

**COMUNE DI BAGNOLO  
CREMASCO**  
*(Provincia di Cremona)*

*Servizi scolastici e culturali*

**CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE**

**MODALITA' DELLA GESTIONE DELLE ATTIVITA' DI REFEZIONE  
DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BAGNOLO CREMASCO ANNO  
SCOLASTICO 2018/2019 - 2019/2020-2020/2021 eventuale SERVIZIO  
ANZIANI.**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

**Art. 1 – Assunzione, carattere, esercizio e modalità di affidamento dei servizi**

I servizi di refezione per le scuole elementari (primaria) di Bagnolo Cremasco specificati nel presente capitolato sono assunti in concessione, ai sensi di legge, dal Comune di Bagnolo Cremasco, di seguito denominato semplicemente Comune.

Tutte le attività oggetto della concessione hanno il carattere di "servizio pubblico" con tutte le implicazioni conseguenti.

Il servizio verrà affidato in concessione, ricorrendo alla procedura di cui all'art. 95 comma 3 lettera a del D.lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni con il criterio di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La selezione sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile secondo gli elementi di seguito indicati:

L'attribuzione dei punteggi viene effettuata in 100/100.

Il servizio sarà aggiudicato al concessionario che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, quindi che avrà conseguito un punteggio massimo non superiore a 100, suddiviso con riferimento agli elementi di valutazione (offerta tecnico organizzativa pari a un punteggio massimo di 30 e offerta economica pari a un punteggio massimo di 70), come indicati nel seguente prospetto:  
**OFFERTA TECNICO ORGANIZZATIVA (Max 70 punti)**

	<i>ELEMENTO DI VALUTAZIONE</i>	<i>Punteggi massimi</i>	<i>Criteri di attribuzione punteggio</i>
a)	Conteggio di ogni ente locale territoriale gestito in regime di concessione e/o appalto del servizio di refezione scolastica (Cremona-Milani-Lodi)	14	Meno di 2.....0 punti da 2 a 5.....7 punto più di 5.....14 punti
b)	Disponibilità ad offrire gratuitamente nel corso del contratto un servizio di catering per 100 persone per eventuali manifestazioni organizzate dal Comune  NB: si intende pasto completo oppure aperitivo oppure rinfresco a seconda del tipo di manifestazione	5	1 punto per ogni catering offerto
c)	Distanza tra il centro cottura e le sale di refezione scolastica	13	oltre 15 km ..... 0 punti Da 10 a 15 km ..... 10 punti Da 10 a 0 Km ..... 13 punti
d)	Possesso certificazioni del sistema di qualità relativamente al servizio oggetto di appalto:	4	- Viene attribuito il punteggio di 2 punti alla ditta che possiede la certificazione di qualità: ISO 9001. - Viene attribuito il punteggio di 1 punto per ogni certificazione ulteriore fino ad un massimo di 2 punti: serie ISO 10854 - 14001 -18001 22000, ...
e)	Kilometraggio fornitori	19	Oltre i 200 km ..... 0 punti Da 100 a 199 km ..... 10 punti Da 0 a 99 Km ..... 19 punti
f)	Responsabilità Aziendale	15	Si assegnano 3 punti per ognuna delle seguenti voci: - Possibilità di inserimento lavorativo in accordo con i Servizi Istituzionali 3 punti: 1 punto per ogni 3 prodotti offerti di provenienza italiana, fino ad un massimo di 10 prodotti offerti di provenienza italiana - Metodo di recupero derrate avanzate - Utilizzo di detersivi a basso impatto ambientale - - Altre migliorie e servizi aggiuntivi.
TOTALE PUNTI DA ASSEGNARE = 70			

### OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti)

L'offerta economica sarà valutata secondo il prezzo più basso offerto sul prezzo a base di gara di euro 4,30 oltre iva ai sensi di legge, calcolando il peso attribuito e il punteggio assegnato secondo la formula di seguito indicata:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo offerto più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto}}$$

TOTALE PUNTI DA ASSEGNARE = 30
--------------------------------

Il Comune si riserva la possibilità di aggiudicare la concessione anche in presenza di una sola offerta valida. Il concessionario rimane obbligato ad eseguire gli impegni ulteriori, rispetto a quelli previsti dal presente capitolato, assunti con la presentazione dell'offerta in sede di gara;

#### Art. 2 – Servizi oggetto della concessione

La concessione del servizio ha per oggetto la gestione della mensa istituita dal Comune per gli alunni frequentanti le scuole elementare (primaria), nonché eventualmente e solo previa specifica richiesta per gli anziani in carico ai Servizi Sociali.

