/o tossinfezione alimentare, inquinamento, da violazione della normativa in materia di protezione dei dati personali, nonché quelli derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute e quelli arrecati alle cose in consegna e/o custodia anche ai sensi degli artt. 1783, 1784, 1785, 1785-bis del Codice civile).

I massimali della polizza assicurativa di cui sopra non possono essere inferiori ai seguenti: € 5.000.000,00= per sinistro, con il massimale di € 1.000,000,00= per persona.

La Stazione appaltante non risponde per ogni causa ed evento con la ditta aggiudicataria. Pertanto, le condizioni di assicurazione devono prevedere la rinuncia dell'Assicuratore a rivalersi nei confronti della Stazione appaltante e dei suoi dipendenti e collaboratori.

La polizza, nello specifico, deve contrattualizzare quanto segue:

"La presente polizza si intende stipulata (anche) a copertura della responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera derivante all'Assicurato per l'esercizio delle attività afferenti l'appalto in oggetto, per tutta la durata dello stesso. La compagnia di assicurazione si obbliga pertanto a:

- *notificare al Comune di Cremona, a mezzo posta elettronica certificata, tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità e l'efficacia dell'assicurazione;*



- *notificare al Comune di Cremona, a mezzo posta elettronica certificata, il mancato rinnovo della copertura assicurativa da parte del contraente/assicurato ad ogni scadenza annuale;*
- *notificare al Comune di Cremona, a mezzo posta elettronica certificata, il mancato pagamento, da parte del contraente/assicurato, dei premi tutti di assicurazione;*
- *notificare al Comune di Cremona, a mezzo posta elettronica certificata, ogni modificazione o causa di inoperatività della polizza;*
- *considerare valida ed efficace, limitatamente alle responsabilità afferenti il contratto di appalto in oggetto, la polizza in corso fino a quando non siano trascorsi 30 (trenta) giorni dalla data in cui la comunicazione a mezzo p.e.c. sopra accennata sia stata ricevuta dal Comune. Durante l'anzidetto periodo di 30 giorni, l'assicurazione mantiene completa efficacia nell'interesse della Stazione appaltante;*
- *rinunciare ad ogni eccezione nei confronti della Stazione appaltante, anche in deroga all'art. 1901 c.c., in caso di mancato o parziale pagamento del premio dell'assicurazione e delle rate successive alle rispettive scadenze.*

La presente polizza prevede l'estensione della qualifica di terzo al Comune di Cremona.”

Copia della polizza assicurativa deve essere esibita all'Ufficiale rogante in sede di stipula del contratto di appalto e allegata allo stesso. In caso di stipula di nuovo contratto assicurativo (o di modifica di quello in essere) nel corso della validità del contratto, questo:

- non può modificare i termini e le condizioni della garanzia assicurativa già accettata;
- deve garantire continuità delle coperture per l'intero periodo del contratto di appalto (incluse eventuali proroghe).

Copia della nuova polizza (o dell'appendice di modifica) deve essere obbligatoriamente depositata con atto formale al competente Ufficio Comunale entro 3 (tre) giorni dalla stipula.

ART 39 – Effetti obbligatori del contratto

Il contratto stipulato in base al presente capitolato e all'offerta tecnica presentata è immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria; lo diventa per l'Amministrazione con l'esecutività degli atti amministrativi e gli accertamenti previsti dalla vigente normativa.

ART 40 – Risoluzione

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 122, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023. L'Amministrazione, inoltre, risolve unilateralmente il contratto al verificarsi delle condizioni di cui all'art. 122, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 36/2023. Nell'ipotesi di cui al comma 3 - il quale richiama l'art. 10 dell'Allegato II.14 -, la risoluzione del contratto viene preceduta dalla contestazione dell'addebito, con PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria e assegnazione di un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle sue controdeduzioni. La stazione appaltante, acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto con atto scritto comunicato all'appaltatore a mezzo PEC.

Ai sensi del comma 5 dello stesso art. 122, in tutti i casi di risoluzione del contratto, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e/o forniture regolarmente eseguiti.

Si applicano i commi 4, 6, 7 e 8 dell'art. 122.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra richiamate, l'Amministrazione provvede ad incamerare l'intero importo della garanzia definitiva, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Viene fatta salva la possibilità di cui all'art. 2, comma 2, dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. n. 36/2023. Altre ipotesi di risoluzione sono disciplinate nel presente capitolato.

In caso di inadempimento della ditta aggiudicataria anche ad uno solo degli obblighi assunti con il Capitolato, l'Allegato tecnico, con l'offerta tecnica, nonché con l'Atto di Regolamentazione del Servizio, la Stazione appaltante, per il tramite di apposita comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, assegna alla ditta aggiudicataria ex art. 1454 c.c. un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni, decorrente dalla ricezione della comunicazione, per porre fine all'inadempimento o per presentare le proprie controdeduzioni. Decorso inutilmente il predetto termine o valutate negativamente le controdeduzioni, il contratto si intende risolto.

L'impedimento, alla Stazione appaltante, degli accessi e/o dei controlli previsti dal presente capitolato, nonché l'omessa trasmissione – da parte della ditta aggiudicataria – della documentazione richiesta e/o la mancata collaborazione alle attività di controllo, costituiscono grave inadempimento ai sensi dell'art. 1455 c.c. e consentono alla Stazione appaltante di richiedere la risoluzione del contratto.

ART 41 – Recesso

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, mediante formale comunicazione trasmessa alla ditta aggiudicataria a mezzo posta elettronica certificata con un preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni. Decorso tale termine, la stazione appaltante prende in consegna i servizi e/o le forniture ed effettua la verifica circa la regolarità degli stessi.

La Stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di recedere in applicazione degli artt. 1373 e 1671 del Codice Civile, nonché in caso di mancato superamento del periodo di prova (art. 31 del presente capitolato).

ART 42 – Subappalto

Ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, la ditta aggiudicataria esegue in proprio i servizi e le forniture compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera d), del D.Lgs. n. 36/2023, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, si evidenziano le prestazioni oggetto del contratto da eseguire a cura dell'aggiudicatario e come tali non subappaltabili in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, dell'esigenza di rafforzare, tenuto conto della natura e della complessità delle prestazioni da effettuare, il controllo delle attività e dei luoghi di lavoro, nonché per garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori: l'aggiudicatario, in ragione della loro stretta interconnessione, complessità e del rivolgersi ad un particolare tipo di utenza, nonché dell'importanza e necessità di rispettare determinati standard qualitativi, di sicurezza ed igiene alimentare, nonché di relazione diretta con gli utenti deve eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto di appalto, ad eccezione di quelle relative al trasporto giornaliero dei pasti e delle derrate.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio della prestazione, deve comunicare alla Stazione appaltante tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contrattante, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati. Devono essere altresì comunicate eventuali modifiche intervenute nel corso del sub-contratto. Infine, eventuali variazioni dell'oggetto del subappalto, così come incrementi dell'importo dello stesso, necessitano di apposita autorizzazione integrativa.

Ai sensi dell'art. 119, comma 17, del D.Lgs. n. 36/2023, per tutte le prestazioni subappaltabili oggetto del presente appalto, è vietato il subappalto "a cascata", in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura e della complessità delle prestazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività e dei luoghi di lavoro, nonché per garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori.

Si rinvia all'art. 33 del presente capitolato.

ART 43 – Revisione dei corrispettivi contrattuali

Si può procedere alla revisione dei corrispettivi contrattuali, come previsto dall'art. 60, commi 2, lett. b), e 4-quater, del D.Lgs n. 36/2023 - che richiamano l'art. 3, commi 2 e 3, dell'Allegato II.2-bis -, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 % dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione: i prezzi vengono aggiornati nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire dopo l'attivazione della clausola di revisione.

Per determinare l'anzidetta variazione, si utilizzano gli indici di cui all'art. 60, comma 3, lett. b), e comma 4-bis, del D.Lgs n. 36/2023, individuati con le modalità di cui all'art. 11, commi 1 e 4, del richiamato Allegato II.2-bis. Non si applica il comma 2-bis dell'art. 60.

Come previsto dall'art. 13 dell'Allegato II.2-bis, si riporta di seguito l'associazione tra i CPV relativi al

presente appalto e gli indici contenuti nelle tabelle D dell'Allegato medesimo:

CPV [e relativo peso]	Descrizione CPV	Tabella	Tipo indice	Indice Istat – 1 (classificazione <i>Ecoicop</i> per PC; classificazione <i>Ateco</i> per altri indici)
55524000-9* [peso 89%]	servizi di ristorazione scolastica	D.3	PC+PC+IR	[01] prodotti alimentari e bevande analcoliche + [00ST] indice generale senza tabacchi + [56.2] fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
	<i>Pesi per la ponderazione dei singoli indici (art. 11, comma 3, dell'Allegato II.2-bis):</i> 30% [Ecoicop 01] + 20% [Ecoicop 00ST] + IR [Ateco 56.2] 50%			
15800000-6 [peso 11%]	prodotti alimentari vari	D.1	PC	[011] Prodotti alimentari
30213200-7** [peso 0%]	computer modello tablet	D.1	PPI	[262] Fabbricazione di computer e unità periferiche

* CPV prevalente 55524000-9 da ricollegarsi al CPV con livello di disaggregazione inferiore 55500000-5 (servizi di mensa e servizi di catering);

** CPV 30213200-7 da ricollegarsi al CPV con livello di disaggregazione inferiore 30200000-1 (apparecchiature informatiche e forniture).

La Stazione appaltante valuta la sussistenza delle condizioni per l'attivazione automatica della clausola di revisione prezzi (anche in assenza di istanza di parte), come previsto dall'art. 3, commi 1 e 2, dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs n. 36/2023, monitorando l'andamento dell'indice ISTAT con frequenza non superiore a quella di aggiornamento degli indici revisionali applicati all'appalto (**mensile**) e verificando l'eventuale superamento – in aumento o in diminuzione – della soglia prevista, e procede ai sensi dell'art. 13 dell'Allegato II.2-bis (**formula C**): pertanto, in caso di variazione totale superiore al 5%, il meccanismo della revisione si applica esclusivamente alle singole voci (CPV) / prestazioni che hanno registrato una variazione superiore al 5%.

Come indicato dall'art. 12, comma 1, dell'Allegato II.2-bis, la variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice o del sistema ponderato di indici, individuati, ai sensi dell'articolo 11, al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione; in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto Allegato.

Quando sussistono le condizioni per l'attivazione della clausola di revisione, la Stazione appaltante (RUP) comunica alla ditta aggiudicataria i prezzi revisionati da applicare alle prestazioni da eseguire successivamente al verificarsi delle variazioni che determinano l'attivazione della clausola.

La ditta aggiudicataria, in caso di difformità in merito all'importo da riconoscere a titolo di revisione prezzi, deve richiedere – a mezzo posta elettronica certificata – verifica tempestiva in contraddittorio con la Stazione appaltante (RUP) e, in caso di perdurante disaccordo, ove intenda contestare l'importo revisionale, iscriverne riserva con le modalità e nei termini previsti dall'art. 7 dell'Allegato II.14 – a pena di decadenza dal diritto di fare valere, in qualunque tempo e modo, pretese relative ai fatti e alle contabilizzazioni risultanti dall'atto contabile (art. 115, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023).

I prezzi revisionati si applicano alle prestazioni eseguite/da eseguire successivamente all'attivazione della clausola. Quest'ultima si considera attivata a decorrere dalla ricezione, da parte della ditta aggiudicataria, della comunicazione a mezzo posta elettronica certificata con la quale la Stazione appaltante comunica i prezzi revisionati, che vengono riconosciuti a decorrere da tale momento, anche nell'ipotesi di eventuali contestazioni/riserve, e fino alla successiva attivazione della clausola.

In caso di subappalto o sub-contratto, si applica l'art. 14 dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs n. 36/2023. Nella verifica propedeutica all'autorizzazione al subappalto (art. 42 del presente capitolato), la Stazione appaltante accerta la presenza, nel contratto di subappalto (o nel sub-contratto), di apposita e conforme clausola di revisione prezzi.

Stazione appaltante e ditta aggiudicataria devono attenersi alle seguenti modalità operative:

- 1) All'inizio di ogni mese, la Stazione appaltante verifica la sussistenza delle condizioni per l'attivazione della clausola.
- 2) In caso di attivazione della clausola, la Stazione appaltante procede come sopra indicato.
- 3) La ditta aggiudicataria, all'inizio del mese successivo, emette fattura elettronica con importo comprensivo della revisione prezzi (fatturazione relativa ai servizi/forniture prestati nel corso del mese precedente, come previsto dall'art. 36 del presente capitolato).

A) Meccanismo di calcolo in caso di unico indice (tabella D.1 – Allegato II.2-bis)

La Stazione appaltante procede al calcolo della variazione utilizzando la seguente formula:

$$V_t = ((I_t - I_0) / I_0) * 100$$

dove $t = 0$ corrisponde alla data di inizio del primo periodo di rilevazione e $t = 1, 2, 3, t$ corrisponde alla data di fine del periodo di rilevazione, considerato che I è l'indice utilizzato.

B) Meccanismo di calcolo in caso di indice composto (tabella D.3 – Allegato II.2-bis)

La stazione appaltante, al fine di determinare la variazione complessiva (come media ponderata delle variazioni dei singoli indici), utilizza la seguente formula generale:

$$V_t = (w_1 * V_t^{(1)}) + (w_2 * V_t^{(2)}) + \dots + (w_i * V_t^{(i)})$$

dove $V_t^{(1)}, V_t^{(2)}, \dots, V_t^{(i)}$ sono le variazioni degli indici individuati e w_1, w_2, w_i i rispettivi pesi. La somma dei pesi deve necessariamente fare 100%.

La variazione al tempo t si calcola, per ogni indice, applicando la formula A)

C) Meccanismo di calcolo in caso di più indici di natura diversa (tabella D.1 + tabella D.3)

La stazione appaltante, al fine di determinare la variazione del costo del servizio complessivo, utilizza la formula B) per calcolare la media ponderata della variazione degli indici delle singole voci.

ART 43-bis – Rinegoziazione

Fatta salva la revisione prezzi di cui al precedente art. 43, il contratto può essere oggetto di rinegoziazione ai sensi degli artt. 9 e 120, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023.

L'istruttoria di rinegoziazione viene avviata, su richiesta motivata della ditta aggiudicataria, al ricorrere di circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea e non imputabili alla stessa secondo quanto disposto dall'anzidetto art. 9. Si considerano circostanze straordinarie e imprevedibili, a titolo esemplificativo: il verificarsi di una catastrofe, di un disastro, di una pandemia, di modifiche legislative o regolamentari significative, ovvero di altre circostanze del tutto straordinarie che determinino un imprevisto aumento dei costi degli specifici fattori produttivi impiegati.

La Stazione appaltante può accogliere, in tutto o in parte, la richiesta di negoziazione – previa istruttoria del RUP, il quale provvede alla formulazione della proposta di un nuovo accordo entro un termine non superiore a 3 (tre) mesi. La richiesta di rinegoziazione non giustifica di per sé la sospensione del contratto.

È onere della ditta aggiudicataria – a pena di decadenza – segnalare tempestivamente il verificarsi delle circostanze di cui sopra, con dettagliata relazione e computo. In particolare, l'istanza di revisione deve indicare in termini percentuali la variazione richiesta, dare evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo con relativa quantificazione degli stessi ed essere corredata da documentazione idonea a dimostrare gli aumenti sopravvenuti. Deve essere data evidenza del fatto che la rinegoziazione richiesta è volta al mero ripristino dell'equilibrio contrattuale originario. L'efficacia della rinegoziazione – previa adozione del provvedimento da parte della Stazione appaltante e formalizzazione del relativo nuovo accordo – decorre dalla data di formale presentazione dell'istanza, corredata di tutta la documentazione necessaria alla valutazione; in nessun caso può avere effetto sulle prestazioni eseguite prima di tale data.

La rinegoziazione può avvenire nei limiti delle somme a disposizione indicate nel quadro economico dell'intervento, alle voci "imprevisti" e "accantonamenti".

ART 44 – Cessione del contratto

È vietata la cessione, totale o parziale, a qualsiasi titolo, del contratto ai sensi dell'art. 1406 del Codice Civile. Ogni atto contrario è nullo. Si rinvia all'art. 42 del presente capitolato.

ART 45 – Esecuzione o completamento del servizio nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato

Nelle ipotesi di cui all'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione dei servizi/forniture oggetto del presente appalto, se tecnicamente ed economicamente possibile. Come previsto dal comma 2 dello stesso art. 124, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.

ART 46 – Disciplina delle controversie. Foro competente

Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto tra la Stazione appaltante (Amministrazione aggiudicatrice) e la ditta aggiudicataria (Appaltatore) viene devoluta in via esclusiva al Tribunale di Cremona.

Per la definizione di ogni eventuale controversia inerente l'esecuzione del presente appalto, viene espressamente esclusa la competenza arbitrale.

ART 47 – Interruzione della produzione per cause di forza maggiore e scioperi

Il Fornitore deve essere in grado di prestare il servizio anche in caso d'interruzione della produzione presso tutti i Centri di Produzione per causa di forza maggiore, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es: convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, il Fornitore può anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi da prepararsi in conformità a quanto previsto dall'art. 3, lett. c), del presente capitolato – fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, ha diritto al pagamento del corrispondente prezzo unitario definito dalla stazione appaltante (art. 36 del presente capitolato). L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore e le successive incombenze non danno diritto al fornitore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

ART 48 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici. Patto etico. Patto di integrità. Contratti ad alta intensità di manodopera

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici”, gli obblighi di condotta previsti da tale decreto e dal “Codice di comportamento dei dipendenti del Comune” approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 224 del 4 ottobre 2023 – entrambi pubblicati sul sito istituzionale del Comune di Cremona – sono estesi nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo delle imprese esecutrici di appalti in favore dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare gli obblighi di comportamento da essi prescritti e si obbliga a metterli, a sua volta, a disposizione di tutti i soggetti che, in concreto, svolgono attività in favore della Stazione appaltante (sia *in loco* che non), responsabilizzando gli stessi con gli strumenti ritenuti adeguati.

Inoltre ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 (clausola di *pantouflage*), i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi

riferiti.

La ditta aggiudicataria accetta il Patto di Integrità in materia di Contratti Pubblici del Comune di Cremona, approvato con la deliberazione di Giunta Comunale n. 103 del 16 maggio 2018, consultabile sul sito istituzionale del Comune di Cremona e si impegna ad accettarne le prescrizioni.

La ditta aggiudicataria accetta altresì il “Protocollo d’intesa per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti e nelle concessioni di lavori, servizi e forniture ad alta intensità di manodopera” approvato con la deliberazione di Giunta Comunale n. 303 del 30 dicembre 2024, consultabile sul sito istituzionale del Comune di Cremona e stipulato con le associazioni sindacali CGIL, CISL e UIL e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservarli e a farli osservare dai propri dipendenti e collaboratori.

La violazione degli obblighi derivanti dai predetti codici/patti costituisce causa di risoluzione del rapporto contrattuale. Il contratto si intende risolto ai sensi dell’art. 1456 c.c. a decorrere dalla data della ricezione, da parte della ditta aggiudicataria, della comunicazione a mezzo p.e.c. con cui la Stazione appaltante dichiara che intende valersi della presente clausola.

ART 49 – Personale addetto al servizio. Ulteriori requisiti

Il personale impiegato nell’appalto, addetto al servizio, deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 (T.U. in materia di salute e sicurezza dei lavoratori), tenendo conto che la classe di rischio attribuita ai lavoratori delle scuole è "rischio medio", che richiede di conseguenza un adeguato numero di ore di formazione specifica.

Il personale deve essere altresì formato sulla base della vigente normativa in materia di primo soccorso, antincendio e di igiene alimentare: D.Lgs. n. 81/2008 e Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari, richiamato altresì dall’art. 126 della Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33 e loro ss. mm. ii.

Gli operatori della ditta aggiudicataria devono quindi essere essere in possesso degli attestati di formazione relativamente a:

- Formazione prevista dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii.;
- Formazione relativa al Primo Soccorso;
- Formazione per addetti Antincendio;
- Formazione igienico-sanitaria ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e della L.R. 30 dicembre 2009, n. 33 e ss. mm. ii. (Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare). Copia del certificato/attestato di avvenuta formazione deve essere conservata nella sede/plesso ove viene prestato servizio, allegandola al manuale di autocontrollo igienico.

In ottemperanza a quanto stabilito dai CAM pulizie (art. 27 del presente capitolato), inoltre, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi della richiamata normativa, l'aggiudicatario deve assicurare che siano stati trattati anche i seguenti argomenti:

- Differenze tra detersione e disinfezione;
- Proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da

dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;

- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- Corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'ideale pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- Corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;
- Gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;
- Classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per la gestione dei rifiuti urbani prodotti;
- Modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

Le attività di formazione devono essere eseguite in modo da agevolare l'apprendimento e la memorizzazione delle informazioni, per lo meno delle seguenti attività: corrette modalità di esecuzione delle operazioni di pulizia o sanificazione, della gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati. Tale formazione può essere erogata a distanza, attraverso piattaforme di e-learning, che includano anche la verifica del livello di apprendimento. Al personale dedicato alle operazioni di pulizia devono essere erogate almeno 16 ore di formazione in relazione agli argomenti sopra indicati.

Per tematiche specifiche deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione. Il personale assunto in corso di esecuzione deve essere formato prima di essere immesso in servizio. L'aggiudicatario potrà verificare i contenuti informativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi.

[se il servizio viene reso da una divisione, un dipartimento o un ramo d'azienda o da un'azienda che abbia ottenuto la licenza di uso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), la conformità è presunta in base al possesso di tale licenza, che deve essere allegata in offerta. Negli altri casi, l'impresa o le imprese che eseguono il servizio, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, devono presentare il proprio progetto e programma di formazione del personale erogato, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi, nominativi dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e i risultati conseguiti]

La ditta aggiudicataria, se richiesto dalla stazione appaltante, deve inviare all'Ufficio ristorazione, senza ingiustificato ritardo, le copie dei suddetti attestati di formazione e/o partecipazione.

ART 50 – Fornitura tablet con SIM-dati inclusa per attività di prenotazione pasti

La Stazione appaltante, per il tramite del proprio Servizio ICT, affida alla società Etica soluzioni SRL il

contratto relativo alla fornitura del software “School Net” / “School Net nido” o equivalente, finalizzato alla gestione dei servizi scolastici comunali. La Stazione appaltante detiene le licenze d’uso del software/gestionale anzidetto, acquistate con risorse finanziarie proprie.

Gli Uffici del Settore Politiche Educative Istruzione forniscono alla ditta aggiudicataria le credenziali di accesso per l’uso della piattaforma software (visualizzazione delle prenotazioni giornaliere tramite tablet, come specificato nell’art. 12 del presente capitolato).

La ditta aggiudicataria deve quindi provvedere alla fornitura, presso le scuole di cui all’art. 1, di n. 40 tablet nuovi (di cui n. 36 immediatamente operativi e n. 4 da tenere a disposizione per far fronte ad eventuali sostituzioni tempestive) aventi le seguenti caratteristiche / specifiche tecniche:

- sistema operativo Android, aggiornato all’ultima versione disponibile;
- display da 10” (pollici);
- connettività WiFi, Bluetooth e Cellular (4G/5G);
- memoria di almeno 32 GB;
- porte USB;
- cavo e caricabatterie;
- configurazione della app “School Net” (o equivalente) già pronta all’uso.

La ditta deve fornire altresì n. 36 SIM-dati 4G/5G, per garantire la connettività dei tablet anzidetti in ogni condizione e luogo, presso ciascuno dei plessi scolastici.

Qualsiasi dubbio di natura tecnica riguardante le specifiche dei dispositivi (caratteristiche tecniche) e/o il software (configurazione dei tablet), può essere chiarito contattando l’assistenza della società Etica soluzioni SRL (i dati di contatto vengono forniti dall’Ufficio rette del Settore Politiche Educative Istruzione ovvero dal Servizio ICT).

La ditta aggiudicataria, prima dell’avvio dell’esecuzione contrattuale, è tenuta a comunicare tempestivamente alla Stazione appaltante e ad ogni istituto comprensivo statale il nominativo del proprio referente locale per la risoluzione immediata di problematiche ordinarie nella gestione dei dispositivi (tablet e SIM).

La ditta, quindi, attraverso il proprio referente locale, è tenuta a:

- verificare, prima dell’avvio del servizio, la disponibilità e il corretto funzionamento dei tablet (dotati di SIM) nelle scuole;
- eseguire annualmente, prima dell’inizio dell’anno scolastico (mese di settembre), un controllo funzionale su tutti i dispositivi e coordinarsi con i responsabili di ogni plesso scolastico per eventuali sostituzioni, manutenzioni o aggiornamenti necessari;
- gestire le segnalazioni provenienti dalle scuole in merito a guasti e/o malfunzionamenti dei tablet;
- verificare il problema segnalato dalla scuola entro 1 giorno lavorativo dalla segnalazione;
- provvedere alla sostituzione del tablet non funzionante e alla configurazione del nuovo dispositivo entro 2 giorni lavorativi dalla segnalazione.

Per la fornitura degli anzidetti tablet dotati di SIM-dati ed i relativi servizi accessori, la stazione appaltante riconosce alla ditta aggiudicataria un canone annuale pari ad € 4.000,00= al netto dell'IVA. Al termine del rapporto contrattuale, la Stazione appaltante acquisisce la proprietà dei soli dispositivi (tablet) in uso presso le scuole (le SIM-dati rimangono di proprietà della ditta aggiudicataria); le relative modalità di consegna devono essere concordate con la Stazione appaltante.

ART 51 – Norme finali. Rinvio

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato, dell'Allegato Tecnico e del disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, da allegare al contratto.

Per tutto quanto non previsto specificamente nei documenti su citati, si rinvia al vigente Codice dei Contratti (D.Lgs. n. 36/2023) ed alla vigente normativa nazionale ed eurounitaria, in quanto compatibile.



Cremona
COMUNE DI CREMONA
Settore Politiche Educative
Istruzione

ALLEGATO TECNICO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI
UTILIZZATI, RELATIVE GRAMMATURE E MODALITÀ D'IMPIEGO

Indice

ART 1 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari.....	3
ART 2 – Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.....	3
ART 3 – Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità.....	3
ART 4 – Conservazione delle derrate.....	4
ART 5 – Caratteristiche richieste per i prodotti maggiormente utilizzati.....	5
ART 5-bis – Mensa scolastica biologica: requisiti delle materie prime biologiche (Servizio integrato A+B).....	9
ART 6 – Farine e paste alimentari.....	10
Cereali.....	14
Prodotti da forno.....	15
Pane.....	17
ART 7 – Prodotti confezionati.....	18
ART 8 – Prodotti per la prima infanzia.....	26
ART 9 – Prodotti surgelati.....	28
ART 10 – Prodotti lattiero caseari.....	34
Prodotti sostituti del latte e prodotti richiesti in caso di allergie e diete particolari.....	38
ART 11 – Carne fresca refrigerata in confezioni sottovuoto.....	39
Carni bovine.....	39
Carne suina.....	41
Carni avicole (pollo e tacchino).....	42
Parametri microbiologici.....	43
ART 12 – Uova e salumi.....	44
ART 13 – Prodotti ortofrutticoli.....	45
Verdure.....	45
Odori.....	47
Frutta fresca di stagione.....	50
Imballaggio.....	54
ART 14 – Acqua minerale naturale in bottiglia.....	55
ART 15 – Alimenti speciali per diete particolari e introduzione di nuovi prodotti.....	56
ART 16 – Menù per le occasioni di festa nelle scuole comunali.....	57
Festa delle verdure.....	57
Menù per le feste di Natale e per le feste di fine anno.....	57
Menù di assaggi per altre occasioni speciali.....	57
ART 17 – Grammature.....	58
ART 18 – Esempi di menù applicati nell’anno scolastico.....	62
ART 19 – Media dei quantitativi di pasti serviti mensilmente per plesso scolastico 2023/2024.....	96
Servizio A.....	96
Servizio B.....	98
ART 20 – Media dei quantitativi di pasti serviti mensilmente per plesso scolastico 2024/2025.....	100
Servizio A.....	100
Servizio B.....	102

ART 1 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

Tutte le materie prime alimentari utilizzate nell’ambito del Servizio integrato (parte A + parte B), così come esplicitato nel capitolato, devono essere conformi a quanto riportato negli articoli del presente Allegato. Eventuali differenze nella tipologia di richieste tra il servizio di preparazione e somministrazione pasti e il servizio di fornitura derrate vengono evidenziate di volta in volta.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti (anche ove non espressamente citate, e loro ss. mm. ii.) e alle specifiche merceologiche indicate nel presente Allegato.

Il fornitore deve sempre garantire l’identificazione e la tracciabilità delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti. Gli alimenti confezionati devono essere forniti in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

È preferibile utilizzare fornitori di materie prime in grado di certificare la qualità dei loro prodotti e dimostrare l’adozione di sistemi di assicurazione di qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Tutti gli alimenti utilizzati/forniti non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM) o ingredienti derivati da OGM, come previsto dal successivo art. 5-bis. Il Fornitore, prima dell’avvio del servizio, deve rilasciare apposita attestazione in tal senso.

ART 2 – Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate in conformità alla vigente normativa in materia (con particolare riferimento al Regolamento (UE) n. 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete, in lingua non italiana, con diciture poco chiare e poco leggibili. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari devono essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum, ove esistenti (per es. prontuario AiC per la celiachia).

Il Fornitore, prima dell’inizio del servizio deve comunicare all’Amministrazione la lista dei prodotti utilizzati, con le relative schede tecniche che devono garantire le caratteristiche richieste dal capitolato. Il Fornitore è obbligato a comunicare tempestivamente ogni variazione della lista stessa (come già espressamente indicato al punto 1 dell’art. 2 e all’art. 21 del Capitolato d’Appalto).

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse (salvo per frutta e verdura fresche) e le confezioni parzialmente utilizzate e stoccate presso le sedi del Fornitore devono mantenere leggibile l’etichetta.

ART 3 – Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili devono essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l’approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore deve avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore deve acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all’Amministrazione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità del luogo di lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

ART 4 – Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, deve essere confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo, nei limiti della loro durata commerciale, devono essere garantiti:

- un'adeguata temperatura del deposito;
- un'adeguata umidità degli ambienti di deposito;
- un'adeguata igiene degli ambienti di deposito;

Le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati devono essere conservati in frigoriferi distinti, alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle di seguito riportate.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento, appositamente studiati, di natura biodegradabile, quali, ad esempio, quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio (come già richiesto nel Capitolato d'Appalto alla lettera g) dell'art. 5).

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento devono essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display e/o sull'apposito termometro interno entrambe regolarmente sottoposte ad operazioni di taratura per la verifica del funzionamento.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. È necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature devono essere posizionati in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrosti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione incrociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti:

Tab. A - Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione

Fase	Temperature
Scongelamento	+ 4 ° C
Stoccaggio prodotti congelati o surgelati	- 18° C
Stoccaggio prodotti refrigerati	+ 1 / +10° C
Stoccaggio prodotti a temperatura ambiente	+ 18 / +20° C
Cottura	+ 75° C al cuore
Riscaldamento	+ 75° C al cuore
Somministrazione piatti freddi	+ 10° C
Somministrazione piatti caldi	+ 65° C al cuore del prodotto
Trasporto pietanze calde	+ 65° C
Trasporto pietanze fredde	0 / +4° C

ART 5 – Caratteristiche richieste per i prodotti maggiormente utilizzati

Qui di seguito e nei successivi articoli vengono indicate le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari utilizzate e fornite devono possedere.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui di seguito si intendono richiamate. La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e per le forniture di derrate alimentari deve corrispondere alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente articolo.

Le derrate alimentari:

- non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è infatti vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente;
- deve essere garantito e dimostrato il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto sia per la conservazione.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e ss.mm. e ii.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati, la shelf-life residua alla consegna deve essere come da tabella seguente:

Alimento	Shelf-life al momento della consegna
latte fresco pastorizzato	almeno 3 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 80%
stracchino, crescenza, robiola	vita commerciale residua almeno del 80%
mozzarella	vita commerciale residua almeno del 80%
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	vita commerciale residua almeno del 80%
formaggi stagionati	vita commerciale residua almeno del 80%
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 80%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 70% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del' 80%
prodotti surgelati	vita residua non inferiore all'70% di quella assegnata.

Per i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), valgono le seguenti indicazioni: Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg UE 1151/2012 del 21/11/2012).

Per i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP), valgono le seguenti indicazioni: Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. UE 1151/2012 del 21/11/2012).

Per i prodotti agroalimentari tradizionali, valgono le seguenti indicazioni: Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure, metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all’interno dell’“Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

Per i prodotti dell’agricoltura sociale, valgono le seguenti indicazioni: L’agricoltura sociale (Legge 381/91) è un esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l’azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell’interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell’azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l’Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell’ambiente, nonché garanzia dell’approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l’attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Per i prodotti del circuito equo-solidale, valgono le seguenti indicazioni: il commercio Equo-Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione. Il Commercio Equo-Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

- Si considerano prodotti del commercio equo-solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo-Solidale.
- Sono altresì prodotti del commercio equo-solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.
- Si considerano prodotti del commercio equo-solidale anche quelli provenienti dal progetto “Solidale Italiano” di Ctm Altromercato (comprendente, per esempio, le paste alimentari commercializzate con il marchio “Libera Terra”).

Il Fornitore, nell’ambito del servizio A (preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale e rispettivi eventuali centri estivi) deve provvedere alla fornitura

dei seguenti prodotti del commercio equo-solidale.

I prodotti provenienti dal circuito equo-solidale richiesti sono:

- banana, con frequenza minima di una volta alla settimana per lo spuntino;
- cioccolato al latte/fondente, presente nei cestini freddi sostitutivi del pasto, in occasioni speciali o se nel menù è previsto il “dolcetto” (una volta al mese) quando c’è il piatto unico;
- biscotti tipo frollini al miele/al cacao, solo in occasioni speciali.

Il Fornitore, nell’ambito del servizio B (fornitura di derrate alimentari crude alle scuole comunali e rispettivi eventuali centri estivi) deve provvedere alla fornitura dei seguenti prodotti del commercio equo-solidale:

- Banane biologiche
- Quinoa biologica
- Cous cous integrale
- Blocco cioccolato fondente (200 g)
- Zucchero di canna
- Noci biologiche
- Pasta “Libera Terra” vari formati

Per i prodotti da agricoltura biologica, valgono le seguenti indicazioni: In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l’acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l’uso di OGM;
- limitazione dell’uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell’uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

I prodotti BIOLOGICI (con percentuale BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- in italiano BIOLOGICO (ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO);
- che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- nome e/o numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», Agricoltura UE/non UE»

(obbligatorio dal 1/7/2010).

Negli articoli che seguono sono indicate le caratteristiche richieste per i principali prodotti utilizzati. Tali caratteristiche, salvo ove espressamente indicato, devono essere le medesime per entrambe i tipi di servizi:

- a) Servizio **A** di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali (infanzia e primarie) di pertinenza comunale e presso i rispettivi eventuali centri estivi;
- b) Servizio **B** di fornitura quotidiana derrate alimentari crude presso le scuole infanzia comunali, gli asili nido comunali e i rispettivi eventuali centri estivi.

ART 5-bis – Mensa scolastica biologica: requisiti delle materie prime biologiche (Servizio integrato A+B)

La ditta aggiudicataria, come specificato all'art. 25 del capitolato, è tenuta ad attenersi alle indicazioni ministeriali in materia di mensa scolastica biologica, vale a dire la classificazione delle materie prime biologiche come da D.M. Masaf n. 196072/2024.

1) Le materie prime di origine biologica devono rispettare le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

Categorie di prodotto	Percentuali minime di utilizzo
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
Uova	100%
Prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%
Carne bovina	50%
Carne suina, avicola, ovina	30%
Pesce d'acquacoltura	100%
Latte	100%
Salumi, prodotti lattiero caseari	30%
Yogurt, succhi di frutta	100%
Olio extra vergine di oliva	70%
Pelati, polpa, passata di pomodoro	70%
Marmellate e confetture	100%

Eventuali **deroghe** alle percentuali di cui sopra **non possono essere superiori al 20%** e devono essere adeguatamente motivate dal Fornitore in sede di offerta. In caso di temporanea difficoltà a reperire il pesce d'acquacoltura nella percentuale minima dell'80%, il Fornitore è tenuto ad informare tempestivamente l'Amministrazione, a mezzo posta elettronica certificata, trasmettendo apposita relazione dettagliata indicante le ragioni alla base delle difficoltà anzidette, la percentuale oggetto di fornitura e le tempistiche circa il ripristino della percentuale minima di cui sopra.

2) Norme di preparazione dei piatti

Inoltre, nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- c) è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità, di cui all'Allegato A del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e della fornitura di derrate alimentari" [allegato riportato nell'art. 25 del capitolato];
- e) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3) Criteri di separazione

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e ss. mm. ii. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

ART 6 – Farine e paste alimentari

Farina bianca tipo 0 biologica

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

- il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- confezioni da 1Kg.

Farina di mais biologica

- Ottenuta dalla macinazione del mais proveniente da agricoltura biologica, deve provenire dall'ultimo raccolto.
- Deve essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali devono essere indicati: il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.
- Non è ammesso l'uso di farina precotta.
- Confezioni da 1 Kg.
- Conservabilità di almeno 9 mesi.

Il prodotto fornito deve essere consentito ai celiaci, vale a dire adeguato al consumo da parte degli utenti affetti da celiachia: a tal fine, deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio della spiga barrata.

Farina di grano saraceno – farina di riso – farina di riso integrale – farina di ceci – farina di farro – farina di farro integrale – farina di miglio – biologiche

- I prodotti devono essere privi di infestanti, parassiti e muffe, non devono presentare corpi estranei quali, ad esempio, larve, frammenti di insetti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Non ci devono essere altri ingredienti oltre alla farina stessa.
- Conservazione in sacchetti chiusi sui quali siano indicati: il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.
- La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere rispondente alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento UE 1169/2011.
- Confezioni da Kg. 1.
- La farina deve avere un minimo di conservabilità di mesi 9.

La farina di grano saraceno, le farine di riso, la farina di ceci e la farina di miglio devono essere consentite ai celiaci: deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio della spiga barrata.

Pasta Di Semola Di Grano Duro Biologica

- non deve presentare difetti quali, ad esempio, presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare priva di parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura dei principali formati di pasta in modo che sia garantita grande

varietà, e devono essere garantiti anche formati piccoli per bambini del Nido;

- per ogni tipo di pasta devono essere specificati il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura);
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, senza fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6% + / - 3%;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;
- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg o 3 Kg
- è preferibile l'utilizzo di una filiera corta con il produttore.

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La semola deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito, deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione. La lavorazione della pasta deve essere eseguita a perfetta regola d'arte. Deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. La pasta deve risultare di colore uniforme, naturale giallognolo, nei limiti delle gradazioni proprie della buona pasta prodotta con esclusivo impiego di semola di grano duro, come prescritto. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere in ottimo stato di conservazione, assolutamente priva di insetti, tarlature, muffe e parassiti di sorta, nonché priva di difetti.

Qualora fosse smossa, non deve lasciar cadere polvere o farine, che non devono peraltro essere visivamente riscontrabili nelle confezioni. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15' alla cottura; la pasta di formato grosso non meno di 20' alla cottura.

La prova di cottura viene effettuata in cucina a discrezione dell'Amministrazione: in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale. La pasta non deve spaccarsi nella cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua sensibilmente.

La pasta fornita deve avere almeno 6 mesi di conservabilità, calcolato tra la data di consegna e quella di scadenza indicata sulla confezione (TMC – Termine Minimo di Conservazione).

La ditta fornitrice deve indicare i vari formati disponibili (è preferibile una vasta gamma di formati).

L'imballaggio deve essere originale, chiuso e sigillato, e recare il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta e del peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Pasta Integrale Biologica; Pasta Di Farro Biologica; Pasta di legumi biologica; Pasta di avena biologica; Legumotti

- Le paste devono essere prodotte con semole provenienti da coltivazioni biologiche, di recente ed omogenea lavorazione, con un minimo di conservabilità di 6 mesi tra la data di consegna e quella di scadenza (TMC).
- Devono essere consegnate in perfetto stato di conservazione, non devono avere odore di stantio o muffa, tracce di tarme, ragnatele o altri insetti, né sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole.

- Non devono presentarsi fratturate, alterate o avariate e, nel rimuoverle, non devono lasciare cadere polvere o farine, polvere e farine che non devono essere neanche visivamente riscontrabili nelle confezioni.
- Le confezioni devono essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto, onde evitare ogni contaminazione da parte di parassiti o da fonti di insudiciamento.
- Confezioni da 0,5 – 1 Kg – 3Kg.

Per ogni tipo di pasta, vanno specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
- Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore.
- Per la pasta integrale bio è preferibile l'utilizzo di una filiera corta con il produttore.

Pizzoccheri

- Pasta secca preparata con semola o semolato di grano duro, farina integrale di grano saraceno (minimo 30%), acqua.
- Alla consegna deve avere almeno 9 mesi di conservabilità.
- Confezioni da 0,5 –1 Kg.

Pisarei

- Pasta fresca ottenuta con farina, pane grattugiato e acqua.
- Alla consegna deve avere almeno 9 mesi di conservabilità.
- Confezioni da 0,5 –1 Kg.

Pasta all'uovo secca o surgelata

- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Il peso complessivo di uovo utilizzato non deve essere inferiore a 200 grammi di uovo per kg di semola.
- Tipologie richieste: tagliatelle; lasagne; formati per pastina. Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

Pasta ripiena fresca o surgelata

- Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%.

- Dovranno essere disponibili ripieni di: magro, ricotta e spinaci, zucca, borragine;
- Confezioni da 1 – 2,5 – 5 Kg.

Cereali

Riso parboiled biologico e riso integrale biologico

- La qualità deve essere conforme alla vigente normativa. Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Il prodotto deve risultare privo di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.
- Le confezioni dovranno essere da kg. 1 e da kg. 5 in involucri atti ad evitare possibili contaminazioni o insudiciamenti.
- Per quanto riguarda le prescrizioni qualitative, si deve far riferimento alle norme UNI 9040 prima e seconda parte e successive modifiche. Deve essere in grani interi, pressoché uniformi, con le tolleranze (per grani rotti, gessati; vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali, per i risi di prima qualità. Non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né odore di muffa, né altri odori sgradevoli. Deve essere senza granello, senza corpi estranei e insetti, né alterato, né variato, e se strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee. Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.
- Anche il riso integrale deve provenire da coltivazione biologica e le confezioni (che devono essere sotto vuoto) possono essere richieste da 1kg o da 5 kg. Se la qualità del riso proposto dal fornitore non risulta di gradimento dal punto di vista organolettico, è necessario consegnare un prodotto differente.
- Alla consegna il riso deve avere ancora 6 mesi di conservazione.

Orzo perlato biologico

- Proveniente da coltivazioni biologiche, in confezioni da Kg. 1.
- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Deve avere un minimo di conservabilità di mesi 9. Confezioni da 0,5 –1 Kg.

Farro perlato biologico e farro spezzato

- Il prodotto deve essere privo di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge (580/67) sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
- Confezioni da kg. 0,5. Conservabilità di almeno 9 mesi.

Miglio biologico (*Panicum miliaceum*)

- Preferibilmente confezionato in atmosfera modificata, privo di corpi estranei insetti, di muffe o altri agenti infestanti, in confezioni da 500 o 250 g. Conservabilità residua minima di almeno 9 mesi.

- Il prodotto fornito deve essere consentito ai celiaci: deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio della spiga barrata.

Quinoa

- Deve provenire da agricoltura biologica e preferibilmente dal circuito del Commercio Equo-Solidale.
- Deve avere un aspetto sano, indenne da infestanti, priva di odori e sapori anomali. La consistenza deve essere asciutta, solida, resistente.
- Confezioni da kg. 0,5. Conservabilità di almeno 9 mesi.

Avena

- Deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti priva di odori e sapori anomali.
- Confezioni da kg. 0,5. Conservabilità di almeno 9 mesi.

Semola di grano duro e semolino di grano duro – cous cous preferibilmente di tipo integrale

- Privo di corpi estranei insetti, di muffe o altri agenti infestanti.
- Confezioni da gr. 250. Umidità max 14,50%. Conservabilità di almeno 9 mesi.

Fecola di patate

- Confezioni da 0,250 Kg o da 0.5 Kg o da Kg. 1.
- Conservabilità di almeno 9 mesi.

Prodotti da forno

L'Amministrazione richiede la fornitura di prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" o, farina "2" o integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati e senza l'impiego di olio di palma. I prodotti da forno devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti

- Devono essere ottenuti da un impasto preparato con farina di tipo 0 o di tipo 00, (ancora migliore l'utilizzo di farine di farro, riso, integrali), grassi di origine vegetale (specificati) non idrogenati, dolcificanti naturali (no zucchero bianco), uova bio o provenienti da galline allevate all'aperto, lievito. Il contenuto in grassi deve essere inferiore al 18%.
- Devono essere privi di coloranti artificiali. Devono essere preferiti prodotti privi di additivi chimici. I biscotti devono risultare integri ed avere una perfetta lievitazione e cottura.
- Non devono contenere olio di palma. Devono essere forniti biscotti in confezioni da 500 g. Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- Conservabilità residua prima della scadenza indicata sulla confezione di almeno 9 mesi.

- Per allergie e per le diete speciali possono essere richiesti biscotti con caratteristiche particolari quali, ad esempio, senza uova, senza latticini, senza lievito, con farina di farro, biscotti adatti ai celiaci, ecc.

Biscotti amaretti

- Non devono contenere grassi idrogenati né olio di palma.
- Le uova utilizzate devono essere uova bio o provenienti da galline allevate all'aperto.
- Confezioni da 400 – 500 g circa.