Le prestazioni che si richiedono in particolare sono:

- a) Servizio di refezione scolastica a favore di circa n 125 alunni della scuola primaria, con frequenza giornaliera, Lunedì, Martedì, Giovedì e Venerdì di ogni settimana per tutto l'anno scolastico e di 40 alunni circa il mercoledì, dunque, dalla seconda decade di settembre alla fine di giugno (per un totale di circa 16000 pasti l'anno);
- b) Eventuale servizio di fornitura pasti caldi ad alcuni anziani del paese con onere aggiuntivo di €/pasto 0,50 escluso consegna a domicilio (in numero e periodi concordati con l'Ufficio Servizi Sociali).

Tale numero è da intendersi a titolo meramente indicativo, in quanto la fornitura potrà essere di volta in volta aggiornata in base alle effettive esigenze degli utenti ed in base alle presenze degli alunni.

Il concessionario s'impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti rispetto al dato fornito; in particolare, s'impegna a non sollevare eccezione alcuna per l'eventuale richiesta di fornitura di pasti caldi a favore degli anziani, di cui al precedente art. 2 - punto b).

Saranno pagati dal Comune i pasti effettivamente forniti agli insegnanti e al personale di vigilanza.

Il Comune potrà, altresì, richiedere lo svolgimento del servizio di preparazione pasti per feste o altre iniziative, nonché la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.

La Concessionaria provvederà, a propria cura e spese, alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti per gli iscritti al servizio di refezione scolastica;

Alla Concessionaria si chiederà che gli utenti abbiano la possibilità di acquistare i buoni presso un locale del centro culturale di Piazza Roma, l'edicola o la tabaccheria di Via IV Novembre o altro luogo idoneo dove effettuare la vendita del buono pasto.

L'Appaltatore si occuperà della gestione completa del servizio in tutte le sue fasi; dall'inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute dal personale scolastico, alla gestione degli incassi, degli eventuali solleciti, delle iniziative utili ed opportune per il recupero dei crediti secondo le modalità previste nel contratto.

#### Processo di contabilizzazione per le scuole:

All'inizio del rapporto contrattuale, il Comune, attraverso i suoi delegati, fornirà all'Appaltatore tutti i riferimenti degli alunni aventi diritto al pasto e dei rispettivi genitori (mail, cellulari, telefono fisso, indirizzo

ecc.).

Sarà in capo agli insegnanti, comunicare ogni giorno all'Appaltatore, entro gli orari sottoriportati, il numero degli alunni che usufruiranno del pasto.

L'Appaltatore rendiconta al Comune i pasti erogati, i relativi corrispettivi, gli importi incassati e gli insoluti. L'Appaltatore comunica al genitore di ciascun alunno i pasti erogati, i corrispettivi spettanti all'Appaltatore gli eventuali importi scaduti affinché il genitore provveda al puntuale pagamento.

Sono quindi di competenza del Comune:

- la raccolta delle iscrizioni al servizio mensa e la trasmissione dell'informazione all'Appaltatore;
- la definizione delle tariffe secondo le proprie modalità
- la gestione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico;
- l'indicazione all'Appaltatore (numerica o nominativa) degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- l'indicazione all'Appaltatore, attraverso gli insegnanti, dell'elenco di alunni che accedono giornalmente al pasto

Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la gestione e aggiornamento banca dati;
- la reportistica delle presenze (a richiesta anche in forma cartacea);
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 e l'aggiornamento dei dati del sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la certificazione all'utenza delle spesa buoni pasto per oneri deducibili dalla denuncia dei redditi (Mod. 730,..)
- gestione e controllo del saldo dei crediti e debiti degli utenti;
- gestione delle comunicazioni e ed eventuali solleciti di pagamento agli utenti in accord con L'Amministrazione Comunale.

### Art. 3 - Luogo di esecuzione dei servizi

Il servizio di refezione scolastica si svolge nel territorio comunale di Bagnolo Cremasco.