Biscotti savoiardi

- Preparati con farina di grano tenero tipo 0, uova bio oppure provenienti da galline allevate all'aperto fresche di categoria "A", zucchero (preferibilmente di canna integrale), senza grassi aggiunti.
- Confezioni da 400 - 500 g circa.

Galette (cialde) di riso e/o mais

- Preparate con riso e/o mais, devono risultare inserite nel prontuario degli alimenti più aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia (AiC), oppure riportanti sulla confezione il marchio della spiga barrata.
- Confezionate in monoporzioni.

Galette ai cereali diversi

- Preparate con tipi di cereali diversi come grano saraceno, orzo, farro, miglio, amaranto e affini.

Cracker biologici

- Il prodotto deve risultare integro, avere una perfetta lievitazione e cottura ed essere del tipo non salato in superficie. Deve essere confezionato in monoporzioni di peso indicativo di 20 g circa ed in confezioni da 500 g circa. Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- I cracker devono avere minimo un 9 mesi di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Fette biscottate

- Il prodotto deve risultare integro ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Deve essere in confezioni da 500 g circa.
- Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- Devono avere minimo di 9 mesi di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Pane carasau

- Il prodotto deve risultare integro, sottile e croccante. Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- Deve avere minimo 9 mesi di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Fiocchi di mais (corn flakes)

- Il prodotto deve risultare integro, ed essere in confezioni di 500 g circa.
- I fiocchi non devono essere zuccherati. Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- Il prodotto deve avere minimo 9 mesi di conservazione prima della data di scadenza indicata sulla confezione. Si consiglia di utilizzare un prodotto adeguato al consumo per i celiaci: deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio della spiga barrata.

Riso soffiato con copertura di cacao

- Senza grassi aggiunti, senza additivi aggiunti. Confezioni da 400 g circa. Si consiglia di utilizzare un prodotto adeguato al consumo per i celiaci cioè deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio spiga barrata

Pane

Pane Tipo "0"

- Il pane tipo "0" deve essere confezionato con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale marino, lievito naturale, secondo le modalità previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, in pezzature da 60 – 75 g cadauno. Può essere richiesta una pezzatura più o meno grande e/o eventualmente formati adatti per la confezione di un pranzo a sacco.
- Tutto il pane consegnato deve essere a ridotto contenuto di sale, secondo le indicazioni del Ministero della salute (accordo raggiunto anche tra Regione Lombardia e Unione regionale panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesi, confesercenti regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL), contenendone un massimo del 1,7% (riferito alla farina).
- Può essere richiesto anche un formato di pane adatto al taglio per la realizzazione di crostini, ma gli ingredienti devono essere gli stessi previsti per il pane tipo "0".
- Deve essere fornita l'etichetta con l'elenco degli ingredienti utilizzati.
- Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare omogeneo rispetto al proprio volume e, nel contempo morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.
- Non è ammessa la consegna di pani conditi o contenenti ingredienti diversi da quelli qui indicati.

Pane integrale

- Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca.
- Può essere richiesta una pezzatura di 60 – 75 g cadauno o più o meno grande e formati adatti per la confezione di un pranzo a sacco.
- Tutto il pane consegnato deve essere a ridotto contenuto di sale secondo le indicazioni del Ministero della salute (accordo raggiunto anche tra Regione Lombardia e Unione regionale panificatori



Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesca, confesercenti regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL), contenendone un massimo del 1,7% (riferito alla farina).

- Il prodotto in oggetto deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito (da preferire l'utilizzo di pasta acida), sale marino integrale. Non è ammessa la consegna di pani conditi o contenenti ingredienti diversi da quelli qui indicati.
- Deve essere fornita l'etichetta con l'elenco degli ingredienti utilizzati.

Il Pane tipo "0" ed il pane integrale non devono contenere: strutto, oli, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto 209 del 27/2/96 e ss. mm. e ii. (decreto 250 del 30/4/98), non devono risultare residui di trattamenti chimici, né di inquinanti ambientali.

Tutto il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea; la crosta deve essere friabile omogenea, di colore giallo bruno;
- la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- deve essere di gusto gradevole e giustamente salato privo di odori e sapori aciduli anche lievi di gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- non deve essere prodotto con ingredienti geneticamente modificati (OGM).

Pane grattugiato

- Pane grattugiato ottenuto dalle due tipologie precedenti (pane comune o pane integrale).

ART 7 – Prodotti confezionati

Passata di Pomodori biologica

- Deve essere preparata utilizzando prodotti maturi freschi (non congelati o surgelati) sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti, non deve contenere buccia e semi; il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore al 1%, come dall'art. 67 del Decreto legislativo 27/2011 per confezioni di peso da 3 Kg nominali (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98 e decreto legge 157/2004).) Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura (100°C.)
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro da 700 g circa. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, ingredienti, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, lotto, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento (come previsto dal Reg. UE

1169/2011 e D.L.vo 68/00, Regolamento UUE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni). L'etichettatura delle confezioni di passata di pomodoro prevede anche l'indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco da cui è stato prodotto (MD Mipaaf 17 febbraio 2006).

- È preferibile la provenienza da filiera corta.

Pomodori pelati di provenienza biologica

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, privo di pelle e peduncoli di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di zuccheri aggiunti, additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.
- Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.
- I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.
- Le confezioni richieste sono di due tipi: confezione piccola da peso netto pari a 400 g (peso sgocciolato minimo pari a 280 g) e confezione grande da peso netto pari a 2,5 Kg (peso sgocciolato minimo pari a 1.530 kg).
- Sono preferibili i prodotti conservati in vetro.
- Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, data di scadenza, lotto, ente certificatore biologico e consigli per l'immagazzinamento (come previsto dal Reg. UE 1169/2011 e D.L.vo 68/00, Regolamento UUE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni).
- Nel caso di impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, i contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.
- Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore al 1%, come dall'art. 67 del Decreto legislativo 27/2011 per confezioni di peso da 3 Kg nominali.
- È preferibile la provenienza da filiera corta.

Zucchero integrale di canna e dolcificanti naturali

- Lo zucchero è utilizzato per la preparazione delle torte destinate allo spuntino dei bambini delle scuole infanzia statali con la frequenza di una volta al mese oppure per la preparazione di altri prodotti dolci non abitualmente presenti nel menù.
- Lo zucchero utilizzato deve essere del tipo integrale di canna, preferibilmente proveniente dal circuito del Commercio Equo-Solidale.
- Possono eventualmente essere richiesti in misura sporadica altri dolcificanti naturali biologici.

Lievito di birra

- Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza (fresco in cubetti preferibilmente da 25 g oppure da 500 g, ma con un TMC superiore o uguale a 15 gg riferiti alla data di consegna) deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75%, secondo quanto definito nella Legge n 580 del 4.7.1967.

Lievito per dolci

- Confezionato in bustine.

Lievito cremortartaro

- Confezioni contenenti più bustine. Confezionato in bustine singole da circa 17 g, privo di fosfati e contenente essenzialmente Cremor Tartaro (Tartaro acido di Potassio), (Bicarbonato di Sodio), fecola di mais.

Lievito secco in granuli

- La colonia, allevata su malto (orzo germinato) viene essiccata con la liofilizzazione o al calore istantaneo, in modo da non alterare il contenuto vitaminico.

Lievito Secco Senza Glutine

- In confezioni singole da max 10 g

Lievito alimentare secco in scaglie (lievito non attivo)

- Questo prodotto deve essere biologico. Di norma viene utilizzato nel menu.

Succhi di frutta – frullati 100% (brick)

- I succhi di frutta o frullati devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, oppure di specie diversa da quella dichiarata. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o infette o colpite da malattie che ne alterino la composizione.
- Devono essere al naturale, provenire dalla spremitura diretta della frutta o di più specie di frutta e verdura ed avere le caratteristiche previste dalla legislazione di riferimento (D.P.R. 18/5/1982 n. 489; D.M. 7/5/1992 n. 399; D.M. 26/02/1996 n. 209).
- Deve essere privo di acqua aggiunta, privo di zuccheri aggiunti, al di fuori di quelli naturalmente presenti nella frutta (Fruttosio), privo di coloranti e conservanti o additivi di qualsiasi genere.
- Dovranno essere forniti in diversi gusti, in contenitori di cartone rivestito (brick) da ml. 200. Tutti i succhi devono risultare inseriti nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia (AiC), oppure devono riportare sulla confezione il marchio della spiga barrata.
- I prodotti devono avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione e devono riportare l'etichetta nutrizionale.

Prodotti tipo confetture di frutta senza zucchero

- Non deve contenere saccarosio, ma solo dolcificanti naturali quali, ad esempio, succo di mela o

d'uva. Si richiedono le seguenti varietà di gusti: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, arancia, rosa canina, frutti di bosco ecc.

- Deve essere confezionata in vasi di vetro da gr. 330 circa.
- Deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoloranti sintetici e conservanti.
- Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- La confettura deve avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Frutta essiccata biologica

- Possono essere richieste piccole quantità di uvetta, fichi secchi, prugne snocciolate, albicocche ecc. senza aggiunta di zuccheri in confezioni da circa 250 – 500 g.

Mousse di frutta

- Prodotto in confezioni monouso da gr 100/120, deve contenere frutta senza aggiunta di zucchero, Non deve contenere aromi e aditivi diversi dall'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E300). Il prodotto deve essere garantito Biologico ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/20218.

Pomodori secchi

- Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Di colore rosso vivo con consistenza solida e asciutta

Uva sultanina

- Priva di infestanti e parassiti, priva di odori anomali, assenza di sapori estranei e di consistenza morbida

Miele biologico

- Miele monoflore, vergine, integrale, di produzione nazionale pronto per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di scadenza.
- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.
- Confezionato in barattoli di vetro di dimensioni standard.

Cacao amaro in polvere Confezioni da gr. 500

- Non deve contenere latte, grassi animali o zuccheri.
- Il prodotto deve avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Tè verde ed infusi

- In scatole contenenti sacchetti filtro monodose.
- Al momento della fornitura il tè e gli altri infusi devono avere validità di almeno due anni. Possono

essere richiesti in particolare gli infusi di rosa canina, camomilla, melissa.

Cioccolato fondente

- Prodotto esclusivamente da pasta di cacao e da zucchero di canna grezzo, con contenuto minimo di cacao non inferiore al 70%.
- Deve essere di consistenza marmorea e quando lo si spezza deve presentare superfici a grana finissima e compatta senza bollicine. Il suo colore deve essere omogeneo sia in superficie sia all'interno. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti da g 20 circa e in blocchi da gr. 500, singolarmente avvolti in fogli di alluminio e in fascette di carta.
- Non deve contenere grassi vegetali al di fuori del burro di cacao ed essere privo di tracce di latte. Lo zucchero grezzo non deve essere il primo nominato nell'elenco degli ingredienti.
- Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- Il cioccolato deve avere minimo un anno di conservabilità prima della data di scadenza.

Legumi secchi biologici di provenienza nazionale

- Devono provenire dall'ultimo raccolto ed essere preferibilmente di produzione nazionale; essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli, ecc.); devono essere assolutamente privi di residui di pesticidi. Possono essere richiesti fagioli (soprattutto cannellini, borlotti, dell'occhio), ceci, lenticchie, lenticchie rosse, piselli, piselli spezzati, azuki, fave, soia rossa. Confezioni da g 500.
- Devono essere tutti consentiti ai celiaci (non dovranno contenere tracce di glutine).

Frutta secca

- Pinoli, mandorle, nocciole, noci in confezioni da g 250.
- Viene richiesta / utilizzata per il servizio di preparazione e somministrazione pasti (parte A del capitolato) anche altra tipologia di frutta secca (noci, pistacchi non salati) utilizzata come ingrediente. Tutta la frutta secca deve essere consentita ai celiaci.

Tonno all'olio di oliva

- Deve presentarsi in tranci interi, di prima scelta ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione. Devono essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dagli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali denominati "ventresca".
- I contenitori di metallo devono essere interamente verniciati, non devono essere schiacciati, arrugginiti; i fondelli devono essere incomprimibili.
- L'olio di copertura deve essere d'oliva, deve presentarsi limpido e senza tracce di acqua. Le confezioni devono essere del peso netto di g 240 e g 720. Deve essere indicato il peso del tonno sgocciolato e il peso dell'olio. All'apertura il contenuto deve presentarsi in tranci uniformi con scarso materiale sbriciolato, di colore dal rosa intenso al rosa chiaro con odore delicato e gradevole, preferibile l'utilizzo di tonno a ridotto contenuto di sale.
- Non devono esserci colorazioni anomale.
- In sede di esecuzione del contratto, deve essere fornito certificato di analisi chimica riportante i dati

relativi alla presenza di mercurio, metalli pesanti e istamina (non più di 200 mg / Kg).

Tonno in olio extra vergine di oliva

- Vedi caratteristiche tonno all'olio di oliva, ma confezionato in olio extravergine d'oliva. La confezione deve essere del peso netto di g 80.

Tonno al naturale

- Vedi caratteristiche tonno all'olio di oliva, ma senza olio. La confezione deve essere del peso netto di g 80.

Estratto per brodo di origine vegetale

- Devono essere indicate le percentuali degli ingredienti contenuti. Gli estratti devono essere esclusivamente di provenienza vegetale e privi di glutine. Non devono contenere glutammato né additivi artificiali.
- Confezioni da g 500 circa.

Aceto

- Può essere richiesto nelle tipologie di vino bianco o di mele, oppure aceto balsamico in bottiglie di vetro da litri 1.

Erbe aromatiche secche

- Basilico, prezzemolo, maggiorana, menta, origano, timo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, erba cipollina preferibilmente in vasetti da g 8/15.

Capperi

- Sotto sale, in confezioni da g 100, in vasi di vetro.

Filetti di acciuga sottolio di oliva

- Preferibilmente in barattoli di vetro da g 100. Deve essere fornita etichetta nutrizionale.
- In sede di esecuzione contrattuale, deve essere fornita un'attestazione che il prodotto è privo del parassita denominato "Anisakis".

Semi di sesamo e gomasio

- Semi di sesamo naturali privi di additivi, provenienti da coltivazioni biologiche.
- Il gomasio deve essere composto da semi di sesamo e sale marino possibilmente integrale. Possono essere richiesti in piccole quantità altri semi quali semi di girasole, di zucca, di lino ecc (tutti non tostati ed al naturale)

Semi di zucca

- Di aspetto sano privi di infestazioni e parassiti; di sapore tipico, assenza odori anomali; assenza sapori estranei. Consistenza: Solida intera, asciutta, non spugnosa o fibrosa.

Semi di girasole

- Aspetto: Sano, privo di infestazioni

- Colore: Chiaro con striature scure
- Odore: Profumo tipico, tenue, assenza di odori anomali
- Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei o amari
- Consistenza: croccante

Olive verdi e nere in salamoia

- Devono essere in confezioni da circa g 250, preferibilmente in vasi di vetro.
- Devono presentarsi integre, intere, snocciolate senza rammollimenti superficiali. Il liquido di governo deve essere perfettamente limpido.
- Il prodotto deve essere di gusto dolce, senza difetti di sapore, colore odore o altro.

Zafferano

- In polvere, proveniente preferibilmente dalla zona di produzione della provincia dell'Aquila, in bustine da g 0,15 circa.

Curcuma

- In polvere, in barattoli di vetro da g 20 (circa)

Cannella

- In polvere, in barattoli di vetro da g 40 (circa)

Senape in polvere

- Preferibilmente in barattoli di vetro da g 40 (circa)

Olio extra vergine d'oliva (bio)

- Le confezioni devono essere da 1 lt e recare impresso, oltre alle indicazioni previste dalla legge, l'anno di produzione. Ai sensi del Regolamento CE 182/2009 deve esserne indicata in etichetta anche l'origine e ai sensi del Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004 deve essere riportata anche l'indicazione del luogo di coltivazione e molitura delle olive.
- Ai sensi del D.M. 65 del 10 Marzo 2020 deve essere Biologico, extravergine di oliva almeno per il 40% di peso utilizzato (sia per condire che per cucinare).
- Deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fruttato, fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.
- In particolare si richiedono i seguenti parametri analitici:
 - acidità % max 0,5 – 0,6
 - numero di perossidi meq / O₂ / kg. max 15
 - Trilinoleina % max 0,35
 - composizione acidica
 - composizione sterolica

- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria, di cui K 232 max 2,1 – K 270 max 0,160
- esame organolettico mediante panel test effettuato presso laboratori autorizzati.
- L'olio deve essere di produzione e provenienza italiana, deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità, e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia. I contenitori devono essere di materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici, devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto. Per quanto riguarda le bottiglie di vetro, devono essere di colore scuro, dotate di dispositivo salvagocce.

Olio di semi di arachide e olio di mais

- Nel caso ne sia previsto l'utilizzo, l'olio di semi deve rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n° 35 del 1968
- Deve essere in contenitori da litri 1 di materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto la confezione.
- L'olio deve avere colore giallo chiaro e lieve aroma dolciastro; acidità massima 0,5%.

Sale fino e grosso

- Deve essere del tipo integrale, privo di corpi estranei e in confezioni da 500 g e da 1 Kg. Può in alternativa essere richiesto sale iodato sempre in confezioni da 500 g o da 1 Kg.

Mais cotto a vapore, in scatola

- Deve essere maturo, sano, fresco, ben lavato, privo di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Deve essere privo di zuccheri aggiunti.
- Il prodotto deve essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Confezioni da 500 g circa. Consentito ai celiaci.

Prodotti secchi e/o surgelati e/o refrigerati senza glutine inseriti nel prontuario degli alimenti AIC

- Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” devono essere forniti alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia. Risultano idonei agli utenti celiaci: prodotti notificati con D.lgs.111/92 del Ministero della Salute; prodotti inseriti nel prontuario AIC annualmente aggiornato; prodotti con marchio della spiga barrata; prodotti con dizione “non contenenti fonte di glutine”. Per gli utenti affetti da celiachia possono essere richiesti:
 - Cracker senza glutine in monoporzione
 - Biscotti senza glutine
 - Pane senza glutine
 - Basi per pizza senza glutine
 - Pasta per lasagne senza glutine (le uova utilizzate come ingrediente devono essere di categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3)

- Pasta senza glutine di vari formati e di varia composizione
- Gnocchi senza glutine
- Farine senza glutine (tra le quali anche farine di grano saraceno, riso, quinoa ecc.)
- Lievito Secco Senza Glutine, in confezioni singole da max 10 g
- Ove non espressamente indicato, gli alimenti devono comunque avere minimo 9 mesi di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.
- È richiesta inoltre una certificazione circa l'assenza di alimenti geneticamente modificati (OGM) nei prodotti forniti.
- Oltre ai prodotti indicati, l'Amministrazione può richiederne altre tipologie (soprattutto relativamente alla ingredientistica della cucina naturale), previo accordo con il Fornitore in merito alle caratteristiche merceologiche necessarie per le esigenze del Servizio Ristorazione.

ART 8 – Prodotti per la prima infanzia

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. In quanto prodotti dietetici sono assoggettati a quanto disposto dal Ministero della Sanità.

Tra questi prodotti rientrano le:

- Formule per lattanti e le formule di proseguimento disciplinate dalla Direttiva 2006/141/CE attuata con Decreto n. 82 del 9 aprile 2009;
- Gli alimenti a base di cereali e i baby foods disciplinati dalla Direttiva 96/5/CE attuata con DPR 128/1999. Tale direttiva e le successive modifiche sono codificate con la Direttiva 2006/102/CE;
- Tutti gli omogeneizzati dovranno essere biologici come da D.M. 65 del 10 Marzo 2020.

I prodotti dietetici che contengono alimenti di origine animale devono essere autorizzati ai sensi delle normative verticali di settore (bollo sanitario). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti di legge.

Dei seguenti prodotti deve essere fornita scheda tecnica e/o etichetta alimentare riportante gli ingredienti in sede di presentazione del progetto.

- FARINA LATTEA: prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;
- SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI: prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.
- CREMA DI RISO: prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.
- PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE: si riporta, a titolo esemplificativo, una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1%.



- PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON O SENZA INTEGRATORI vitaminici e/o minerali, prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.
- PASTA DI SEMOLA IN FORMATI PICCOLI: stelletto, ditalini, semi di melone. Confezioni da 250 g
- OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: prodotti Biologici con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure con pesce come platessa, merluzzo, trota, nasello ecc. oppure con frutta quale pesche mele pere ecc., eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine. Il procedimento di preparazione prevede la cottura a getto di vapore surriscaldato e l'omogeneizzazione a circuito chiuso che comporta il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali che verrebbero perse con la bollitura, l'eliminazione di aria e dunque una migliore digestione, la micronizzazione più fine delle particelle con migliore digeribilità, la sicurezza igienica, il basso dosaggio di sodio. Non devono contenere conservanti e coloranti.
- LIOFILIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: omogeneizzati totalmente privati di acqua, confezionati sotto vuoto, vanno ricostituiti in acqua o brodo.
- LATTE IN POLVERE PER LATTANTI: alimento che deve essere considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine. Devono essere fornite i tipi e le marche richiesti dai pediatri.
- BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: In generale vengono richiesti biscotti per la prima infanzia senza olio di palma; biscotti senza latte, e/o senza uova, biscotti aproteici, biscotti senza glutine e per altre esigenze dietetiche particolari.
- CREMA DI RISO MAIS TAPIOCA: con una composizione simile alla seguente: farine precotte di riso (70%), mais (25,2%) e tapioca (4,8%) provenienti da coltivazioni biologiche, vitamina B1.
- CREMA MULTICEREALI: con una composizione simile alla seguente: farine precotte di frumento, avena, segale, orzo, riso, miglio e mais provenienti da coltivazioni biologiche, vitamina B1.
- CREMA DI RISO BIO: con una composizione simile alla seguente: farina precotta di riso proveniente da coltivazioni biologiche, vitamina B1.
- PASTA PER LA PRIMA INFANZIA IN FORMATO PICCOLO (es: stelline, puntine, midolline babyriso, micron, tempestina, anellini ecc ecc)
- ACQUA NATURALE ADATTA ALLA PRIMA INFANZIA: l'acqua naturale oligominerale in bottiglia da 1,5 litri adatta alla prima infanzia viene richiesta regolarmente solo per gli asili nido comunali. L'acqua deve avere caratteristiche ottimali per il consumo durante i primi mesi di vita del bambino.

Per le diete differenziate o per tipologie di svezzamento particolari suggerite dal pediatra, possono sempre essere richiesti altri prodotti particolari, anche in piccole quantità, le cui caratteristiche vengono specificate di volta in volta secondo le necessità.

Nelle scuole infanzia comunali, nelle scuole infanzia statali e nelle scuole primarie statali si utilizza normalmente l'acqua dell'acquedotto. Viene richiesta acqua naturale in bottiglia solo in caso di problematiche tecniche all'acquedotto stesso e nel caso di gite scolastiche (formato da 0,5 l), come meglio specificato nell'art. 14 del presente Allegato e nel capitolato.