In particolare i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura del concessionario, trasportati a Bagnolo Cremasco nei termini e con le modalità previste dal presente capitolato e serviti presso gli istituti scolastici.

Il Comune metterà a disposizione i refettori per il consumo dei pasti. Il trasporto dei pasti dalle cucine agli utenti dovrà avvenire:

- presso la scuola primaria in via Clavelli n. 28 - di nr 125 pasti lunedì - martedì e giovedì – venerdì e di nr pasti 40 il mercoledì
- in luogo da concordare, nel caso in cui si richiedesse la fornitura di pasti per alcuni anziani del paese.

### Art. 4 – Durata della concessione

La concessione avrà durata di 3 anni con decorrenza dal 1<sup>a</sup> Settembre 2018 al 30 Giugno 2021 (scuole) e fino al 31 Agosto 2021 per il servizio anziani.

### Art. 5 – Divieto di subconcessione

E' fatto divieto al concessionario di cedere o sub-concedere, in tutto o in parte, i servizi assunti, sotto pena di rescissione del contratto e refusione dei danni.

Sono fatte comunque salve le eventuali responsabilità previste dalla normativa vigente.

### Art. 6 – Carattere di servizio pubblico della concessione e obbligo di continuità di servizio

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore,

previsti dalla legge.

Essi sono inoltre soggetti alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla legge n. 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare, in caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, il concessionario dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il Comune.

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi al concessionario, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico del concessionari, fatte salve le sanzioni applicabili.

Per l'esecuzione d'ufficio, il Comune potrà incaricare altro concessionario oppure provvedervi direttamente.

## MODALITA' DI ESECUZIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE

### Art. 7 – Obbligo di perfetta e regolare esecuzione

Il concessionario dovrà assicurare comunque la regolare e perfetta esecuzione di tutti i servizi oggetto della concessione, impegnandosi a svolgerli conformemente:

- alle linee guida per la progettazione, gestione e controllo del servizio di ristorazione scolastica elaborate dall'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Cremona;
- alle linee guida per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard e alle diete speciali nell'ambito della ristorazione scolastica, elaborate dall'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Cremona;
- al ricettario valevole per le 4 stagioni elaborato dall'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Cremona, con riguardo anche alle grammature che dovranno essere osservate;
- alle indicazioni generali a valenza nutrizionale sui metodi di cottura e sulla gestione della tabella dietetica, elaborate dall'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Cremona;
- alla legislazione vigente in materia;
- a quanto previsto dal bando e dal capitolato speciale, tenendo presente che i primi quattro documenti sono allegati al presente documento, per farne parte integrante e sostanziale;
- a quanto eventualmente indicato dalla commissione comunale mensa.

### *Art. 8 – Composizione di ogni singolo pasto*

Ogni singolo pasto, preparato conformemente a quanto previsto nella documentazione allegata al presente capitolato, dovrà essere composto come segue:

- un primo piatto caldo;
- un secondo piatto caldo; o piatto unico
- contorno di stagione;
- panino o pezzo di pane (2 unità per gli anziani);
- due frutti di stagione o dolce;
- acqua fornita dalla rete dell'acquedotto comunale.

Nel caso di espressa richiesta di pasti freddi o di cestini per particolari occasioni, quest'amministrazione s'impegna a riconoscere la corresponsione della medesima somma relativa ad un singolo pasto normale.

Presentazione di proposta di Menù – Primavera - Estate / Autunno – Inverno da allegare alla proposta di servizio. Le proposte di Menù saranno vagliate dall'Amministrazione Comunale, commissione mensa e dovranno essere approvate dall'ATS della Provincia di Cremona.

Art . 9 – Preparazione dei cibi, conservazione, trasporto, igiene, operazioni di cottura, osservanza delle tabelle dietetiche e degli aspetti merceologici delle derrate, ricettario e grammature

In relazione a quanto previsto in oggetto, si osservano i documenti allegati al presente capitolato e che ne fanno parte integrante e sostanziale.

In particolare, si riportano di seguito le seguenti precisazioni.

#### DISPOSIZIONI GENERALI

I piatti proposti ogni giorno non dovranno essere diversi, sia qualitativamente sia quantitativamente, da quelli inseriti nel menù approvato dall'ATS della Provincia di Cremona, Servizio igiene alimenti e nutrizione.