ART 9 – Prodotti surgelati

Pesce surgelato

- Il pesce surgelato è soggetto alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE 853/04 applicabile ai prodotti della pesca. Per quanto concerne l'etichettatura, i prodotti sono normati dal Regolamento CE 1379/2013 e ss. mm. E ii..e dal Reg. (UE) 1420/2013 (indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese in caso di allevamento) e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002. Devono essere chiaramente identificati in etichetta mediante la denominazione commerciale e scientifica riportata in latino.
- Possono essere ordinate le seguenti tipologie:
 - Filetti di halibut
 - Filetti di nasello
 - Filetti di platessa
 - Filetti di sogliola
 - Filetto di salmone
 - Filetti di pesce azzurro (sgombro, alici)
 - Filetti di merluzzo
 - Filetti di orata
 - Filetti di trota salmonata
 - Filetti di palombo
 - Tranci di pesce spada
 - Seppie (dimensioni medie)
- Caratteristiche generali:
 - Per ciascun prodotto deve essere dichiarata la zona di pesca e provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE.
 - Il pesce compattato non è considerabile equivalente al filetto e va pertanto sempre evitato, salvo espressamente richiesto.
- Nel caso del servizio di fornitura derrate (Servizio B), il pesce va consegnato nella quantità richiesta da ciascuna singola scuola (con una variabilità del 10% in peso), pertanto le confezioni che il fornitore deve predisporre e consegnare devono essere da 1 Kg per poter gestire i differenti ordinativi. In ogni caso le consegne devono essere adattate alle esigenze quantitative delle singole scuole, anche predisponendo in proprio confezioni adeguate (anche dal punto di vista igienico).
- Per prodotto surgelato si fa riferimento alla definizione del D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.
- Il pesce surgelato 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. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo e non



essere superiore al 10% del peso netto del prodotto. 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. I filetti devono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci devono essere o spellati o con la pelle priva di scaglie. I prodotti devono essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.
- Deve essere garantita l'assenza di qualsiasi corpo estraneo. I prodotti non devono essere sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C . Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°C , come previsto dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92.
- In alcune situazioni può essere richiesta la consegna di prodotto in fase di scongelamento e pertanto mantenuto a temperatura positiva (intervallo $0 - +4^{\circ}\text{C}$) da non più di 24 h.
- Aspetto - i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari.
 - Segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza (se ritenuto necessario, alcune zone di provenienza possono essere escluse dalla fornitura) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.
- Parametri chimici:
 - TMA (trimetilammina) 1 mg/100g.
 - TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g
- I parametri chimici devono essere conformi alle normative vigenti soprattutto per quanto riguarda i metalli pesanti e l'assenza di qualsiasi additivo.

- Parametri fisici:
 - Glassatura massima 20% Calo peso massimo 30%
- Parametri microbiologici - Prodotti ittici congelati

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	< 10 ⁶ UFC/g	G.P.M.	
Coliformi	< 10 ³ UFC/g	G.P.M.	
Coliformi fecali	< 10 ² UFC/g	G.P.M.	
Stafilococco aureo	< 10 ² UFC/g	G.P.M.	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		Legge 283/62, Art. 5
Listeria monocytogenes	< 11/g in 1 u.c. < 110/g in 3 u.c.		O.M. 07/12/1993

Sulla confezione deve essere riportato:

- La denominazione di vendita del prodotto (nome latino e nome commerciale)
- La denominazione della ditta produttrice
- La provenienza del prodotto
- Il peso netto espresso in grammi
- Il periodo di conservazione del prodotto e le modalità di conservazione
- Il lotto di appartenenza del prodotto; non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di surgelazione espressa in gg/mm/aa
- La percentuale di glassatura e relativa rispondenza del prodotto scongelato e sgocciolato al netto

Non sono accettabili tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/ sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti

Verdura surgelata

- Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere di provenienza nazionale o comunitaria e rispondere



ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

- Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.
- Come per il pesce, anche per le verdure è richiesta una consegna precisa (con una variabilità del 10% in peso) rispetto alle quantità richieste da ciascuna singola scuola. Le confezioni che il fornitore deve predisporre e consegnare devono essere da 1 Kg per poter gestire i differenti ordinativi.
- Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di $- 18^{\circ} \text{C}$ (Allegato C del D.P.R. n°. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .
- Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.
- I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283, 30 aprile 1962 e successive modifiche.
- Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/1992 n. 110.
- I prodotti surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - Assenza di alterazioni di colore, odore e sapore;
 - Assenza di bruciature di freddo;
 - Assenza di corpi estranei di alcun genere né insetti né parassiti
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
 - Assenza di decongelazioni parziali, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
 - Assenza di ammuffimenti;
 - Assenza di fenomeni di putrefazione profonda.
 - Il test di rancidità deve risultare negativo
- Le forniture devono provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5ppm.
- Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

Conta totale	< 1000000 ufc/g
--------------	-----------------



E. Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus Aureus	100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	assente in 25g

- Le confezioni devono essere originali, sigillate e in grammatura da kg. 1 e da kg. 2,5. Sono accettabili forniture con minimo ancora 9 mesi dalla scadenza.
- Le zucchine surgelate, inoltre,
 - devono risultare accuratamente pulite, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
 - non si devono rilevare attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata.
- Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Verdure miste surgelate per minestrone

- La composizione merceologica deve essere simile alla seguente:

patate	25%	+/-3%
carote	17%	+/-3%
pomodori	9%	+/-3%
fagiolini	8%	+/-3%
borlotti	6,5%	+/-3%
zucchine	10%	+/-3%
piselli	4%	+/-3%
porri	4%	+/-3%
sedano	4%	+/-3%
cavolfiori	4%	+/-3%
verza	0,5%	+/-3%
prezzemolo	0,5%	+/-3%
basilico	0,5%	+/-3%

Fagiolini surgelati

- Devono esser giovani e teneri, chiusi e con pochi semi poco sviluppati. Sono tollerati leggeri difetti

di colorazione e fili corti e poco resistenti, non devono essere filamentosi, il sapore deve essere gradevole e caratteristico. Sono esclusi i fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*. Il diametro massimo deve essere di 9 mm.

Piselli surgelati

- La consistenza non deve essere legnosa, né eccessivamente molle. Dopo lo scongelamento, il calo di peso non deve essere superiore al 20%.
- Devono aver forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Il diametro massimo: mm. 8 – 8,5.

Bietole surgelate – Spinaci surgelati

- La consistenza non deve essere legnosa, né eccessivamente molle. Dopo lo scongelamento, il calo di peso deve essere inferiore al 20%.

Pasta per lasagne surgelata (in fogli)

- Deve avere le seguenti caratteristiche:
 - Umidità massima: 30%
 - Ceneri: mini. 0,7%, max 0,9% s.s.
 - Sostanze azotate: min. 10,5% s.s.
 - Acidità espressa in gradi: max 6
- Non deve esser soggetta a facili rotture.
- Deve avere tutte le caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nella medesima tipologia allo stato di buona freschezza, deve presentare colore uniforme giallo ambrato, con aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa.
- Se le uova rientrano tra gli ingredienti utilizzati devono essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3).

Fave surgelate

- Le caratteristiche organolettiche devono corrispondere a quelle del prodotto fresco di buona qualità; devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati senza ghiaccio in superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Erbe aromatiche surgelate (basilico prezzemolo menta)

- confezioni da 250 g

Paste fresche o surgelate Gnocchi o chicche

- Possono essere richiesti gnocchi o chicche di sole patate o di patate e zucca o patata e spinaci o in altre varianti.
- Devono essere prodotti essenzialmente con patate (evitando i fiocchi di patate) o patate e zucca o patate e spinaci e farina di grano tenero "0", "00" o meglio integrale e/o semolino, sale e acqua, senza aggiunta di additivi. In confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata.

- È da preferire il prodotto che non contiene uova; se non reperibile le uova utilizzate devono essere di categoria 0 od 1; è escluso l'utilizzo di uova di categoria 2 e 3.
- Possono essere richiesti anche in versione surgelata o fresca.

Paste ripiene

- Può essere previsto l'impiego di tortelli o ravioli: cioè pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta o altro.
- Le uova utilizzate come ingrediente devono essere di categoria 0 od 1; è escluso l'utilizzo di uova di categoria 2 e 3.
- Possono essere richieste surgelate o fresche.
- Devono essere comunque conformi alle normative vigenti.
- Il prodotto deve risultare privo di infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).
- Quando richiesta, la pasta fresca deve essere confezionata in atmosfera modificata sottovuoto.
- Quando le paste ripiene sono fresche e non surgelate, devono essere prodotte da aziende del territorio.
- I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti.

Si ricorda che le confezioni dei prodotti congelati devono essere da kg 1, tranne dove diversamente richiesto (per le verdure solo in alcuni casi e solo per alcune scuole possono andare bene anche confezioni da 2,5 Kg) e devono garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto.

Il fornitore è tenuto a rilasciare un'attestazione circa l'assenza di prodotti geneticamente modificati tra quelli forniti (OGM).

ART 10 – Prodotti lattiero caseari

Tutti i seguenti prodotti devono essere di provenienza italiana.

I prodotti devono essere forniti nelle quantità richieste da ciascuna singola scuola (con una variabilità del 10% in peso o in numero in caso di ordinativo fatto in base al numero di confezioni), pertanto il fornitore si impegna a predisporre consegne opportune eventualmente anche separando i "cartoni" di prodotto per poter gestire i differenti ordinativi. Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi ai Reg. (CE) 852/04 e 853/04, All. III, Sez. IX, Cap. 2 R.D. 2033/1925, Legge 142 del 19 febbraio 1992, e successive modifiche ed integrazioni.

Robiola

- Deve essere prodotta con latte vaccino intero pastorizzato e privo di additivi. Deve essere priva di odori sapori, e colorazioni anomale; assenza di occhiature e garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

Ricotta

- Deve essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, di produzione e provenienza italiana, preconfezionata all'origine e pastorizzata. Non sono ammessi conservanti.
- Umidità non superiore a 60 – 65%
- Parametri microbiologici:

E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g

- Confezioni da g 250. Confezioni da g 100
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e +4° C (che deve corrispondere alla temperatura del prodotto)

Crescenza

- Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.
- Parametri microbiologici:

E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g

- Le confezioni da g. 100, g 250 e da g 1.000 devono prevedere il doppio incarto in atmosfera modificata.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + ° 2 C e + 4°C (che deve corrispondere alla temperatura del prodotto).

Mozzarella

- Di prima scelta, ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Di colore bianco, di gusto delicato, privo di retrogusti, contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44% e umidità massima del 65%.
- Devono essere assenti i conservanti.
- Parametri microbiologici:



E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g

- Le confezioni devono riportare ben leggibile sia la data di scadenza sia quella di produzione. Deve essere consegnato prodotto con 3 giorni massimo dalla produzione.
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2°C e + 4°C (che deve corrispondere alla temperatura del prodotto).
- Confezioni da g 500. Confezioni da g 100

Grana Padano DOP

- Il grana padano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e ss. mm. e ii.; deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio.
- Il prodotto deve essere stagionato da almeno 18 mesi. Le forme devono essere regolari e deve essere idoneo all'essere grattugiato. Lo spessore della crosta è tra 4 e 8 mm. Il colore della pasta è bianco o paglierino. L'aroma e il sapore della pasta sono caratteristici, fragrante e delicato.
- La struttura della pasta è finemente granulosa, frattura radiale a scaglia
- Vengono richieste anche confezioni monodose da 25 g cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti.
- Marchiato, scelto, stagionatura da 19 a 24 mesi, contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 32%.
- Deve essere fornito confezionato sottovuoto. Periodo residuo di conservazione di almeno tre mesi. Confezioni da 1.000 g.
- È preferibile che la provenienza da filiera corta.

Parmigiano Reggiano DOP (richiesto solo in caso di diete speciali particolari)

- Il parmigiano deve essere di prima scelta, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio con almeno 18 mesi di invecchiamento.
- Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermmentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.
- Deve essere idoneo ad essere grattugiato. Spessore della crosta circa 6 mm
- Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Edammer affettato

- In confezione sottovuoto da g 500, con un periodo residuo di conservazione di almeno 40 giorni.

Fontal

- Di prima scelta, di latte intero, maturo (45 giorni fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.
- Deve essere fornito confezionato sottovuoto.
- Periodo residuo di conservazione di 3 mesi. Confezioni da g 1.000.

Provolone Valpadana DOP (dolce)

- Di prima qualità, di gusto caratteristico, pasta compatta, priva di occhi; di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino; crosta liscia e sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.
- Deve essere fornito confezionato sottovuoto. Periodo residuo di conservazione di 3 mesi. Confezioni da g 1.000.
- È preferibile la provenienza da filiera corta.

Italico

- Di prima scelta, con umidità non superiore al 50%; grasso minimo 48% sulla sostanza secca; stagionatura di circa un mese. Gusto delicato, pasta bianca o paglierina assai compatta.
- Deve essere confezionato in atmosfera modificata. Periodo residuo di conservazione di 45 giorni.
- Confezioni da g. 1.000.

Formaggi DOP (richiesti molto raramente)

- I formaggi stagionati, di seguito elencati, devono indicare sull'involucro la denominazione di origine protetta (DOP), presentarsi in perfetto stato di conservazione, senza alterazioni di alcun genere, di odore e sapore gradevoli e di colorazione normale; essere forniti nei pesi di volta in volta richiesti in confezione sottovuoto: Asiago, Caciocavallo Silano, Fontina, Montasio, Taleggio, Quartirolo Lombardo.

Yogurt Biologico

- Lo yogurt deve essere prodotto esclusivamente con latte pastorizzato fermentato (con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbruekii subsp. Bulgaricus*) senza additivi chimici di sintesi (la composizione deve essere solo: yogurt frutta zucchero meglio se zucchero grezzo di canna o altri dolcificanti naturali, sono invece vietati i sostituti artificiali dello zucchero), deve avere aspetto omogeneo, liscio, senza separazione di siero.
- Deve essere fornito yogurt bianco e/o alla frutta, su richiesta.
- Lo yogurt alla frutta non deve contenere pezzi di frutta.
- Deve essere fornito in confezioni da gr. 125 provenienti dalle migliori case accreditate, con scadenza minima 15 gg. dalla data di consegna. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C (che deve corrispondere alla temperatura

del prodotto).

- Lo yogurt bianco deve essere fornito in confezioni da 125 oppure da 500 g a seconda delle richieste.
- È preferibile la provenienza da filiera corta.
- Tutti le tipologie di yogurt fornite devono risultare inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione italiana celiachia (AiC), oppure riportare il marchio della spiga barrata.

I prodotti lattiero caseari forniti devono essere tutti di origine e provenienza italiana. Il fornitore deve rilasciare un'attestazione circa l'assenza tra i prodotti forniti di alimenti geneticamente modificati (OGM).

Prodotti sostituti del latte e prodotti richiesti in caso di allergie e diete particolari

Caciotta fresca di capra

- Caciotta di capra con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al
- D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Ricotta di capra

- Ricotta fresca di capra, confezionata sottovuoto. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di +2/+4°C.

Latte di soia biologico

- Può essere richiesto nella variante per la cucina senza nessun tipo di zuccheri, oppure in quella dolcificata con zucchero di canna e arricchito con Calcio e vit D2, in entrambe i casi 100% Vegetale, Senza Colesterolo, Senza Lattosio, Senza Glutine. Contenente minimo 7% di semi di soia. Richiesto in confezioni da un litro.

Latte di riso / avena / mandorle

- Può essere richiesto nella variante senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e senza glutine. Confezioni da 1 litro.

Yogurt di soia, gusto frutta e bianco

- Ottenuto da latte di soia tramite l'utilizzo dei microrganismi *L.bulgaricus* e *S.thermophilus*.
- Nel caso della frutta, vengono richieste confezioni da 100 o 125 g; sono da evitare i prodotti dolcificati con zucchero (saccarosio); sono accettabili quelli dolcificati con zucchero grezzo (o integrale) di canna.
- Nel caso di yogurt bianco, il prodotto deve essere privo di qualsiasi dolcificante.
- Tutti le tipologie di yogurt fornite devono risultare inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione italiana Celiachia (AiC), oppure riportare il marchio della spiga barrata.

I prodotti forniti devono essere tutti di provenienza italiana. Il fornitore deve rilasciare un'attestazione circa l'assenza tra i prodotti forniti di alimenti geneticamente modificati (OGM).

Tofu al naturale biologico o tofu aromatizzato alle verdure

- Ottenuto da semi di soia non geneticamente modificata, privo di additivi.
- Gli ingredienti devono essere rappresentati essenzialmente da: acqua, semi di soia da Agricoltura Biologica, agenti coagulanti: solfato di calcio-Nigari, eventualmente verdure, erbe aromatiche, spezie.
- Richiesto in confezioni singole da 250 g.

ART 11 – Carne fresca refrigerata in confezioni sottovuoto

Carni bovine

Possono essere richieste carni di Vitello o carni di Vitellone. Tutte le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali ed in ogni caso da un Paese dell'UE; devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma (da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).)

Devono provenire da bovino adulto (vitellone) o vitello, intendendo per vitello un animale appartenente alla specie bovina, macellato prima dell'ottavo mese di vita, la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi.

Le carni bovine refrigerate, confezione sottovuoto, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, con particolare riguardo all'etichettatura e tracciabilità del prodotto.

Caratteristiche delle carni bovine:

- **vitellone** (animale di età compresa tra i 16 e i 20 mesi nati ed allevati in Italia in ottime condizioni di nutrizione). Il colore della carne deve essere rosso vivo, deve avere consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso bianco avorio, sapidità e tenerezza. Le confezioni dovranno riportare la data di lavorazione e la data di scadenza, e se possibile, la data di macellazione (che non deve essere superiore a giorni 6);
- **vitello** (animale di età inferiore agli 8 mesi), colore rosa (evitare la colorazione troppo chiara in quanto indice di animale anemico), consistenza soda, grana fine, tessuto adiposo bianco, sapidità e tenerezza. La carne di vitello deve provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo la direttiva comunitaria nr 610 recepita in Italia dalla Legge 44 del 16.02.83, nati, allevati in Italia ed inoltre:
 - le carcasse di vitello oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse in questa normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg;
 - la carne deve essere di colore bianco – rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
 - la carne deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 kg di peso a vivo.



- non deve avere subito azione di sostanze estrogeniche; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze (estrogeniche, inibenti, beta agonisti) che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997)

Per le carni bovine:

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, la carne deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto del D.M. 29/09/2000, L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000; inoltre deve essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- le confezioni devono riportare la data di lavorazione e la data di scadenza, e se possibile, la data di macellazione (che non deve essere superiore a giorni 6);
- la carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;

Le carni fresche confezionate devono inoltre:

- presentare un involucro integro, trasparente, etichettatura regolare,
- non presentare macchie, corpi estranei, segni di contaminazioni secondarie a lavorazioni.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze (estrogeniche, inibenti, beta agonisti) che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997)
- avere un pH max 6.
- subire una maturazione in cella frigorifera di almeno tre giorni prima della consegna.

La filiera corta è da preferire.

Trasporto:

- Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitari, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.
- Le temperature di trasporto devono variare tra -0°e +3°C, e la temperatura al cuore dei tagli di carne non deve mai essere superiore a +7°C.

I tagli di carne devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle normative vigenti.

Le forniture devono essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi richieste relative alla fornitura devono pervenire all'Ufficio ristorazione non oltre 8 giorni dal ricevimento della stessa.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) o 3 secondo le griglie CEE.

Devono essere fornite allo stato fisico richiesto, nel taglio richiesto di volta in volta, ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e toelettate.

Taglio richiesto: noce, fesa, sottofesa, scamone.

Carne suina

Le forniture devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne, deve avvenire in stabilimenti italiani. La macellazione deve avvenire secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni: denominazione dl prodotto e stato fisico; categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carne; termine di conservazione (TMC); modalità di conservazione; nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore; sede del laboratorio di produzione e confezionamento; marchio di identificazione di riconoscimento CE.

Viene richiesta la lonza, che deve essere ottenuta dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Le carni si devono presentare di colore rosa chiaro, omogeneo, senza zone di colorazione anomale, una superficie di taglio asciutta, il grasso di colore bianco e consistenza soda.

I tagli non devono presentare siosità e flaccidità del tessuto muscolare.

La carne deve:

- essere di colore rosa
- essere di buona consistenza
- avere con superficie di taglio asciutta
- avere grasso consistente e di colore bianco
- avere almeno 72 ore di maturazione.
- essere esente da sostanze estrogene e inibenti.
- Avere pH max 6,2.

Trasporto:

- Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.
- Le temperature di trasporto devono variare tra $-0^{\circ}\text{e } +3^{\circ}\text{C}$.

I tagli di carne devono esser accompagnati da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi richieste relative alla fornitura devono pervenire all'Ufficio Ristorazione non oltre una settimana dal ricevimento della merce.

Rintracciabilità:

- Le carni devono provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e Reg. (UE) 931/2011.

Carni avicole (pollo e tacchino)

Tagli previsti: coscia, sottocoscia e petto di pollo, fesa (petto) di tacchino maschio. Confezioni da 1 Kg.

Le carni avicunicole devono essere conformi alla normativa vigente, comprensiva di etichettatura e tracciabilità (per le carni avicole) del prodotto. Devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE e ove, possibile, provenienti da allevamenti all'aperto o con spazi all'aperto.

Le carni si devono presentare di colore rosato-giallo, consistenza soda, esente da ematomi o petecchie, prive di odori e sapori anomali. Le parti anatomiche con cute devono presentarsi prive di piume, fratture o lesioni esterne.

Le forniture devono essere provenienti esclusivamente da allevamenti "a terra" nazionali AA, inoltre devono recare bollatura sanitaria in conformità al capitolo X dell'allegato n. 1 del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503 e ss. mm. e ii. Per forniture di coscia, sottocoscia e petto, le confezioni devono recare bollo sanitario conformemente al D.P.R. citato.

Non devono essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici. La carne di pollo e di tacchino:

devono appartenere alla classe A

devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni;

devono rispondere ai requisiti previsti dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia, con particolare riferimento al D.P.R. 8.6.82, n. 503 e alle norme sulla commercializzazione delle carni di pollame sancite dal regolamento CEE n. 1906/90 e dal Regolamento CEE n. 1538/91 e successive modifiche;

In particolare:

- la fesa di tacchino e di pollo deve essere costituita da soli muscoli pettorali, staccati dallo sterno, ben rifilati e privi di cute, senza ematomi od altri difetti;

- le cosce di pollo devono essere ricavate da quarti posteriori senza zampe, perfettamente spennati con muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- Imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata. La shelf-life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni. Le confezioni da kg. 1 devono riportare chiaramente la data di scadenza e la carne deve provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Trasporto:

- Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.
- Le temperature di trasporto devono variare tra -0° e $+3^{\circ}$ C e la temperatura al cuore dei tagli di carne non deve mai essere superiore a $+7^{\circ}$ C.

I tagli di carne devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle normative vigenti.

Le forniture devono essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi eventualmente richieste relative alla fornitura devono pervenire all'Ufficio ristorazione non oltre 8 giorni dal ricevimento della stessa.

Parametri microbiologici

Carni fresche bovine e suine

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	$< 5 \times 10^6$ cm ²		DPR 01/03/92 N. 227
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2$ /g		idem
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2$ /g		idem
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2$ /g		Idem
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		DPR 01/03/92 N. 227 Legge 283/62, Art. 5
Listeria monocytogenes	< 11 /g in 1 u.c. < 110 /g in 2 u.c.		O.M. 07/12/1993

Carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare)

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	$< 10^6$ /g	G.P.M.	
Escherichia coli	$< 10^2$ /g	G.P.M.	
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2$ /g	G.P.M.	
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2$ /g	G.P.M.	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		Legge 283/62, Art. 5

Listeria monocytogenes	< 11/g in 1 u.c. < 110/g in 2 u.c.	O.M. 07/12/1993
------------------------	---------------------------------------	-----------------

ART 12 – Uova e salumi

Uova fresche biologiche

- Le uova devono essere di provenienza da agricoltura biologica (galline che hanno accesso quotidiano all'esterno spazio di almeno 2,5 metri quadrati per gallina, nidi, trespoli, lettiere, massimo 12 galline per metro quadrato quando al coperto, mangime biologico).
- Uova extra fresche di categoria A, categoria M (peso 50 – 55 gr) extra (deposte da meno di 7 giorni) utilizzando uova provenienti da allevamenti italiani che utilizzano solo mangimi vegetali.
- È fatto obbligo di indicare in etichetta il tipo di allevamento di origine, attraverso il codice relativo (0 = allevamento biologico).
- Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Uova pastorizzate biologiche

- Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al Reg. (CE) 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C. Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.
- Il prodotto, sottoposto a disciplinare tecnico biologico, deve soddisfare le disposizioni del Regolamento C.E.E. n° 2092 del 24/06/91 (recepito d al D.M.25/02/92 n° 338/R) e ss. mm. e ii., esenti da antibiotici, farmaci e sostanze ormonali.
- Le uova di gallina intere devono essere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate (o sottoposte ad un trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa) e refrigerate (T° < 4° C), conformi a quanto prescritto da D.L. 04/02/1993 n° 65 e ss. mm. e ii.. L'etichettatura deve essere conforme alla nuova normativa in materia.
- Le uova pastorizzate, devono essere in confezioni da litri 1.
- Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n. 441 del 5/8/1981 e n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.
- Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature o sporcizia superficiale, trasportate e conservate a temperatura idonea.
- I prodotti devono essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti.

Prosciutto crudo, Bresaola

- Vengono richiesti in piccole quantità, per eventuali (rari) casi particolari. Devono essere di produzione nazionale, di prima qualità. Non devono avere odori o colorazioni anomale, né segni di rammollimenti. Le caratteristiche del prodotto devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

Prosciutto cotto senza polifosfati

- Il prosciutto cotto è richiesto per il confezionamento dei panini previsti all'interno dei cestini sostitutivi del pasto; deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante, di cottura uniforme, pressato, deve essere privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti); le carni devono essere di colore rosa-chiaro, compatte; il grasso deve essere bianco e sodo.
- Il prodotto deve essere confezionato in buste sotto vuoto; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.
- Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.
- Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature < +2/+6°C.
- Il fornitore deve specificare:
 - la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
 - gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e ss. mm. e ii. (decreto n° 250/98).

ART 13 – Prodotti ortofrutticoli

Ove siano richiesti prodotti biologici, ci si riferisce agli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 e ss. mm. e ii.: CE 1804/99 e 2491/2001, devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 e s.m. da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Le carote e le patate richieste devono essere biologiche, nel rispetto della percentuale minima del 70% stabilita per le mense scolastiche biologiche (art. 5-bis del presente Allegato).

Le principali qualità da fornire/utilizzare in relazione al periodo di produzione sono le seguenti.

Verdure

- aglio secco o fresco;
- cipolle dorate, bianche, rosse;



- sedano bianco, verde;
- insalata (lattuga, gentilina, scarola, indivia riccia, iceberg);
- radicchio rosso tipo Chioggia;
- rucola coltivata
- spinaci freschi
- pomodori tondi
- pomodori ciliegino
- pomodori a pera San Marzano;
- erbette;
- cicoria;
- verze
- carote biologiche
- fagioli freschi
- finocchi
- peperone
- cappucci
- cavolfiori
- melanzane;
- zucche;
- zucchine
- lenticchie; (secche)
- fave (secche)
- broccoli
- rape
- tarassaco
- cavolo rosso
- cavolo romano
- barbabietola rossa
- patate
- patate dolci

- porri

Odori

- prezzemolo;
- basilico fresco a mazzetti;
- alloro fresco a mazzetti;
- salvia fresca a mazzetti;
- rosmarino fresco a mazzetti
- erba cipollina.
- timo
- maggiorana

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità, senza difetti, di selezione accurata e attenersi al calendario di stagione. I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 09/05/2002 e ss mm. ii.). I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sani, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere;
- non devono presentare terrosità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste;
- essere maturi fisiologicamente e commercialmente in modo da essere adatti al pronto consumo od essere bene avviati a maturazione nello spazio di due, tre giorni;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura (quest'ultima non deve essere né esageratamente grande né esageratamente piccola).

Descrizione analitica delle principali verdure utilizzate

Patate Biologiche (patate comuni e patate novelle).

- Le patate devono essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45 e avere



caratteristiche tipiche della varietà.

- Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e/o dopo la cottura del vegetale.
- Le singole partite devono appartenere ad una sola varietà. Possono essere richieste sia patate gialle che patate rosse.
- La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini parassitari, da virus e da alterazioni diverse (quali il gigantismo). Le patate con caratteristiche non idonee verificabili solo dopo il taglio (parti interne scure e di colorazione non uniforme) devono essere sostituite con patate adeguate.

Carote Biologiche

- Le carote devono essere: sane, pulite, intere, consistenti, di aspetto fresco; non germogliate, nè legnose nè biforcute; prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee; prive di umidità esterna.
- Le carote devono essere di provenienza nazionale.

Cipolle Biologiche

- I bulbi delle cipolle devono essere sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).
- I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.
- Il calibro deve essere compreso fra mm. 40 e mm. 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

Rape (Brassica Rapa)

- Devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature, lesioni e/o marciumi. Cultivar: Navona, Vertus, di Milano.

Pomodori insalata – Pomodori ciliegino – Pomodori San Marzano

- I pomodori da insalata devono essere del tipo tondo/liscio.
- Tutti i pomodori devono avere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
- Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi, ovvero quelli presentanti scatola.

Zucchine

- Le zucchine devono essere intere, munite di peduncolo, consistenti, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri; esenti da malattie virotiche. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di g 100/200.

Ortaggi a foglia

- I prodotti da fornire devono essere sani, interi, puliti mondati, turgidi, non prefioriti; privi di umidità esterna anormale, di odori e sapori estranei, di foglie gialle o rinsecchite, prive di parassiti.
- Coste, erbette, prezzemolo possono essere presentati in foglie od in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali sopra indicate.

Rucola o Ruchetta

- Cultivar: coltivata.

Insalata

- Varietà: cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, lattuga romana, Gentilina, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e Iceberg.
- Le insalate oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, privi di parassiti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa C.E.E.. Inoltre, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi.
- I prodotti sopra elencati devono essere conformi alla legge per quanto riguarda i residui di pesticidi.

Cavoli e Verze

- I cavoli e le verze devono essere interi, sani di aspetto fresco con foglie senza imbrattature.

Cavolfiori

- I cavolfiori devono essere di aspetto fresco, interi e sani senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria, puliti senza impurità, non bagnati e privi di odori e sapori anomali. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio, le foglie devono essere fresche.

Melanzane

- Le melanzane devono essere di buona qualità, intere, di aspetto fresco, consistenti, sane. Devono essere prive di alterazioni e marciume. Pulite, munite di calice e peduncolo, prive di umidità, prive di odore e/o sapori estranei.

Cetrioli

- I cetrioli devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà

Finocchi

- I finocchi devono essere: sani, interi, privi di umidità esterna e privi di attacchi di parassiti. In buono stato di sviluppo vegetativo, privi di danno da sfregamento e marciume con radici asportate con taglio netto alla base. Di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche

Sedano verde o bianco

- I sedani devono avere le seguenti caratteristiche: essere di buona qualità, avere forma regolare,



essere esenti da malattie su foglie e nervature principali, in buono stato di sviluppo vegetativo.

Aglione

- Deve essere di buona qualità, con bulbi interi di forma regolare, non trattato con raggi gamma e altri antigermoglianti. I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Peperoni

- I peperoni devono essere dolci, sani, interi, di aspetto fresco, puliti ed esenti da sostanze estranee visibili. Dovranno essere esenti da danni prodotti dal gelo, privi di lesioni, ed esenti da bruciature prodotte dal sole, privi di umidità esterna anomala, privi di odore e/o sapore estranei

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- risultano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- hanno subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, sono danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalle leggi devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi.

In particolare:

- le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Vengono escluse quelle che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte;
- le cipolle devono essere intere, sane, pulite, compatte senza ciuffi radicali, germogli e con calibro omogeneo;
- le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso;
- i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo o pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni;
- gli ortaggi a foglia (erbette, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite;
- le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse, ed opportunamente mondate; la scelta della varietà deve essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

Frutta fresca di stagione

- mele biologiche: Delicius, Stark, Royal Gala
- pere
- arance
- limoni
- mandarini

- clementine
- albicocche
- ciliegie
- cocomeri
- fragole
- meloni
- pesche
- uva
- cachi
- pesche noci
- susine
- kiwi

Le **banane** sono richieste sia per la parte A del capitolato (servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale e rispettivi eventuali centri estivi) sia per la parte B (servizio di fornitura generi alimentari per le scuole infanzia e agli asili nido comunali e rispettivi eventuali centri estivi) e devono provenire dal circuito del commercio Equo-Solidale.

La frutta deve essere di prima qualità, essere senza difetti, di selezione accurata e di stagione. Deve inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sana, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgida, priva di umidità consistente;
- non deve presentare terrosità;
- essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine;
- essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste;
- essere matura fisiologicamente e commercialmente in modo da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due, tre giorni;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- di pezzatura media.

Viene esclusa dalla fornitura la frutta:

- con tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti,

dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali

- che ha subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere la maturazione anticipata,
- danneggiata per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalle leggi devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi.
- che ha subito una conservazione eccessiva tale da pregiudicarne i requisiti organolettici.

Secondo la normativa vigente, la fornitura deve essere accompagnata dall'indicazione di denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Descrizione analitica delle principali verdure utilizzate

Mele Biologiche

- Varietà principalmente richieste: Golden, Stark e Royal Gala. Calibro 75 – 80+
- Le mele devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori o sapori estranei; devono essere raccolti con cura e avere un buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; sono escluse mele con polpa farinosa; la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Dal primo febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Trentino-Alto Adige (salvo dimostrata assenza di disponibilità).

Pere

- Varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference e Decana.
- Devono essere sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
- Le pere non devono avere polpa grumosa; devono essere sugose ed essere prive di danni od alterazioni dovute al gelo, con polpa priva di qualsiasi natura.

Arance

- Varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia. Calibro 7 o migliore.
- Le arance devono provenire preferibilmente dalle zone di produzione della Sicilia e vengono ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. I frutti devono essere interi e sani, senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza parassiti, prive di impurità, prive di umidità esterna, prive di odori e sapori anomali.
- Contenuto minimo in succo: 30-35%.

Pesche – Pesche noci

- Varietà a pasta gialla e pasta bianca.
- Le pesche devono essere esenti da danni od alterazioni causati dal gelo, e prive di scioltura, intere, sane, senza ammaccature lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, pulite, non umide, prive di odori e sapori anomali. Devono provenire preferibilmente dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia-Romagna e della Puglia.

Limoni

- Produzione di Sicilia o Lago di Garda. Calibro 5 o migliore
- I limoni devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; privi di alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica, e devono essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo e con semi non germogliati; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150; contenuto minimo in succo: 25%.

Uva (utilizzo molto contenuto)

- Varietà Regina ed Italia - produzione preferibilmente di Puglia e Sicilia.
- L'uva deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, consistenti, ben attaccate al grappolo e ricoperti di pruina, matura, di colorazione e sviluppo uniforme tipico della varietà; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, rimondati privi di accentuata acinellatura; privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Kiwi Biologici

- I kiwi devono essere privi di peduncolo, con grammatura compresa nei limiti di gr. 70/90 (pezzatura superiore ai 50 mm).
- Il prodotto può essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio. I frutti devono essere: sodi, ben formati, con polpa priva di difetti.
- Non sono ammessi frutti doppi o multipli.
- Possono essere richieste anche le varietà di Kiwi a polpa gialla.

Mandarini – Clementine – Miagawa

- Le clementine devono essere prive di semi. Calibro 7 o migliore.
- La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80.
- Contenuto minimo in succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.
- I frutti devono essere interi e sani, senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitarie, privi di impurità, umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

Albicocche

- Produzione preferibilmente in Emilia-Romagna.
- La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80.
- Frutti interi e sani, senza alterazioni, lesioni e attacchi parassitari, puliti, non umidi, privi di odori e sapori anomali.

Ciliege (utilizzo molto contenuto)

- Produzione preferibilmente in Veneto ed Emilia-Romagna.
- Le ciliege devono essere provviste di peduncolo ed essere esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.

- Il calibro minimo ammesso è di 15mm per le varietà precoci e di 17mm per le altre varietà.

Prugne

- Produzione preferibilmente in Emilia-Romagna.
- Il peduncolo delle prugne può essere danneggiato o mancante, purché non vi siano possibilità di alterazioni del frutto. Pulite, prive di impurità, non umide, prive di odori e sapori anomali.
- La grammatura deve essere compresa nei limiti di g 60/80.

Angurie – Meloni

- I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.
- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Cachi (utilizzo contenuto e stagionale)

- I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.
- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole (utilizzo stagionale solo per la parte B del capitolato)

- Il frutto deve essere di forma conica e di colore rosso brillante; il frutto deve pesare mediamente intorno ai 20 gr. e possedere la giusta consistenza.
- I frutti devono essere interi, senza ammaccature, sani esenti da attacchi di insetti, puliti, freschi, privi di umidità, privi di odore e sapore estranei.

Melograno (utilizzo stagionale solo per la parte B del capitolato)

- Varietà Wonderful One o Akko.

In caso di richiesta di altri tipi di frutta, in minor quantità, devono sempre appartenere alla 1^a categoria.

Imballaggio

Gli imballaggi devono essere solidi e costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'impiego di carta, marchi, od altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici.

Ogni imballaggio, deve recare le seguenti indicazioni relative al prodotto contenuto: ragione sociale e marchio della ditta, natura del prodotto se non visibile dall'esterno, paese di origine o zona di produzione, categoria, calibro dove richiesto o numero dei pezzi.

Requisiti microbiologici:

VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)			
Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Escherichia coli	< 10 ² /g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	Legge 283/62 Art. 5
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g		Legge 283/62 Art. 5

VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)			
Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Salmonella spp.	Assenza in 25 g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	Legge 283/62 Art. 5
Listeria monocytogenes	< 11/g in 1 u.c. < 110/g in 2 u.c.		O.M. 07/12/93

Solo per la parte A del capitolato (servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale e rispettivi eventuali centri estivi) e non per la parte B (servizio di fornitura generi alimentari per le scuole infanzia e gli asili nido comunali e rispettivi eventuali centri estivi) può essere utilizzata ortofrutta di IV gamma. L'ortofrutta di IV gamma non deve tuttavia rappresentare la quota prevalente dell'intera ortofrutta utilizzata: non deve superare il 20% del totale.

In caso di menu che prevede la macedonia di frutta, questa deve essere priva di zuccheri aggiunti.

ART 14 – Acqua minerale naturale in bottiglia

La fornitura di acqua minerale in bottiglia viene richiesta solo in caso di malfunzionamento o guasti dei circuiti idraulici oppure in seguito a problematiche che interessano l'acquedotto cittadino (lavori di adeguamento, lavaggi periodici che possono rendere temporaneamente l'acqua inutilizzabile, ecc.) e per i bambini più piccoli che frequentano l'asilo nido (sezioni lattanti). Di norma, nelle scuole viene infatti utilizzata l'acqua dell'acquedotto, prelevata direttamente da un rubinetto dedicato presente in cucina.

Il fornitore, come indicato nel capitolato (art. 14), deve predisporre un piano di monitoraggio analitico dell'acqua del rubinetto.

Quando richiesto, il prodotto in bottiglia deve essere conforme alla normativa vigente. È opportuno che il fornitore disponga, presso i singoli plessi scolastici, di una piccola fornitura di acqua in bottiglia atta a fronteggiare eventuali emergenze inaspettate (art. 7 del capitolato).

È richiesta la fornitura di acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di PET da 1,5 litri.

L'acqua non deve presentare odore colore o sapore anomali. I valori delle sostanze disciolte espresse in ioni

presenti in etichetta devono essere quelli riportati nella seguente tabella:

Ione	mg/l	Ione	mg/l
solfati	≤ 25	arsenico	assente
magnesio	≤ 30	cadmio	assente
calcio	≤ 100	cromo	assente
sodio	≤ 20	mercurio	assente
alluminio	≤ 0,05	nichel	assente
nitrati	≤ 5	piombo	assente
ammoniaca	≤ 0,05	antimonio	assente
ferro	≤ 0,05	selenio	assente
manganese	≤ 0,02	vanadio	assente
rame	≤ 0,1	berrilio	assente
zinco	≤ 0,1		

Inoltre il residuo fisso deve essere inferiore ai 500 mg/l; le sostanze organiche devono essere assenti; il Ph deve essere compreso tra 6,5 e 7,5.

Le bottiglie di acqua devono essere conservate in luogo fresco, lontano ed al riparo dalla luce e dal calore del sole; su ogni bottiglia deve essere ben evidente il TMC.

ART 15 – Alimenti speciali per diete particolari e introduzione di nuovi prodotti

Il fornitore deve assicurare la massima collaborazione nella preparazione delle diete speciali in modo da garantire anche in questi casi una buona varietà di preparazioni. Deve essere prevista la fornitura di alimenti destinati ai celiaci che rispondono ai requisiti fissati dalle normative vigenti in materia. Il menù per gli utenti celiaci viene elaborato in modo molto simile al menù ufficiale: è necessario l'impiego di materie prime senza glutine, oltre che di personale competente che utilizzi opportune tecniche di lavorazione atte ad evitare ogni possibile contaminazione.

Può essere richiesta (solo per diete particolari) anche la fornitura di omogeneizzati di carne (coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello), di pesce (platessa, merluzzo, trota, nasello) di frutta (pesche, mele, pere) eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di chiedere al Fornitore l'introduzione e l'utilizzo di un prodotto non compreso negli elenchi precedenti (artt. da 6 a 13 del presente Allegato); in questo caso, le caratteristiche specifiche vanno concordate preventivamente e in forma scritta.

L'introduzione di nuovi prodotti può essere richiesta per la predisposizione di diete speciali particolari o per la predisposizione di nuovi menù che li prevedano come ingredienti.

Il Fornitore può chiedere di utilizzare un prodotto non compreso nell'elenco suddetto solo dietro richiesta scritta all'Amministrazione, accompagnata da scheda tecnica del prodotto e da grammature di impiego.

Per le forniture relative al Servizio B del capitolato, si evidenzia che alcuni prodotti provenienti dal commercio Equo-Solidale vengono acquistati autonomamente dalla Stazione appaltante fino al 31/12/2025, pertanto i prodotti provenienti da tale circuito vengono richiesti al Fornitore a decorrere da tale data.

Di seguito i prodotti richiesti al fornitore:

- quinoa biologica
- cous cous integrale
- pasta Libera Terra (vari formati)
- noci Amazzonia sgusciate biologiche
- tavolette di cioccolato fondente 200g
- zucchero di canna
- banane biologiche

ART 16 – Menù per le occasioni di festa nelle scuole comunali

Festa delle verdure

Una volta all'anno, nel periodo primaverile, viene preparato per i bambini un menù a buffet a prevalente componente vegetale in cui vengono offerte diverse preparazioni (solitamente un bis di primi, un bis di secondi, tante verdure ed una macedonia o un dolcetto).

Menù per le feste di Natale e per le feste di fine anno

Per le scuole comunali a 4 sezioni è prevista la preparazione di:

- Assaggi di focaccia (max 6 Kg di impasto) e torta crostata (8 teglie gastronorm) oppure
- Assaggi di pizza (max 6 Kg di impasto) e torta soffice (8 teglie gastronorm)
- Per le scuole comunali a 3 sezioni è prevista la preparazione di:
- Assaggi di focaccia (max 4 Kg di impasto) e torta crostata (6 teglie gastronorm) oppure
- Assaggi di pizza (max 4 Kg di impasto) e torta soffice (6 teglie gastronorm)

Per gli asili nido è prevista la preparazione di:

- Assaggi di focaccia (3 / 4 Kg di impasto in base al numero delle sezioni) e torta crostata (4 / 5 teglie gastronorm in base al numero delle sezioni), oppure
- Assaggi di pizza (3 / 4 Kg di impasto in base al numero delle sezioni) e torta (4 / 5 teglie gastronorm in base al numero delle sezioni)

Menù di assaggi per altre occasioni speciali

Le feste che contemplano la preparazione di cibo da parte della cucina sono quelle di Natale e di fine anno. È

possibile, tuttavia, prevedere l'offerta di un piccolo assaggio anche nelle seguenti occasioni:

- Per la accoglienza dei nuovi iscritti: al massimo 1 teglia di torta per sezione (quindi 1 o al massimo 2).
- Il saluto ai grandi (se non possibile accorparlo alla festa di fine anno), una teglia di torta per sezione (quindi 1 o al massimo 2).

Entrambe le occasioni sono previste nel periodo tardo-primaverile di ogni anno.

Nel corso dell'anno scolastico sono previsti particolari eventi per i quali si rendono necessarie forniture straordinarie per la preparazione di pranzi e/o degustazioni, con l'obbligo di adesione da parte del Fornitore (artt. 3 e 16 del Capitolato).

Di seguito alcune iniziative, a titolo esemplificativo:

Green Food Week - il cibo amico del Pianeta

- In questi ultimi anni l'Amministrazione ha aderito al progetto "Green Food Week" per diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse del Pianeta. Sono coinvolte le scuole infanzia, gli asili nido comunali, le scuole infanzia statali e le scuole primarie statali.
- Il Fornitore deve predisporre per l'occasione, in accordo con l'Amministrazione, un apposito menù utilizzando legumi, verdura di stagione e cereali.

Pranzo tra i banchi di scuola

- I cuochi delle scuole infanzia comunali, in collaborazione con i cuochi del centro cottura del Fornitore, predispongono un menù da offrire alle famiglie dei bambini iscritti al servizio di ristorazione scolastica in una giornata extra scolastica e in un luogo/scuola individuato dall'Amministrazione.

Settimana della celiachia

- Nella settimana della celiachia, organizzata in una giornata dedicata, viene predisposto un menù senza glutine per tutti gli utenti nelle scuole frequentate da un maggior numero di bambini affetti da celiachia.