Nel corso della concessione potranno essere previste modifiche alle tabelle dietetiche, attraverso interventi coordinati di competenze specifiche afferenti al concessionario ed alla commissione comunale mensa, in relazione alla stagionalità ed al gradimento dei piatti.

Tutto ciò avverrà a parità qualitativa della fornitura e quindi senza aumento del costo del pasto.

Il menù, quindi, non potrà essere modificato dalla ditta se non previa intesa con l'amministrazione comunale e l'ATS.

Si richiama l'attenzione su tre punti fondamentali:

- a) In primo luogo, l'impresa deve garantire l'assenza, da tutti i prodotti (in particolare dai prodotti a base di mais e soia), di organismi geneticamente modificati (OGM), come previsto anche al punto 2.a).III) della tabella che indica i criteri di attribuzione dei punteggi;
- b) In secondo luogo, va tenuto presente che tutte le carni bovine dovranno essere fornite esclusivamente fresche sottovuoto: ogni riferimento nel presente capitolato e nei suoi allegati a prodotti provenienti da congelamento va riferito alle altre tipologie di carne;
- c) La provenienza dei prodotti da coltivazione biologica, l'assenza di organismi geneticamente modificati e la riferibilità del prodotto stesso alla dieta di "tipo mediterraneo" sono circostanze che devono essere attestate e certificate presso laboratori accreditati.

#### APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE.

Il concessionario provvederà all'acquisto delle derrate secondo le indicazioni merceologiche ed organolettiche riportate nell'allegato.

Il concessionario fornirà all'inizio dell'attività un programma scritto di rifornimento derrate, giornaliero o settimanale o altro, in rapporto alle esigenze di preparazione pasti ed alle capacità di conservazione di locali dispensa, magazzino, congelatori, celle ecc., in modo da garantire la correttezza dello stoccaggio ed il rispetto dei menù in uso.

Il programma di approvvigionamento suddetto andrà opportunamente confrontato e verificato con quanto riportato nella parte merceologica allegata al presente capitolato, che s'intende indicativa.

La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere del concessionario, al quale sarà imputato ogni caso di avaria.

Sono inoltre a carico del concessionario il trasporto mediante contenitori ed automezzi idonei e a norma, lo scarico e l'immagazzinamento delle derrate e del materiale di consumo, che dovrà avvenire sulla base di apposita/e procedura/e informata/e ai principi dell'HACCP ed inserita nel manuale di autocontrollo.

#### MISURE IGIENICO-SANITARIE.

Si fa obbligo di adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche, né ricongelare quelle già scongelate;
- b) non congelare il pane;

- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza e la validità, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dei latticini e yogurt e di tutti gli altri alimenti deteriorabili da un punto di vista microbiologico;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) scongelare i prodotti surgelati in stretta osservanza delle modalità per essi indicate sulle confezioni;
- f) non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata sia pure come termine minimo di conservazione o posteriormente alla data indicata con la formula *preferibilmente da consumarsi entro il...*;
- g) le merci devono essere depositate su apposite ed idonee scaffalature sanificabili o altro mezzo idoneo, sollevate dal pavimento e convenientemente distanziate dalle pareti;
- h) nel deposito merci le derrate devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e la data di scadenza;
- i) le sostanze alimentari devono riportare sulla confezione – anche se aperta - le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92, e successive modifiche e integrazioni;
- j) le carni scongelate secondo procedure che garantiscano assolutamente la sicurezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto devono essere comunque consumate in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o di rinvio di utilizzo;
- k) sul menù deve essere indicato lo stato fisico, congelato o surgelato, degli alimenti di origine animali impiegati nella preparazione dei pasti.

#### TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE DEI PASTI.

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura del concessionario, non disponendo questo comune di locali cucina, almeno per il momento.