ART 17 – Grammaturre

Le grammaturre indicate nella tabella sottostante si intendono per porzione, al crudo (tranne quando espressamente indicato) e al netto degli scarti, e rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia d'età.

Grammaturre Pro Capite				
Generi alimentari	U.M.	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Adulti
Primi piatti:				
Pasta di semola asciutta (di frumento di farro, integrale)	g	60-70	70-80	90
Riso parboiled asciutto	g	60-70	70-80	90
Olio extravergine per pasta e riso o per verdura	g	5	7	10

Grana Padano grattugiato	g	5	7	10
Pasta, riso, orzo, farro (per passato di verdura o di legumi)	g	25-30	35-40	45
Crostini	g	25-30	35-40	40
Gnocchi di patate	g	120-150	150-200	220
Tortellini freschi	g	100-110	120-130	150
Pasta secca all'uovo (lasagna)	g	45-55	55-65	70
Verdura per passati	g	80	90	100
Carote, cipolle, sedano	g	15	20	20
Legumi freschi / secchi per primi piatti	g	50/25	70/30	80/30
Piselli per primi piatti	g	40	50	60
Pomodori pelati/salsa	g	60	80	100
Tonno per primi piatti	g	10	15	20
Zucchine per primi piatti	g	30	40	50
Melanzane per primi piatti	g	30	40	50
Carciofi per primi piatti	g	30	40	50
Cous cous	g	60-70	70-80	90
Secondi piatti:				
Carne di vitello	g	80	100	120
Carne di bovino adulto arrosto	g	75/80	95/100	120
Carne di bovino adulto spezzatino, hamburger, polpette, brasato	g	60	70	100
Pollo: coscia (con osso)	g	180	200	220
Pollo: Petto	g	80	100	120
Carne di tacchino: fesa, petto	g	80	100	120
Carne di tacchino: spezzatino (coscio a pezzi senza osso)	g	75/80	95/100	120
Carne di tacchino: polpettone	g	60	70	80
Lonza	g	70	80	120
Prosciutto cotto	g	50	60	65
Pesce: filetto di merluzzo, di nasello, di palombo, di Halibut	g	80	100	120
Seppie - Polipo	g	80	100	120
Polipo con patate	g	120	140	160
Tonno all'olio extravergine d'oliva	g	80	80	80
Uova: frittata	n	1	1	1
Pizza (dopo cottura)	g	150	180	200
Formaggi freschi	g	60	100	120
Formaggi stagionati	g	40	60	80
Ricotta	g	70	80	100

Formaggio Grana a scaglie nelle insalate	g	20	30	40
Legumi secchi come secondo	g	30	40	50
Polpette (in generale)	g	70	80	90
Contorni				
Patate	g	150	180	200
Insalata	g	30	50	80
Carote crude	g	80	100	120
Pomodori	g	150	200	250
Olio EVO per condimento	g	5	7	10
Mais per insalate miste	g	15	20	30
Tonno	g	50	70	80
Insalata di pomodori	g	100	120	150
Insalata di finocchi	g	100	150	200
Insalata mista: insalata	g	20	25	30
Carote	g	30	40	50
Finocchi o pomodoro	g	20	30	40
Verdura cotta: carote	g	100	150	200
Zucchine	g	120	170	200
Spinaci	g	130	150	180
Bieta	g	130	150	180
Piselli / legumi per contorno	g	100	120	150
Fagiolini	g	100	120	150
Melanzane	g	120	170	200
Patate per spezzatino	g	100	120	150
Frutta	g	150	180 - 200	200
Yogurt	g	125	125	125
Torta / ciambella	g	80	100	120
Crostata con marmellata	g	90	110	130
Pane	g	50	60	90
Pane integrale	g	55	70	100
Budino	g	125	125	125
Gelato	g	60	60	60
Crackers	g	25	25	25
Acqua	ml	250	250-500	500

Nel caso dei secondi piatti, deve essere definito per iscritto il numero di fette o pezzi di adeguate dimensioni corrispondenti alla grammatura prevista. Le grammature delle preparazioni miste (polpette, tortini, ecc)

vanno chiaramente definite sulla base della precedente tabella.

Variazioni in peso degli alimenti con la cottura		
Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile		
BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO g per 100 g di alimento crudo
Cereali e derivati	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300
	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Piselli	90
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
Verdure ortaggi	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
Pesci surgelati	Merluzzo	80
ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO g per 100 g di alimento crudo
Carni	Bovino adulto, carne magra	55
	Pollo, petto	70
	Tacchino, petto	70
Pesci surgelati	Merluzzo	70
Varie	Melanzane	40
	Peperoni	95

ART 18 – Esempi di menù applicati nell'anno scolastico

Si riportano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i menù autunno-inverno 2024/2025 e i menù primavera-estate 2024 con tutte le tipologie di menù utilizzati:

1. per gli asili nido comunali:
 - a) menù standard e principali ingredienti utilizzati
 - b) menù “no carne”
 - c) menù lattanti
2. per le scuole infanzia comunali:
 - a) menù standard e principali ingredienti utilizzati
 - b) menù “no carne”
3. per le scuole statali (infanzia e primarie):
 - a) menù standard e principali ingredienti utilizzati
 - b) menù “no carne” e principali ingredienti utilizzati
 - c) tabella cambi giornaliera
4. Menù a scelta scuole infanzia comunali e principali ingredienti utilizzati
5. Menù a scelta scuole statali e principali ingredienti utilizzati

Si riporta inoltre, sempre a titolo esemplificativo, il menù della “Festa delle Verdure” Giugno 2025 delle scuole infanzia comunali

I menù applicati sono articolati in quattro settimane. I menù variano di anno scolastico in anno scolastico, mantenendo inalterate le principali caratteristiche tecnico-qualitative.

I menù rispondono al modello nutrizionale denominato “dieta mediterranea”, consistente in un'alimentazione in cui prevalgono i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure cotte e crude e legumi nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici (art. 4, comma 5-quater, D.L. n. 104/2013).

**MENÙ NIDI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza, lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana Polpettine di tacchino in umido Bastoncini di carote	Risotto biete e crescenza Bocconcini di pollo agli agrumi Finocchi gratin	Risotto alla milanese Lonza al forno Cavolo cappuccio
MARTEDÌ	Pasta con cime di rapa e pomodori secchi Cotoletta di pollo alla milanese Insalata verde	Risotto alla zucca Platessa al sesamo Scarola e arance	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Pasta al pesto di broccoli Frittata con spinaci Insalata verde
MERCOLEDÌ	Risotto alle verdure Polpette di zucca e borlotti Fagiolini	Pasta al pomodoro Cosce di pollo capperi e olive Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia con miglio e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Bocconcini di halibut agli aromi Carote	Lasagne o pasta al forno porri, radicchio, scamorza e cannellini Verdura invernale cotta e cruda	Miglio e zucca gratinato Spezzatino di tacchino agli aromi Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna con lenticchie
VENERDÌ	Passato di verdura Pizza margherita la grano saraceno Insalata mista	Zuppa di verdure con crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma Insalata verde e mele	Minestra di verdura Pizza margherita integrale Verdura cruda di stagione	Passato di verdura e farro Platessa dorata Insalata di finocchi

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ NIDI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: verdure miste*, lenticchie rosse, riso integrale, orzo SECONDO: uova pastorizzate, pomodori pelati, aromi	PRIMO: pasta Libera Terra, olio evo, grana padano SECONDO: fesa di tacchino, pomodori pelati, pane, rosmarino	PRIMO: riso integrale, biette*, crescenza SECONDO: petto di pollo, agrumi, pane grattugiato	PRIMO: riso integrale, zafferano SECONDO: lonza, aromi
MARTEDÌ	PRIMO: pasta integrale, cime di rapa, pomodori secchi SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato	PRIMO: riso integrale, zucca SECONDO: platessa*, farina di riso, sesamo	PRIMO: verdure miste*, quinoa, ceci SECONDO: halibut*, erba cipollina	PRIMO: pasta di farro, broccoletti, olio evo SECONDO: uova pastorizzate, spinaci*, grana padano,
MERCOLEDÌ	PRIMO: riso integrale, passata di pomodoro, verdure miste SECONDO: patate, zucca, borlotti, cipolla	PRIMO: pasta di semola, pomodori pelati SECONDO: cosce di pollo, capperi, olive, aromi	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, verdure SECONDO: patate, spinaci*, grana padano, cipolla, cannellini	PRIMO: farina di miglio, farina"0", patate, olio evo, limone, lievito di birra SECONDO: merluzzo*, passata di pomodoro, origano, capperi, aglio
GIOVEDÌ	PRIMO: tortelli* ricotta, grana, maggiorana, salvia, semola di grano duro, farina"00", uova, borragine, olio evo SECONDO: halibut*, farina di mais, timo	PIATTO UNICO: pasta all'uovo* o pasta di semola, latte di soia, porri, radicchio, farina "0", cannellini, scamorza, olio evo	PRIMO: miglio, zucca SECONDO: fesa di tacchino, passata di pomodoro, aromi	PIATTO UNICO: farina di mais, farina di grano saraceno, pomodori pelati, lenticchie, verdure miste
VENERDÌ	PIATTO UNICO: farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: verdure miste*, pane integrale SECONDO: merluzzo*, farina di mais, pane grattugiato, curcuma	PIATTO UNICO: farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: farro, piselli secchi, verdure miste SECONDO: platessa*, pane grattugiato, aromi

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato. * Sono presenti prodotti surgelati

**MENÙ NO CARNE NIDI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza, lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana TORTINO DI ZUCCA E RICOTTA Bastoncini di carote	Risotto biette e crescenza CROCCHETTE DI QUINOA E RADICCHIO Finocchi gratin	Risotto alla milanese CANEDERLI IN UMIDO Cavolo cappuccio
MARTEDÌ	Pasta con cime di rapa e pomodori secchi PLATESSA GRATINATA Insalata verde	Risotto alla zucca Platessa al sesamo Scarola e arance	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Pasta al pesto di broccoli Frittata con spinaci Insalata verde
MERCOLEDÌ	Risotto alle verdure Polpette di zucca e borlotti Fagiolini	Pasta al pomodoro POLPETTE CON TOFU E OLIVE Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia con miglio e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Bocconcini di halibut agli aromi Carote	Lasagne o pasta al forno porri, radicchio e scamorza e cannellini Verdura invernale cotta e cruda	Miglio e zucca gratinato FIAMME DI CECI Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna con lenticchie
VENERDÌ	Passato di verdura Pizza margherita al grano saraceno Insalata mista	Zuppa di verdure con crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma Insalata verde e mele	Minestra di verdura Pizza margherita integrale Verdura cruda di stagione	Passato di verdura e farro Platessa dorata Insalata di finocchi

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**MENÙ LATTANTI NIDI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina in brodo vegetale Platessa	Semolino in brodo vegetale Tacchino	Riso in brodo vegetale Pollo	Pastina in brodo vegetale Lonza
MARTEDÌ	Riso in brodo vegetale Pollo	Riso in brodo vegetale Platessa	Semolino in brodo vegetale Halibut	Semolino in brodo vegetale Ricotta
MERCOLEDÌ	Semolino in brodo vegetale Ricotta	Riso in brodo vegetale Pollo	Pastina in brodo vegetale Crescenza	Riso in brodo vegetale Merluzzo
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale Halibut	Miglio in brodo vegetale Crescenza	Riso in brodo vegetale Tacchino	Miglio in brodo vegetale Tacchino
VENERDÌ	Miglio in brodo vegetale Crescenza	Pastina in brodo vegetale Merluzzo	Pastina in brodo vegetale Merluzzo	Pastina in brodo vegetale Platessa

Il pasto del lattante è completato dall'aggiunta di verdure frullate, formaggio grana, olio extravergine di oliva. A metà mattina viene data al lattante frutta sotto forma di omogeneizzati o di frullati.

**MENÙ NIDI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi Cosce di pollo agli aromi Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Cotoletta di lonza Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Petto di pollo alla milanese Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Risotto zucchine e zafferano Cotoletta di merluzzo Insalata verde e uvetta	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa Zucchine trifolate	Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi Insalata mista	Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia Pomodori
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Polpettine di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Crema di verdure con cereali Bocconcini di tacchino Insalata verde e melone	Pasta al pesto Filetto di merluzzo alla mediterranea Verdure miste	Zuppa di verdure con crostini Insalata di tacchino Patate al forno
VENERDÌ	Focaccia Halibut al forno Fagiolini all'agro	Passato di verdura Pizza margherita Consa estiva	Pasta al forno o lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Insalata verde	Minestra di verdura Pizza margherita Verdura cotta e cruda

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ NIDI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: pasta di semola, pomodori secchi, olio evo SECONDO: cosce di pollo, aromi, olio evo	PRIMO: pasta libera terra, olio evo, grana padano DOP SECONDO: lenticchie rosse, verdure miste	PRIMO: riso integrale, verdura di stagione, grana padano DOP SECONDO: lonza, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo
MARTEDÌ	PRIMO: Riso integrale, zucchine, zafferano, grana padano DOP SECONDO: Merluzzo*, pane grattugiato, farina di mais, aromi	PRIMO: riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi SECONDO: platessa*, pane grattugiato, limone	PRIMO: pasta di legumi, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PRIMO: cous cous integrale, lenticchie, verdure miste, passata di pomodoro SECONDO: platessa*, farina 0, salvia, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: Verdura mista*, pomodori, basilico, orzo SECONDO: uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	PRIMO: miglio, passata di pomodoro, basilico, grana padano DOP SECONDO: ceci, patate, verdure miste	PRIMO: verdure miste*, quinoa, miglio SECONDO: uova pastorizzate, bietole*, cipolla, grana padano DOP	PRIMO: riso integrale, carciofi*, cipolla, grana padano DOP SECONDO: Ceci, patate, basilico, olio evo
GIOVEDÌ	PRIMO: chicche agli spinaci*, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: borlotti, quinoa, aglio, limone	PRIMO: verdure miste, farro, riso integrale SECONDO: tacchino aromi, carote, sedano, cipolla	PRIMO: pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: merluzzo*, pomodori pelati, olive, origano, aglio	PRIMO: verdure miste*, crostini integrali, olio evo SECONDO: tacchino, limone, olio evo, verdure miste
VENERDÌ	PRIMO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PRIMO: verdure miste* SECONDO: Farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PIATTO UNICO: pasta all'uovo* o pasta di semola, latte di soia, asparagi*, scamorza, cannellini, farina 0	PRIMO: Verdure miste* SECONDO: Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano
L'olio (extravergine d'oliva) è un ingrediente di tutte le ricette, ma ovviamente in quantità controllate.				

**MENÙ NO CARNE NIDI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi Tortino di piselli e basilico Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Frittelle di cannellini e pomodori secchi Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Caprese pomodoro e mozzarella Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Risotto zucchine e zafferano Platessa al forno Insalata verde e uvetta	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa Zucchine trifolate	Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi Insalata mista	Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia Pomodori
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Polpettine di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Crema di verdure con cereali Pomodori graten Insalata verde e melone	Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea Verdure miste	Zuppa di verdure con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Focaccia Halibut al forno Fagiolini all'agro	Passato di verdura Pizza margherita Consa estiva	Pasta al forno o lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Insalata verde	Minestra di verdura Pizza margherita Verdura cotta e cruda

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**MENÙ LATTANTI NIDI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina in brodo vegetale Pollo	Semolino in brodo vegetale Crescenza	Riso in brodo vegetale Lonza	Pastina in brodo vegetale Pollo
MARTEDÌ	Riso in brodo vegetale Merluzzo	Riso in brodo vegetale Platessa	Semolino in brodo vegetale Halibut	Semolino in brodo vegetale Platessa
MERCOLEDÌ	Semolino in brodo vegetale Crescenza	Semolino in brodo vegetale Ricotta	Pastina in brodo vegetale Crescenza	Riso in brodo vegetale Crescenza
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale Tacchino	Miglio in brodo vegetale Tacchino	Riso in brodo vegetale Merluzzo	Miglio in brodo vegetale Tacchino
VENERDÌ	Miglio in brodo vegetale Halibut	Pastina in brodo vegetale Merluzzo	Pastina in brodo vegetale Crescenza	Pastina in brodo vegetale Merluzzo

Il pasto del lattante è completato dall'aggiunta di verdure frullate, formaggio grana, olio extravergine di oliva. Non si usano prodotti precotti o prefritti e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene data al lattante frutta, sotto forma di omogeneizzati o di frullati.

**MENÙ SCUOLE INFANZIA COMUNALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza con lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana Polpettine di tacchino in umido Bastoncini di carote	Risotto biette e crescenza Bocconcini di pollo agli agrumi Finocchi gratin	Cavolo cappuccio Risotto alla milanese Lonza al forno
MARTEDÌ	Pasta con cime di rapa pomodori secchi e noci Cotoletta di pollo alla milanese Insalata verde	Scarola e arance Risotto alla zucca Platessa al sesamo	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Insalata verde ai semi misti Pasta al pesto di broccoli e mandorle Frittata con spinaci
MERCOLEDÌ	Antipasto di verdura cruda Risotto ai porri Polpette di zucca e borlotti Fagiolini	Spaghetti al pomodoro Cosce di pollo capperi e olive Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia con miglio e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Bocconcini di halibut agli aromi Carote	Antipasto invernale con verdura cotta e cruda Lasagne porri, radicchio, scamorza e cannellini	Miglio e zucca gratinato Spezzatino di tacchino agli aromi Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna con lenticchie
VENERDÌ	Insalata mista Pizza margherita al grano saraceno	Insalata verde e mele Zuppa di verdure con fave e crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma	Verdura cruda di stagione Pizza margherita integrale	Passato di verdura con farro Platessa dorata Insalata di finocchi

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ SCUOLE INFANZIA COMUNALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: verdure miste*, lenticchie rosse, riso integrale, orzo SECONDO: uova pastorizzate, pomodori pelati, aromi	PRIMO: pasta Libera Terra, olio evo, grana padano SECONDO: fesa di tacchino, pomodori pelati, pane, rosmarino	PRIMO: riso integrale, bieta*, crescenza SECONDO: Petto di pollo, agrumi, pane grattugiato	PRIMO: riso integrale, zafferano SECONDO: lonza, aromi
MARTEDÌ	PRIMO: pasta integrale, cime di rapa, pomodori secchi, noci SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato	PRIMO: riso integrale, zucca SECONDO: Platessa*, farina di riso, sesamo	PRIMO: verdure miste*, quinoa, ceci SECONDO: halibut*, erba cipollina	PRIMO: pasta di farro, broccoletti, mandorle, olio evo SECONDO: uova pastorizzate, spinaci*, grana padano,
MERCOLEDÌ	PRIMO: riso integrale, porri SECONDO: patate, zucca, borlotti, cipolla	PRIMO: pasta di semola, pomodori pelati SECONDO: Cosce di pollo, capperi, olive, aromi	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, verdure SECONDO: patate, spinaci*, grana padano, cipolla, cannellini	PRIMO: farina di miglio, farina"0", patate, olio evo, limone, lievito di birra SECONDO: merluzzo*, passata di pomodoro, origano, capperi, aglio
GIOVEDÌ	PRIMO: tortelli* ricotta, grana, maggiorana, salvia, semola di grano duro, farina"00", uova, borragine, olio evo SECONDO: halibut*, farina di mais, timo	PIATTO UNICO: pasta all'uovo*, latte di soia, porri, radicchio, farina "0", cannellini, scamorza, olio evo	PRIMO: miglio, zucca SECONDO: fesa di tacchino, passata di pomodoro, aromi	PIATTO UNICO: farina di mais, farina di grano saraceno, pomodori pelati, lenticchie, verdure miste
VENERDÌ	PIATTO UNICO: farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: verdure miste*, fave, pane integrale SECONDO: merluzzo*, farina di mais, pane grattugiato, curcuma	PIATTO UNICO: farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: farro, piselli secchi, verdure miste* SECONDO: platessa*, pane grattugiato, aromi

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato. *Sono presenti prodotti surgelati

**MENÙ NO CARNE SCUOLE INFANZIA COMUNALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza con lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana TORTINO DI ZUCCA RICOTTA E MANDORLE Bastoncini di carote	Risotto biette e crescenza CROCCHETTE DI QUINOA E RADICCHIO Finocchi gratin	Cavolo cappuccio Risotto alla milanese CANEDERLI IN UMIDO
MARTEDÌ	Pasta cime di rapa pomodori secchi e noci PLATESSA GRATINATA Insalata verde	Scarola e arance Risotto alla zucca Platessa al sesamo	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Insalata verde ai semi misti Pasta al pesto di broccoli e mandorle Frittata con spinaci
MERCOLEDÌ	Antipasto di verdura cruda Risotto ai porri Polpette di zucca e borlotti Fagiolini	Spaghetti al pomodoro CROSTINO CON TOFU E OLIVE Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia con miglio e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Bocconcini di halibut agli aromi Carote	Antipasto invernale con verdura cotta e cruda Lasagne porri, radicchio, scamorza e cannellini	Miglio e zucca gratinato FIAMME DI CECI Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna con lenticchie
VENERDÌ	Insalata mista Pizza margherita con grano saraceno	Insalata verde e mele Zuppa di verdure con fave e crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma	Verdura cruda di stagione Pizza margherita integrale	Passato di verdura con farro Platessa dorata Insalata di finocchi

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**MENÙ SCUOLE INFANZIA COMUNALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto di pomodori secchi e noci Cosce di pollo agli aromi Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Cotoletta di lonza Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Petto di pollo alla milanese Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Cotoletta di merluzzo	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Crostinino con hummus di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali Bocconcini di tacchino	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetto di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini Insalata di tacchino Patate al forno
VENERDÌ	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.



Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ SCUOLE INFANZIA COMUNALI PRIMAVERA – ESTATE 2024

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: spaghetti di semola, pomodori secchi, noci, olio evo SECONDO: cosce di pollo, aromi, olio evo	PRIMO: pasta libera terra, olio evo, grana padano DOP SECONDO: lenticchie rosse, verdure miste	PRIMO: riso integrale, verdura di stagione, grana padano DOP SECONDO: lonza, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo
MARTEDÌ	PRIMO: Riso integrale, zucchine, zafferano, grana padano DOP SECONDO: Merluzzo*, pane grattugiato, farina di mais, aromi	PRIMO: riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi SECONDO: platessa*, pane grattugiato, limone, sesamo	PRIMO: pasta di legumi, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di mais, aromi	PRIMO: cous cous integrale, lenticchie, verdure miste, passata di pomodoro SECONDO: platessa*, farina 0, salvia, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: Verdura mista*, pomodori, basilico, orzo SECONDO: uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	PRIMO: miglio, passata di pomodoro, basilico, grana padano DOP SECONDO: ceci, sesamo, aglio, limone, olio evo, pane integrale	PRIMO: verdure miste*, quinoa, miglio SECONDO: uova pastorizzate, bietole*, cipolla, grana padano DOP	PRIMO: riso integrale, carciofi*, cipolla, grana padano DOP SECONDO: Ceci, patate, basilico, olio evo
GIOVEDÌ	PRIMO: chicche agli spinaci*, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: borlotti, quinoa, sesamo, aglio, limone	PRIMO: verdure miste*, farro, riso integrale, fave SECONDO: tacchino aromi, carote, sedano, cipolla	PRIMO: pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: merluzzo*, pomodori pelati, olive, origano, aglio	PRIMO: verdure miste*, crostini integrali, olio evo SECONDO: tacchino, limone, olio evo, verdure miste
VENERDÌ	PRIMO: Farina 0, farina integrale, semi misti, lievito di birra, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PIATTO UNICO: Farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PIATTO UNICO: pasta all'uovo*, latte di soia, asparagi*, scamorza, farina 0, cannellini	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato. *Sono presenti prodotti surgelati

**MENÙ NO CARNE SCUOLE INFANZIA COMUNALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto di pomodori secchi e noci Tortino di piselli e basilico Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Frittelle di cannellini e pomodori secchi Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Caprese pomodoro e mozzarella Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Platessa al forno	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Crostino con hummus di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali Pomodori gratin	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**MENÙ SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza, lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana Arrosto di tacchino Bastoncini di carote	Risotto biette e crescenza Scaloppine di pollo agli agrumi Finocchi gratin	Cavolo cappuccio Risotto alla milanese Sformato di ceci, carote e rosmarino
MARTEDÌ	Pasta con cime di rapa pomodori secchi e noci Cotoletta di pollo alla milanese Insalata verde	Scarola e arance Risotto alla zucca Platessa al sesamo	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Insalata verde ai semi misti Pasta al pesto di broccoli e mandorle Frittata con spinaci
MERCOLEDÌ	Antipasto di verdura cruda e cotta Risotto ai porri Polpette di zucca e borlotti	Pasta al pomodoro Cosce di pollo capperi e olive Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia integrale e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Halibut agli aromi Carote	Antipasto invernale con verdura cotta e cruda Lasagne porri, radicchio, scamorza e cannellini Dolcetto	Miglio e zucca gratinato Bocconcini di tacchino agli aromi Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna con spezzatino di vitello
VENERDÌ	Insalata mista Pizza margherita	Insalata verde e mele Passato di verdure con fave e crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma	Verdura cruda di stagione Pizza margherita integrale	Passato di verdura e cereali Platessa dorata Insalata di finocchi

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.

Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.

Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.

Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.

Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta fresca di stagione, garantendo almeno 3 tipologie diverse la settimana.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: *Verdure miste, lenticchie rosse, riso integrale, orzo SECONDO: Uova pastorizzate, pomodori pelati, aromi	PRIMO: pasta di semola, olio evo, grana padano SECONDO: fesa di tacchino, olio evo, aromi misti	PRIMO: Riso parboiled, *biette, porro, crescenza, olio evo SECONDO: Petto di pollo, agrumi, pane grattugiato, olio evo, aromi misti	PRIMO: riso parboiled, zafferano, latte di soia, olio evo, farina 0 SECONDO: ceci, patate, carote, porri, pane grattugiato, rosmarino, olio evo, aromi misti
MARTEDÌ	PRIMO: Pasta integrale, *cime di rapa, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, aromi misti	PRIMO: Riso integrale, zucca, aromi misti, olio evo SECONDO: *Platessa, farina di riso, pane grattugiato, sesamo, olio evo, aromi misti, succo di limone	PRIMO: *verdure miste, quinoa, ceci SECONDO: *halibut, erba cipollina, olio evo, aromi misti	PRIMO: pasta di farro, broccoletti, mandorle, olio evo SECONDO: uova pastorizzate, *spinaci, grana padano
MERCOLEDÌ	PRIMO: riso integrale, porri SECONDO: patate, zucca, borlotti, cipolla, aromi misti, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta di semola, pomodori pelati, olio evo, cipolla SECONDO: Cosce di pollo, capperi, olive, aromi, olio evo	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, verdure SECONDO: patate, *spinaci, grana padano, cipolla, cannellini, pane grattugiato, olio evo, aromi misti	PRIMO: farina integrale, farina"0", lievito di birra; patate, olio evo, limone SECONDO: *merluzzo, passata di pomodoro, origano, capperi, aglio
GIOVEDÌ	PRIMO: *Tortelli con ricotta, grana, maggiorana, salvia, semola di grano duro, farina"00", uova, borragine, olio evo SECONDO: *halibut, farina di mais, timo, pane grattugiato, olio evo	PIATTO UNICO: *pasta all'uovo, latte di soia, porri, radicchio, farina "0", cannellini, scamorza, olio evo, pomodori pelati, carote	PRIMO: miglio, zucca SECONDO: fesa di tacchino, passata di pomodoro, aromi	PIATTO UNICO: farina di mais, farina di grano saraceno; vitello, pomodori pelati, sedano, carote e cipolle
VENERDÌ	PIATTO UNICO: Farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	PRIMO: *Verdure miste, fave, pane integrale SECONDO: *Merluzzo, farina di mais, pane grattugiato, curcuma, olio evo, aromi misti, succo di limone	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: Farro, piselli secchi, verdure miste*, miglio SECONDO: *platessa, pane grattugiato, aromi, olio evo

*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

La carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana.

Il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile.

PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori – frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine

**MENÙ NO CARNE SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata di verza, lenticchie rosse e cereali Frittata alla pizzaiola Finocchi	Pasta olio e grana TORTINO DI ZUCCA, RICOTTA E MANDORLE Bastoncini di carote	Risotto biette e crescenza CROCCHETTE DI QUINOA E RADICCHIO Finocchi gratin	Cavolo cappuccio Risotto alla milanese Sfornato di ceci, carote e rosmarino
MARTEDÌ	Pasta cime di rapa pomodori secchi e noci PLATESSA GRATINATA Insalata verde	Scarola e arance Risotto alla zucca Platessa al sesamo	Minestra di ceci e quinoa Halibut al forno con erba cipollina Patate sabbiose	Insalata verde ai semi misti Pasta al pesto di broccoli e mandorle Frittata con spinaci
MERCOLEDÌ	Antipasto di verdura cruda Risotto ai porri Polpette di zucca e borlotti	Pasta al pomodoro CROSTINO CON TOFU E OLIVE Iceberg e radicchio	Pasta al ragù di verdure Spinacine Carote julienne	Focaccia integrale e maionese di patate Merluzzo alla mediterranea Cavolfiore gratin
GIOVEDÌ	Tortelli di borraggine Bocconcini di halibut agli aromi carote	Antipasto invernale con verdura cotta e cruda Lasagne porri, radicchio, scamorza e cannellini Dolcetto	Miglio e zucca gratinato TORTINO DI CECI Insalata verde e mais	Insalata mista Polenta taragna CON LENTICCHIE
VENERDÌ	Insalata mista Pizza margherita	Insalata verde e mele Zuppa di verdure con fave e crostini integrali Merluzzo gratinato alla curcuma	Verdura cruda di stagione Pizza margherita integrale	Passato di verdura e cereali Platessa dorata Insalata di finocchi

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ NO CARNE SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: *Verdure miste, lenticchie rosse, riso integrale, orzo SECONDO: Uova pastorizzate, pomodori pelati, aromi	PRIMO: pasta di semola, olio evo, grana padano SECONDO: zucca, patate, ricotta, mandorle	PRIMO: Riso parboiled, *biette, porro, crescenza, olio evo SECONDO: quinoa, radicchio, cipolla	PRIMO: riso parboiled, zafferano, latte di soia, olio evo, farina 0 SECONDO: ceci, patate, carote, porri, pane grattugiato, aromi rosmarino, olio evo,
MARTEDÌ	PRIMO: Pasta integrale, *cime di rapa, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci SECONDO: *platessa, pane grattugiato, aromi, olio evo	PRIMO: Riso integrale, zucca, aromi misti, olio evo SECONDO: *Platessa, farina di riso, pane grattugiato, sesamo, olio evo, aromi misti, succo di limone	PRIMO: *verdure miste, quinoa, ceci SECONDO: *halibut, erba cipollina, olio evo, aromi misti	PRIMO: pasta di farro, broccoletti, mandorle, olio evo SECONDO: uova pastorizzate, *spinaci, grana padano
MERCOLEDÌ	PRIMO: riso integrale, porri SECONDO: patate, zucca, borlotti, cipolla, aromi misti, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta di semola, pomodori pelati, olio evo, cipolla SECONDO: pane integrale, tofu, olive	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, verdure SECONDO: patate, *spinaci, grana padano, cipolla, cannellini, pane grattugiato, olio evo, aromi misti	PRIMO: focaccia con farina integrale, farina "0", lievito di birra; patate, olio evo, limone SECONDO: *merluzzo, passata di pomodoro, origano, capperi, aglio
GIOVEDÌ	PRIMO: *Tortelli con ricotta, grana, maggiorana, salvia, semola di grano duro, farina"00", uova, borragine, olio evo SECONDO: *halibut, farina di mais, timo, pane grattugiato, olio evo	PIATTO UNICO: *pasta all'uovo, latte di soia, porri, radicchio, farina "0", cannellini, scamorza, olio evo, pomodori pelati, carote	PRIMO: miglio, zucca, SECONDO: ceci, patate, verdure miste	PIATTO UNICO: farina di mais, farina di grano saraceno; lenticchie, passata di pomodoro, verdure miste
VENERDÌ	PIATTO UNICO: Farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	PRIMO: *Verdure miste, fave, pane integrale SECONDO: *Merluzzo, pane succo di limone curcuma farina di mais, olio	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PRIMO: Farro, piselli secchi, verdure miste*, miglio SECONDO: *platessa, pane grattugiato, aromi, olio evo

**TABELLA CAMBI SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta all'olio Tonno Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Pasta al pomodoro *Pesce al forno Verdura	Pasta con olio Formaggio Verdura
MARTEDÌ	Riso con olio Crescenza Verdura	Pasta al pomodoro Carne ai ferri Verdura	Riso con olio Frittata Verdura	Riso al pomodoro *Pesce al forno Verdura
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro *Pesce al forno Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura
GIOVEDÌ	Riso con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Pasta con olio Frittata Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Riso con olio Frittata Verdura

*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

**MENÙ SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi e noci Cosce di pollo agli aromi Carote julienne	Pasta olio e grana Tortino di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Cotoletta di lonza Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Petto di pollo alla milanese Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Merluzzo al forno con limone e aromi	Risotto al sugo di melanzane Platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta al pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous di verdure e piselli Platessa alla mugnaia
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Pasta fredda pomodorini e olive Hamburger di ceci con soianese Carote Julienne	Passato di verdura con miglio Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali Bocconcini di tacchino alla pizzaiola	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini Tacchino arrosto Patate al forno
VENERDÌ	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Dolcetto	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENÙ SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci, olio evo SECONDO: cosce di pollo, aromi, olio evo	PRIMO: pasta di semola, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: lenticchie rosse, carote, cipolla, patate, pane grattugiato, aromi	PRIMO: riso parboiled, verdura di stagione (peperoni, zucchine), passata di pomodoro, aglio, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: lonza, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo, aromi
MARTEDÌ	PRIMO: riso integrale, zucchine, zafferano, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: *Filetto di merluzzo, succo di limone, aromi, erba cipollina, olio evo	PRIMO: riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi, olio evo SECONDO: *filetto di platessa, pane grattugiato, limone, sesamo, aromi, olio evo	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: *halibut, pane grattugiato, farina di mai, aromi, olio evo	PRIMO: cous cous integrale, *piselli, carote, zucchine, pomodorini, menta SECONDO: *filetto di platessa, farina 0, salvia, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: *verdura mista, pomodori, basilico, orzo SECONDO: uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	PRIMO: pasta di semola, pomodorini, olive, basilico, olio evo SECONDO: ceci, sesamo, aromi misti, prezzemolo, patate, pane grattugiato; latte di soia, succo di limone, olio di semi	PRIMO: *verdure miste, patate, miglio SECONDO: uova pastorizzate, *bietole, cipolla, grana padano DOP	PRIMO: riso integrale, *carciofi, cipolla, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: ceci, patate, basilico, pane grattugiato, farina di mais, olio evo
GIOVEDÌ	PRIMO: *chicche agli spinaci, verdure miste (zucchine e carote), pomodori pelati, cipolle, olio evo SECONDO: fagioli borlotti, quinoa, sesamo, aglio, limone, patate, pane grattugiato, aromi misti	PRIMO: *verdure miste, quinoa, farro SECONDO: fesa di tacchino, aromi, carote, sedano, cipolla, passata di pomodoro, capperi, olive, olio evo	PRIMO: pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padana DOP SECONDO: *Filetto di merluzzo, pomodori pelati, olive, origano, aglio	PRIMO: *verdure miste, patate, crostini integrali, olio evo SECONDO: tacchino, olio evo, aromi misti
VENERDÌ	PRIMO: farina 0, farina integrale, semi misti, lievito di birra, olio evo SECONDO: *halibut, pane grattugiato, farina di riso, aromi, olio evo	PIATTO UNICO: farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	PIATTO UNICO: pasta all'uovo, latte di soia, *asparagi, scamorza, cannellini, olio evo, farina 0, passata di pomodoro, carote	PIATTO UNICO: farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano

**MENÙ NO CARNE SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi e noci Tortino piselli e basilico Carote julienne	Pasta olio e grana Tortino di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Tortino di cannellini e pomodori secchi Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Caprese pomodoro e mozzarella Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Merluzzo al forno con limone e aromi	Risotto al sugo di melanzane Platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta al pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous con verdure e piselli Platessa alla mugnaia
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Pasta fredda pomodori e olive Hamburger di ceci con soianese Carote Julienne	Passato di verdura con miglio Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali Parmigiana di melanzane	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Dolcetto	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

**Tabella principali ingredienti utilizzati per il MENÙ NO CARNE SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci, olio evo SECONDO: piselli secchi, basilico, patate, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta di semola, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: lenticchie rosse, carote, cipolla, patate, aromi	PRIMO: riso parboiled, verdura di stagione (peperoni, zucchine), passata di pomodoro, aglio, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: cannellini, pomodori secchi, patate, aromi, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: mozzarella, pomodori, basilico
MARTEDÌ	PRIMO: riso integrale, zucchine, zafferano, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: *Filetto di merluzzo, succo di limone, aromi, erba cipollina, olio evo	PRIMO: riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi SECONDO: *filetto di platessa, pane grattugiato, limone,	PRIMO: pasta integrale, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: *halibut, pane grattugiato, farina di mais, aromi	PRIMO: cous cous integrale, *piselli, carote, zucchine, pomodorini SECONDO: *Filetto di platessa, farina 0, salvia, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: *verdura mista, pomodori, basilico, orzo SECONDO: uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	PRIMO: pasta di semola, pomodorini, olive, basilico, SECONDO: ceci, sesamo, aromi misti, prezzemolo, pane grattugiato; latte di soia, succo di limone, olio di semi	PRIMO: *verdure miste, miglio SECONDO: uova pastorizzate, *bietole, cipolla, grana padano DOP	PRIMO: riso integrale, *carciofi, cipolla, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> SECONDO: ceci, patate, basilico, pane grattugiato, farina di mais, olio evo
GIOVEDÌ	PRIMO: *chicche agli spinaci, verdure miste (zucchine e carote), pomodori pelati SECONDO: fagioli borlotti, quinoa, sesamo, aglio, limone, patate, pane grattugiato, aromi misti	PRIMO: *verdure miste, quinoa, farro SECONDO: melanzane, pomodori pelati/passata, mozzarella, grana padano, basilico	PRIMO: pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padana DOP SECONDO: *Filetto di merluzzo, pomodori pelati, olive, origano, aglio	PRIMO: *verdure miste, crostini integrali, olio evo SECONDO: *merluzzo, passata di pomodoro, aglio, origano, capperi, olio evo, aromi misti, patate
VENERDÌ	PRIMO: farina 0, farina integrale, semi misti, lievito di birra, olio evo SECONDO: *halibut, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PIATTO UNICO: farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	PIATTO UNICO: pasta all'uovo, latte di soia, *asparagi, scamorza, cannellini, farina 0, passata di pomodoro, carote	PIATTO UNICO: farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano

**TABELLA CAMBI SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta all'olio Tonno Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Pasta al pomodoro *Pesce al forno Verdura	Pasta con olio *Pesce al forno Verdura
MARTEDÌ	Riso con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Riso al pomodoro Formaggio Verdura
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Riso con olio Carne ai ferri Verdura
GIOVEDÌ	Riso con olio *Pesce al forno Verdura	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Pasta con olio Frittata Verdura

**MENÙ A SCELTA SOLO SU RICHIESTA SCUOLE INFANZIA COMUNALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta tofu affumicato e zucchine Frittata di patate e cipolla Cavolo cappuccio	Casereccio olio grana e salvia Parmigiana di zucca Rape rosse	Riso integrale con crema di noci Crocchette ricotta e carote Finocchi e semi di girasole	Pizzoccheri funghi e zucca Polpettine di pane saporite Carote e mais
MARTEDÌ	Bastoncini di carote Minestra ceci cannellini e farro Halibut al forno	Insalata ghiaccio e uvetta Risotto mele e zafferano Halibut gratinato	Crema di patate e ceci Merluzzo in guazzetto Carote e sesamo	Pasta e fagioli Merluzzo alle erbe Finocchi gratinati
MERCOLEDÌ	Fusilli con crema di avocado spinaci e limone Polpette di broccoli e cannellini Scarola	Spaghetti spinaci limone e mandorle Crostinato tofu e olive Julienne di carote	Pasta di legumi al pesto di carote e mandorle Spinacine Iceberg di mele	Verdura mista con semi Zuppa dime di rapa e ceci Frittata con scarola
GIOVEDÌ	Antipasto di verdura cruda Risotto curcuma e pistacchi Platessa dorata Fagiolini all'agro	Consa invernale cotta e cruda Lasagnette carasau porri e scamorza	Pasta broccoli e zafferano con briciole di pane tostato Burger di miglio con borlotti e cipolla Patate prezzemolate	Insalata mista Polenta taragna e lenticchie
VENERDÌ	Radicchi e noci Pizza	Insalata verde Zuppa di ceci e castagne Totani al forno	Radicchio pere e arance Bis di pizza	Risotto rosa Filetto di platessa alla mugnaia Insalata di arance

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella ingredienti principali utilizzati nel MENU' A SCELTA SCUOLE INFANZIA COMUNALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: Pasta integrale, tofu affumicato, zucchine*, aglio, olio evo SECONDO: Halibut, aromi	PRIMO: Pasta libera terra, olio evo, grana padano, salvia SECONDO: Zucca, passata di pomodoro, olio evo, grana, origano	PRIMO: Riso integrale, noci dell'Amazzonia, olio evo SECONDO: ricotta, carote	PRIMO: pizzoccheri, funghi*, zucca, cipolla, grana SECONDO: passata di pomodoro, pane, spinaci*, capperi, origano, aglio
MARTEDÌ	PRIMO: Verdure miste*, ceci, cannellini, farro SECONDO: Uova pastorizzate, patate, cipolle, grana padano, olio evo	PRIMO: Riso integrale, mele, zafferano SECONDO: Halibut*, farine di mais, farina di riso, aromi	PRIMO: Verdure miste*, patate, ceci SECONDO: Merluzzo*, passata di pomodoro, capperi, olive, aglio	PRIMO: pasta di avena, pelati, fagioli borlotti, cipolla, rosmarino SECONDO: merluzzo*, aromi, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: Fusilli di semola, spinaci*, avocado, limone, olio evo SECONDO: Cannellini, Broccoli, verdure, quinoa	PRIMO: Pasta integrale, spianaci*, limone mandorle SECONDO: Tofu, pane, olio evo, olive	PRIMO: Pasta di legumi, carote, mandorle, olio evo SECONDO: patate, spinaci*, grana, olio evo	PRIMO: verdure miste*, cime di rapa, ceci, orzo SECONDO: Uova pastorizzate, scarola, aglio, cipolla
GIOVEDÌ	PRIMO: Riso integrale, curcuma, pistacchi, cipolla SECONDO: Platessa*, pane grattugiato, farina di mais	PIATTO UNICO: Pane carasau, latte di soia, farina 0, porri, scamorza, olio di arachide	PRIMO: pasta di farro, broccoli, zafferano, pane SECONDO: miglio, borlotti, cipolla, aromi, olio evo	PIATTO UNICO: Farina di mais, farina di grano saraceno, lenticchie, passata di pomodoro, verdure miste, aromi
VENERDÌ	PIATTO UNICO: Farina 0, farina di grano saraceno, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra	PRIMO: Verdure miste*, castagne, ceci SECONDO: Totani*, pane grattugiato, aromi	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, verdure miste	PRIMO: riso integrale, rape rosse, nocciole SECONDO: Platessa*, farina 0, salvia, olio evo

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato, il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile. *Si utilizzano prodotti surgelati

**MENÙ A SCELTA SOLO SU RICHIESTA SCUOLE INFANZIA COMUNALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di rucola e pinoli Tortino di piselli e basilico Carote	Pasta al profumo di salvia Lenticchie in umido Insalata di patate	Risotto con pistacchi tostati Frittelle di cannellini e pomodori secchi Verdura gratinata	Pasta allo zafferano Caprese pomodoro e mozzarella Carote julienne
MARTEDÌ	Radicchio e noci Risotto ai peperoni Platessa con dadolata di pomodorini	Risotto al pesto di zucchine e menta Pasticcio di platessa Pomodori	Insalata mista Legumotti pomodoro e basilico Halibut al profumo di erba cipollina	Cous cous estivo Hamburger di borlotti Zucchine trifolate
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con quinoa Uova strapazzate con sesamo e curcuma Julienne di zucchine	Miglio risottato al pesto di sedano Hummus con crostini integrali Cetrioli e mais	Insalata di miglio e quinoa con capperi e olive Omelette con verdura Iceberg con semi misti	Arancini di riso Crostino con tofu alle erbe Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdura Duchessa di ceci e melanzane Insalata verde	Vellutata di zucchine e orzo Pomodori graten Carote julienne	Pinzimonio di verdure Pasta e piselli Bocconcini di merluzzo	Zuppa di fave con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Bastoncini di verdura Schiacciata al pomodoro Halibut graten Fagiolini	Insalata mista Bis di pizza margherita e verdura	Insalata verde con mele Lasagnette carasau con peperoni e scamorza	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENU' A SCELTA SCUOLE INFANZIA COMUNALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: Pasta di semola, rucola, pinoli SECONDO: piselli secchi, basilico, patate	PRIMO: pasta libera terra, olio evo, grana padano DOP, salvia SECONDO: lenticchie, verdure miste, passata di pomodoro	PRIMO: riso integrale, pistacchi, grana padano DOP SECONDO: cannellini, pomodori secchi, aglio, pane integrale	PRIMO: pasta integrale, zafferano, grana padano DOP SECONDO: mozzarella, pomodori, basilico
MARTEDÌ	PRIMO: riso integrale, cipolla, peperoni, grana padano DOP SECONDO: Platessa*, pomodorini, aglio, origano	PRIMO: riso integrale, zucchine, menta SECONDO: platessa*, passata di pomodoro, capperi, origano, aglio	PRIMO: legumotti, pomodori, basilico, aglio SECONDO: Halibut*, erba cipollina, pane grattugiato	PRIMO: cous cous integrale, basilico, pinoli, aglio SECONDO: borlotti, sesamo, basilico, aglio, limone
MERCOLEDÌ	PRIMO: verdura mista*, quinoa SECONDO: uova pastorizzate, sesamo, curcuma	PRIMO: miglio, sedano, olio evo SECONDO: ceci, sesamo, limone, aglio, olio evo, pane integrale	PRIMO: miglio, quinoa, capperi, olive SECONDO: uova pastorizzate, verdure miste	PRIMO: riso integrale, curcuma, verdure miste, grana padano DOP SECONDO: tofu, erba cipollina, pane integrale
GIOVEDÌ	PRIMO: chicche agli spinaci*, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: ceci, melanzane, verdure miste	PRIMO: zucchine, verdure miste*, orzo SECONDO: pomodori, ricotta, aromi	PRIMO: pasta al farro, piselli secchi, cipolla SECONDO: merluzzo, farina di mais, farina di riso, aglio, aromi	PRIMO: fave, verdure miste, crostini integrali SECONDO: merluzzo, passata di pomodoro, aglio, origano, capperi, patate
VENERDÌ	PRIMO: farina 0, farina integrale, lievito di birra, pomodoro, origano SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PIATTO UNICO: Farina 0, farina di grano saraceno, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, origano, verdure miste	PIATTO UNICO: pane carasau, peperoni, scamorza, latte di soia, farina 0, grana padana DOP	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, origano