In particolare, la preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte secondo buona arte, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche dei cibi, in particolare si precisa:

- a) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare – compatibilmente con la sicurezza igienica – a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- b) nelle varie fasi, evitare assolutamente la promiscuità fra le derrate e le varie preparazioni, distinguendo con cura i cibi e le operazioni "pulite" da quelle "sporche";
- c) evitare la sovracottura, soprattutto di minestrone, verdure ecc.;
- d) nella preparazione dei cibi cotti dovranno essere utilizzate preferibilmente le seguenti metodiche:
  - cottura a forno, possibilmente senza aggiunta di condimenti
  - cottura a microonde specie per pesce e verdure
  - cottura in umido per le carni
  - cottura a mezzo bollitura preferibilmente per le uova
  - cottura a vapore preferibilmente per le verdure. In caso di lessatura delle stesse dovrà essere usata una quantità minima di acqua di cottura, utilizzando quest'ultima, quando il menù della stessa giornata ne dia l'occasione, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.
- e) tutte le pietanze cotte non vanno fatte raffreddare a temperatura ambiente, ma vanno conservate a 65°C. Le pietanze fredde non devono superare la temperatura di 10 gradi C;
- f) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- g) in caso di alimenti cotti soggetti a successivo raffreddamento, quest'ultimo dovrà avvenire esclusivamente mediante l'uso di appositi abbattitori di temperatura o con appropriate tecniche di abbattimento rapido di temperatura;
- h) non utilizzare preparati pronti (per purè, brodi, risotti, ecc.) né cibi precotti. E' ammesso l'uso di estratto di carne;
- i) le verdure devono essere fresche o surgelate. Non sono consentite verdure inscatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- j) preferire le cotture che richiedono il condimento finale a freddo, che dovrà essere costituito da olio extra- vergine d'oliva. Ridurre al minimo l'uso di burro che andrà comunque aggiunto a cottura ultimata e a crudo;
- k) preliminarmente alla preparazione dei cibi carnei, si provvederà all'eliminazione delle parti grasse e cartilaginose visibili;
- l) le grammature previste nelle tabelle dietetiche dovranno essere rigorosamente rispettate, particolarmente per i condimenti;
- m) la frutta fresca deve essere somministrata in buone condizioni di maturazione;

- n) la frutta sciroppata è ammessa solo se richiesta o in presenza di particolari situazioni di emergenza;
- o) non è consentita la cottura anticipata di carni, macinati, pollame, pesci.

#### LAVORAZIONI CONSENTITE IL GIORNO ANTECEDENTE IL CONSUMO

Possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 2 C);
- b) pelatura di carote (segue conservazione a 5 – 10 C in contenitori chiusi, con acqua pulita opportunamente acidulata);
- c) cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato).

#### LAVORAZIONI DA EFFETTUARSI NELLO STESSO GIORNO DEL CONSUMO

Sono da effettuarsi rigorosamente il giorno del consumo le seguenti operazioni:

- a) preparazione prodotti ortofrutticoli diversi da patate e carote;
- b) conteggio pane;
- c) cottura delle materie prime, senza far intercorrere più di un'ora di intervallo tra cucinatura e distribuzione (la porzionatura sul cotto va fatta a caldo, deve seguire mantenimento costante della temperatura di 60 – 65 C fino alla distribuzione);
- d) impanature (l'immersione in pastella a base di uova, latte e farina, non deve protrarsi oltre l'ora);
- e) macinatura delle carni e dei pesci crudi in tritacarne pulito montato subito prima dell'uso (non devono trascorrere più di due ore dalla macinatura alla cottura).

#### TRASPORTO DEI PASTI

Come già detto, non disponendo questo comune di locali cucina, la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura del concessionario. Successivamente i medesimi pasti dovranno essere trasportati presso i refettori indicati entro e non oltre 30 minuti dalla loro preparazione.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante l'utilizzo di contenitori e di automezzi idonei e conformi alla normativa vigente in materia.

#### *Art. 10 - Servizio dei pasti*

Il numero effettivo dei pasti da servire giornalmente saranno comunicati dai competenti uffici della scuola primaria entro le ore 9:30 del mattino.

I pasti dovranno essere consegnati negli orari previsti e stabiliti dalle autorità scolastiche.

Il concessionario dovrà garantire la possibilità – previa richiesta – di servire la frutta prevista nel menu giornaliero a metà mattina o in altro orario diverso da quello di fine pasto.

Analoga possibilità dovrà essere offerta nel mettere a disposizione, negli orari che verranno indicati, l'eventuale frutta fresca non consumata a fine pasto.