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato, il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile. *Si utilizzano prodotti surgelati

**MENÙ A SCELTA SOLO SU RICHIESTA SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestra di lenticchie con crostini Frittata di porri Bastoncini di carote	Pasta con olio agli aromi Tortino zucca e mandorle Rape rosse	Risotto integrale pere e taleggio Crocchette di quinoa e radicchio Finocchi e arance	Risotto al pesto di barbabietola Sformato di ceci, carote e rosmarino Carote
MARTEDÌ	Pasta con crema di zucca Platessa gratinata con semi misti Insalata mista	Insalata verde e uvetta Risotto ai pomodori secchi Merluzzo in guazzetto	Vellutata di verza e curcuma Halibut al pesto di capperi Cavolo cappuccio	Pasta e piselli Merluzzo al forno Finocchi gratin
MERCOLEDÌ	Antipasto di verdura cruda e cotta Risotto salvia e castagne Borlotti in umido	Pasta al pesto di prezzemolo con briciole di pane tostato Crostino tofu e olive Julienne di cappuccio	Pasta di legumi al ragù di verdure Spinacine Radicchio	Focaccia integrale e maionese di patate Frittata di verdure Insalata ghiaccio e semi
GIOVEDÌ	Tortelli di borragine Halibut agli agrumi Radicchio e noci	Antipasto invernale con verdura cotta e cruda Pizzoccheri gratinati con scarola e biette	Zucca e miglio gratinato Tortino di ceci Insalata verde e mele	Insalata mista Polenta taragna e lenticchie
VENERDÌ	Insalata e mele Pizza margherita	Scarola e mais Zuppa di fagioli dell'occhio Bastoncini di platessa	Pinzimonio di verdure Bis di pizza	Crema di verdure e cereali Bocconcini di halibut Patate prezzemolate

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.
Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.
Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.
Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.
Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta fresca di stagione, garantendo almeno 3 tipologie diverse la sett

**Tabella ingredienti principali utilizzati nel MENÙ A SCELTA SCUOLE STATALI AUTUNNO – INVERNO 2024/2025**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: verdure miste, lenticchie, pane SECONDO: uova pastorizzate, porri	PRIMO: pasta di semola, olio evo, salvia, maggiorana SECONDO: zucca, patate, ricotta, mandorle	PRIMO: riso integrale, taleggio, pere SECONDO: quinoa, radicchio, cipolla	PRIMO: riso integrale, barbabietola, aglio, mandorle SECONDO: ceci, patate, carote, porri, pane grattugiato, rosmarino, olio evo, aromi misti
MARTEDÌ	PRIMO: pasta integrale, zucca SECONDO: *platessa, pane grattugiato, semi misti	PRIMO: Riso integrale, pomodori secchi, aglio SECONDO: *merluzzo, pomodori pelati, capperi, origano	PRIMO: *verdure miste, orzo, curcuma, verza SECONDO: *halibut, capperi, aglio, limone, prezzemolo	PRIMO: pasta di farro, piselli secchi, olio evo SECONDO: *merluzzo, pane, aromi
MERCOLEDÌ	PRIMO: riso integrale, salvia, castagne SECONDO: borlotti, *verdure miste, passata d pomodoro	PRIMO: pasta di semola, prezzemolo, pane, pinoli, olio evo SECONDO: pane integrale, tofu, olive	PRIMO: pasta di lenticchie, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: patate, *spinaci, grana, cannellini, cipolle	PRIMO: farina "0", farina integrale, lievito; patate, olio evo, limone SECONDO: uova pastorizzate, verdure
GIOVEDÌ	PRIMO: *Tortelli con ricotta, grana, maggiorana, salvia, semola di grano duro, farina"00", uova SECONDO: *halibut, limone, arance	PIATTO UNICO: pizzoccheri gratinati, scarola, *biete, ricotta salata	PRIMO: miglio, zucca SECONDO: ceci, patate, verdure miste	PIATTO UNICO: farina di mais, farina di grano saraceno; lenticchie, passata di pomodoro, verdure miste
VENERDÌ	PIATTO UNICO: Farina 0, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, origano	PRIMO: *verdure miste, fagioli dell'occhio SECONDO: *platessa, sesamo, farina di mais	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, origano, verdure miste	PRIMO: *verdure miste, cereali SECONDO: *halibut, farina di mais, farina di riso, aromi

*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

La carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana.

Il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile.

PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori pelati/passata frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine

**MENÙ A SCELTA SOLO SU RICHIESTA SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di rucola e pinoli Tortino di piselli e basilico Carote	Pasta al profumo di salvia Lenticchie in umido Insalata di patate	Risotto con pistacchi tostati Tortino di cannellini e pomodori secchi Verdura gratinata	Pasta allo zafferano Caprese (pomodoro e mozzarella) Carote julienne
MARTEDÌ	Radicchio e noci Risotto ai peperoni Platessa con dadolata di pomodorini	Risotto al pesto di zucchine e menta Pasticcio di platessa Pomodori	Insalata mista Legumotti pomodoro e basilico Halibut al profumo di erba cipollina	Cous cous estivo Hamburger di borlotti Zucchine trifolate
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con quinoa Frittata con sesamo e curcuma Julienne di zucchine	Miglio risottato al pesto di sedano Humus con crostini integrali Cetrioli e mais	Insalata di miglio e quinoa con capperi e olive Rollè di frittata con verdura Iceberg con semi misti	Riso saltato Crostino con tofu alle erbe Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdura Crocchette di ceci e melanzane Insalata verde	Vellutata di zucchine e orzo Pomodori graten Carote julienne	Pinzimonio di verdure Pasta e piselli Bocconcini di merluzzo	Zuppa di fave con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Bastoncini di verdura Schiacciata al pomodoro Halibut graten Fagiolini	Insalata mista Bis di pizza margherita e verdura	Insalata verde con mele Lasagnette carasau con peperoni e scamorza	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

**Tabella principali ingredienti utilizzati nel MENU' A SCELTA SCUOLE STATALI PRIMAVERA – ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: Pasta integrale, rucola, pinoli SECONDO: piselli secchi, basilico, patate, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta di semola, olio evo, grana padano DOP, salvia SECONDO: lenticchie, verdure miste, passata di pomodoro	PRIMO: riso parboiled, pistacchi, grana padano DOP SECONDO: cannellini, pomodori secchi, patate, aromi misti, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta integrale, zafferano, grana padano DOP SECONDO: mozzarella, pomodori, basilico
MARTEDÌ	PRIMO: riso integrale, cipolla, peperoni, grana padano DOP SECONDO: Platessa*, pomodorini, aglio, origano	PRIMO: riso integrale, zucchine, menta SECONDO: platessa*, passata di pomodoro, capperi, origano, aglio	PRIMO: legumotti, pomodori, basilico, aglio SECONDO: halibut*, erba cipollina, pane grattugiato	PRIMO: cous cous integrale, basilico, pinoli, aglio SECONDO: fagioli borlotti, sesamo, basilico, aglio, limone, patate, pane grattugiato, aromi misti
MERCOLEDÌ	PRIMO: verdura mista*, quinoa SECONDO: uova pastorizzate, sesamo, curcuma	PRIMO: miglio, sedano, olio evo SECONDO: ceci, sesamo, limone, aglio, olio evo, pane integrale	PRIMO: miglio, quinoa, capperi, olive SECONDO: uova pastorizzate, verdure miste	PRIMO: riso integrale, curcuma, verdure miste, grana padano DOP SECONDO: tofu, erba cipollina, pane integrale
GIOVEDÌ	PRIMO: *chicche agli spinaci, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: ceci, melanzane, verdure miste, patate, pane grattugiato, aromi misti	PRIMO: zucchine, verdure miste*, orzo SECONDO: pomodori, ricotta, aromi	PRIMO: pasta al farro, *piselli, cipolla SECONDO: *merluzzo, farina di mais, farina di riso, aglio, aromi	PRIMO: fave, verdure miste, crostini integrali SECONDO: *merluzzo, passata di pomodoro, aglio, origano, capperi, patate
VENERDÌ	PRIMO: farina 0, farina integrale, lievito di birra, pomodoro, origano SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PIATTO UNICO: Farina 0, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, origano, verdure miste	PIATTO UNICO: pane carasau, peperoni, scamorza, latte di soia, farina 0, grana padana DOP	PIATTO UNICO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, passata di pomodoro, mozzarella, origano

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato, il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile. *Si utilizzano prodotti surgelati



FESTA DELLE VERDURE SCUOLE INFANZIA COMUNALI (giovedì 6 giugno 2024)

- INSALATA VERDE, POMODORINI, OLIVE, MAIS, PESCHE
- BASTONCINI DI VERDURE CON MAIONESE DI PATATE (verdure miste, patate, olio evo, limone)
- PASTA DI AVENA AL PESTO DI PISTACCHI (pasta di avena, pistacchi, olio evo)
- INSALATA DI ORZO E LEGUMOTTI CON PEPERONI E ZUCCHINE (orzo, legumotti, peperoni, zucchine olio evo)
- FOCACCIA ALLA CURCUMA FARCITA CON CREMA DI TOFU E OLIVE
- (farina 0, farina integrale, curcuma, tofu, olive, olio evo)
- BUDINO AL CIOCCOLATO BASE VEGETALE (latte di soia, zucchero di canna, cacao amaro, farina 0)

ART 19 – Media dei quantitativi di pasti serviti mensilmente per plesso scolastico 2023/2024

Servizio A

PASTI INSEGNANTI						ANNO SCOLASTICO 2023/2024 pasti mensa scolastica					
scuole infanzia	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
BOSCHETTO	30	44	40	30	36	36	38	34	44	40	372
CAVATIGOZZI	30	40	39	30	36	38	38	42	42	34	369
S. AMBROGIO	60	83	78	59	64	72	76	68	83	68	711
MENTANA	40	65	60	45	57	62	62	51	68	62	572
S. FELICE	30	44	40	30	36	38	44	41	53	24	380
VILLETTA	115	165	152	106	136	143	145	129	167	145	1403
CORTE	42	66	60	42	54	57	53	46	61	43	524
scuole primarie	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
TRENTO TRIESTE	100	217	218	179	215	209	214	186	255	59	1852
S. AMBROGIO	50	110	100	75	90	90	95	85	105	15	815
R. COLOMBO	100	220	200	150	180	190	190	170	214	30	1644
CAPRA PLASIO	100	220	204	152	183	186	191	171	221	30	1658
DON MAZZOLARI	137	296	269	192	242	246	252	228	318	45	2225
B.M. VISCONTI	122	286	260	182	234	247	243	211	277	38	2100
STRADIVARI	100	199	205	157	193	206	204	189	237	32	1722
MANZONI	80	155	158	120	144	151	151	142	174	32	1307
TOFANE	18	40	38	30	36	38	38	35	44	8	325
MONTEVERDI	75	235	202	151	195	206	197	191	234	33	1719
BISSOLATI	70	224	223	163	211	227	211	200	251	30	1810
MIGLIOLI	50	110	100	75	90	90	95	82	107	20	819
BOSCHETTO	50	108	123	90	115	116	118	101	131	32	984
CAVATIGOZZI	19	40	40	30	36	38	38	36	44	6	327
TOT. COMPLESSIVO											23638



PASTI ALUNNI												ANNO SCOLASTICO 2023/2024 pasti mensa scolastica											
scuole infanzia	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE												
BOSCHETTO	501	798	675	446	621	666	726	721	947	743	6844												
CAVATIGOZZI	268	376	314	259	312	323	313	313	415	252	3145												
S. AMBROGIO	505	974	839	534	773	756	820	695	902	704	7502												
MENTANA	534	897	795	509	675	695	652	649	792	634	6832												
S. FELICE	359	663	630	371	518	598	571	471	680	290	5151												
VILLETTA	1152	1954	1771	1201	1579	1649	1703	1585	2047	1412	16053												
CORTE	510	858	766	483	672	714	752	656	835	514	6760												
scuole primarie	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE												
TRENTO TRIESTE	2241	4936	4442	3184	3946	3898	4156	3738	4656	1106	36303												
S. AMBROGIO	821	1869	1645	1192	1419	1428	1520	1402	1760	247	13303												
R. COLOMBO	1786	3919	3520	2561	3187	3361	3300	2974	3679	535	28822												
CAPRA PLASIO	2262	4918	4414	3166	4021	4017	4245	3740	4697	674	36154												
DON MAZZOLARI	2521	5552	4867	3205	4341	4607	4493	4212	5286	667	39651												
B.M. VISCONTI	2395	5248	4701	3161	4163	4337	4308	3882	4839	640	37674												
STRADIVARI	1800	3595	3439	2452	3149	3402	3366	3167	3665	536	28571												
MANZONI	1072	2101	2089	1458	1947	1999	1969	1956	2328	427	17346												
TOFANE	755	1561	1559	1155	1362	1470	1465	1379	1674	321	12701												
MONTEVERDI	1379	4398	3751	2553	3559	3703	3496	3468	4149	578	31034												
BISSOLATI	1483	4640	4002	2809	3585	3851	3678	3514	4309	502	32373												
MIGLIOLI	767	1768	1591	1128	1466	1504	1562	1333	1765	329	13213												
BOSCHETTO	920	1988	1874	1312	1634	1699	1759	1605	1998	475	15264												
CAVATIGOZZI	397	854	848	610	769	789	781	755	960	127	6890												
TOT. COMPLESSIVO											401586												

**Servizio B**

PASTI INSEGNANTI/OPERATORI												ANNO SCOLASTICO 2023/2024 pasti mensa scolastica	
nidi comunali	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	TOTALE	
LANCETTI	193	199	178	133	210	221	133	169	193	200	290	2119	
NAVAROLI	269	289	259	184	303	300	184	256	301	278	238	2861	
SACCHI	178	213	183	141	236	210	148	208	222	204		1943	
S. FRANCESCO	142	144	130	95	139	123	95	115	152	138		1273	
infanzia comunali	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno		TOTALE	
AGAZZI	158	170	149	118	167	162	155	149	183	157		1568	
APORTI	205	229	202	166	217	233	213	191	214	189		2059	
CASTELLO	302	323	306	235	333	326	297	264	332	289		3007	
GALLINA	154	172	151	99	145	149	141	120	149	109		1389	
LACCHINI	149	169	165	126	162	185	180	147	167	153		1603	
MARTINI	219	242	206	156	231	227	212	189	230	204		2116	
M. LIBERTA'	251	289	244	197	268	270	241	235	273	248		2516	
S. GIORGIO	174	214	192	147	207	198	190	170	196	188		1876	
ZUCCHI	194	207	185	138	199	206	166	153	195	176		1819	
TOT. COMPLESSIVO												26149	



PASTI BAMBINI					ANNO SCOLASTICO 2023/2024 pasti mensa scolastica							
nidi comunali	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	TOTALE
LANCETTI	832	950	869	614	1077	1051	614	930	1152	1003	864	9956
NAVAROLI	779	985	900	611	985	1000	611	904	1083	991	740	9589
SACCHI	600	994	870	546	938	999	753	875	1056	934		8385
S. FRANCESCO	497	712	641	407	630	682	407	563	733	629		5901
infanzia comunali	sett.2023	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2024	febb	marzo	aprile	maggio	giugno		TOTALE
AGAZZI	1088	1331	1046	715	1167	1153	1128	1104	1344	1006		11.082
APORTI	996	1150	1085	776	1065	1096	1039	925	1176	987		10295
CASTELLO	1430	1788	1511	1106	1500	1582	1494	1382	1808	1535		15136
GALLINA	1097	1351	1218	625	1165	1195	1208	1033	1203	946		11041
LACCHINI	958	1119	934	642	902	952	905	824	1080	774		9094
MARTINI	1491	1780	1525	1035	1527	1653	1530	1366	1670	1437		15.014
M. LIBERTA'	953	1167	1023	710	966	1114	998	980	1186	957		10054
S. GIORGIO	1120	1336	1155	809	1233	1263	1240	1131	1366	1180		11833
ZUCCHI	1204	1396	1219	806	1206	1164	1154	1095	1373	1113		11730
TOT. COMPLESSIVO												139110

ART 20 – Media dei quantitativi di pasti serviti mensilmente per plesso scolastico 2024/2025

Servizio A

PASTI INSEGNANTI						ANNO SCOLASTICO 2024/2025 pasti mensa scolastica					
scuole infanzia	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
BOSCHETTO	32	46	38	30	38	40	39				263
CAVATIGOZZI	26	46	34	28	38	38	38				248
S. AMBROGIO	64	90	76	57	72	78	81				518
MENTANA	36	51	54	44	50	58	56				349
S. FELICE	22	46	38	30	38	55	53				282
VILLETTA	124	175	144	114	141	152	144				994
CORTE	39	66	57	44	54	59	57				376
scuole primarie	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
TRENTO TRIESTE	119	261	217	171	217	227	222				1434
S. AMBROGIO	44	92	77	63	82	81	78				517
R. COLOMBO	60	230	180	140	189	200	190				1189
CAPRA PLASIO	110	230	190	150	191	199	198				1268
DON MAZZOLARI	146	315	261	210	269	276	283				1760
B.M. VISCONTI	141	295	247	193	245	258	247				1626
STRADIVARI	64	230	178	148	188	198	190				1196
MANZONI	48	181	152	120	152	152	117				922
TOFANE	12	46	38	30	38	46	76				286
MONTEVERDI	64	233	183	148	197	209	203				1237
BISSOLATI	76	283	199	164	220	234	231				1407
MIGLIOLI	55	115	194	75	95	99	94				727
BOSCHETTO	64	131	108	87	108	115	111				724
CAVATIGOZZI	11	46	34	28	38	40	38				235
TOT. COMPLESSIVO											17558



PASTI ALUNNI		ANNO SCOLASTICO 2024/2025 pasti mensa scolastica									
scuole infanzia	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
BOSCHETTO	468	873	715	528	734	731	697				4746
CAVATIGOZZI	212	500	362	297	361	361	415				2508
S. AMBROGIO	517	1003	813	646	746	794	774				5293
MENTANA	424	669	596	462	512	599	625				3887
S. FELICE	194	501	414	357	410	464	467				2807
VILLETTA	1205	2018	1648	1343	1597	1743	1762				11316
CORTE	464	853	640	537	655	705	741				4595
scuole primarie	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
TRENTO TRIESTE	2396	4961	4024	3156	3914	4104	4016				26571
S. AMBROGIO	935	1956	1607	1207	1537	1667	1579				10488
R. COLOMBO	1000	3812	2962	2320	2953	3194	3091				19332
CAPRA PLASIO	2451	5146	4275	3332	4056	4297	4244				27801
DON MAZZOLARI	2834	5852	4835	3814	4774	5110	4968				32187
B.M. VISCONTI	2390	4992	4090	3161	3763	4190	4125				26711
STRADIVARI	1111	4093	3206	2636	3215	3518	3349				21128
MANZONI	686	2654	2195	1654	2155	2316	2153				13813
TOFANE	449	1768	1423	1117	1412	1441	1428				9038
MONTEVERDI	1217	4574	3479	2815	3754	3872	3826				23537
BISSOLATI	1218	4489	3432	2801	3555	3911	3770				23176
MIGLIOLI	956	2047	1624	1299	1658	1638	1558				10780
BOSCHETTO	1050	2188	1800	1383	1750	1817	1746				11734
CAVATIGOZZI	314	1307	961	735	1070	1046	1054				6487
TOT. COMPLESSIVO											297935

**Servizio B**

PASTI INSEGNANTI/OPERATORI						ANNO SCOLASTICO 2024/2025 pasti mensa scolastica					
nidi comunali	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
LANCETTI	242	249	200	151	218	214	209				1483
NAVAROLI	317	332	275	208	279	250	285				1946
SACCHI	249	262	201	156	235	218	223				1544
S. FRANCESCO	157	163	121	102	144	135	146				968
MICRONIDO CASTELLO	39	66	53	43	52	57	54				364
infanzia comunali	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
AGAZZI	180	179	142	111	146	147	135				1040
APORTI	174	208	195	146	182	196	200				1301
CASTELLO	239	251	214	162	236	229	241				1572
GALLINA	138	160	124	101	139	133	146				941
LACCHINI	166	166	133	107	141	154	163				1030
MARTINI	234	248	197	157	234	224	246				1540
M. LIBERTA'	224	275	237	199	259	250	256				1700
S. GIORGIO	193	219	174	144	198	185	190				1303
ZUCCHI	144	172	149	119	174	152	153				1063
TOT. COMPLESSIVO											17795



PASTI BAMBINI					ANNO SCOLASTICO 2024/2025 pasti mensa scolastica						
nidi comunali	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
LANCETTI	807	1049	881	620	906	923	1036				6222
NAVAROLI	843	1156	990	764	902	893	1092				6640
SACCHI	700	1056	863	664	887	957	967				6094
S. FRANCESCO	589	829	600	567	727	729	772				4813
MICRONIDO CASTELLO	65	148	146	95	112	151	146				863
infanzia comunali	sett.2024	ottobre	novemb	dicemb	gen. 2025	febb	marzo	aprile	maggio	giugno	TOTALE
AGAZZI	1264	1495	1192	871	1164	1184	1219				8389
APORTI	772	1201	975	765	925	992	1016				6646
CASTELLO	1088	1370	1055	791	965	1153	1195				7617
GALLINA	1063	1296	1040	806	1082	1100	1173				7560
LACCHINI	956	1315	1060	837	956	1006	1176				7306
MARTINI	1613	1890	1469	1136	1417	1462	1613				10600
M. LIBERTA'	818	1122	941	757	925	991	1089				6643
S. GIORGIO	1108	1468	1204	922	1247	1202	1319				8470
ZUCCHI	1208	1464	1163	914	1150	1051	1342				8292
TOT. COMPLESSIVO											96155