#### *Art. 11 - Tovaglie e stoviglie*

La fornitura, la sanificazione e la disinfezione delle tovaglie e delle stoviglie (piatti, bicchieri, forchette, coltelli, cucchiai e cucchiaini) è a carico del concessionario.

I bicchieri devono essere in plastica resistente (tipo bicchieri trasparenti); oppure in materiale biodegradabile usa e getta; oppure bicchieri non a perdere forniti in confezioni sterili secondo normative vigenti.

I piatti devono essere forniti, in plastica resistente e monouso; oppure in materiale biodegradabile usa e getta; oppure piatti non a perdere forniti in confezioni sterili secondo normative vigenti.

Le posate devono essere in confezione sterile monouso; oppure in materiale biodegradabile usa e getta; oppure posate non a perdere fornite in confezioni sterili secondo normative vigenti.



Tutte le stoviglie dovranno comunque essere in possesso del marchio di garanzia comunitario.

Il concessionario deve fornire i carrelli termici e tutte le stoviglie necessarie per lo sporzionamento dei pasti.

## PREPARAZIONI PARTICOLARI

### Art. 12 – Diete speciali

Nel caso di utenti con particolari patologie o allergie sarà necessario predisporre singoli programmi dietetici.

Per questi motivi è obbligatorio che il concessionario metta a disposizione del Comune un dietista specializzato in grado di predisporre apposite diete speciali, che siano preventivamente sottoposte al parere dell'ATS di Cremona e che richiamino quanto più possibile il menù giornaliero in vigore.

Nel caso di diete speciali, di diete leggere e di diete determinate da disgusti o problematiche di ordine religioso/ideologico il concessionario si impegna a fornire - oltre alla consulenza del dietista specializzato come già detto - gli specifici pasti in contenitori singoli, a temperature di legge, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune.

Tali menù dovranno essere poi preparati e somministrati secondo le indicazioni del caso, con l'utilizzo di materie prime idonee alle esigenze specifiche (ad es. alimenti privi di glutine per morbo celiaco, prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e polifosfati, ecc.), senza aumento del costo del pasto.

In ogni caso, dovranno essere scrupolosamente seguite le indicazioni del presente capitolato e dei suoi allegati.

### Art. 13 – Disgusti o problematiche di ordine religioso/ideologico

Nel caso di utenti interessati da disgusto o da particolari motivazioni di ordine religioso o ideologico, è necessario provvedere ad una somministrazione di proposte alternative del pasto.

### Art. 14 – Dieta leggera

Nel caso di transitori disturbi gastroenterici o di stati postinfluenzali su indicazione formulata per iscritto dai genitori o da prescrizione medica, sarà necessario provvedere ad una tabella dietetica impostata nel modo seguente:

#### Primi piatti:

- pasta e riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati.

#### Secondi piatti:

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata;
- pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- ricotta magra di vacca;
- legumi lessati (non in caso di enterite).

#### Contorni:

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

#### Frutta:

- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

#### Condimenti:

I condimenti sono da utilizzarsi a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

N.B.: gli alunni che seguono questo tipo di dieta non devono essere sottoposti a restrizione calorica

in quanto priva di significato.

#### Art. 15 – Fornitura pasti – menù per occasioni speciali

Il Concessionario si impegna a fornire menù a tema con prodotti tipici per occasioni speciali come Natale – Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico.

## LOCALI, ATTREZZATURE E PERSONALE

#### Art. 16 – Disponibilità di locali ed attrezzature

Il concessionario metterà a disposizione i locali e le attrezzature necessarie alla cottura dei cibi ed alla loro conservazione, garantendone l'efficienza e la conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene, confortata dal possesso dell'autorizzazione sanitaria coerentemente a quanto stabilito nella ripartizione degli oneri.

#### Art. 17 - Personale in servizio e clausola relativa alle assunzioni

Per assicurare l'esatto adempimento degli obblighi imposti, il concessionario dovrà avere alle proprie dipendenze personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire la regolare esecuzione dei servizi previsti. Il personale, che dipenderà ad ogni effetto dal concessionario, dovrà essere capace, fisicamente idoneo ed in possesso delle attestazioni di idoneità di legge ed anche di carattere sanitario.

Il concessionario, in particolare, è tenuto:

- ad osservare integralmente nei riguardi del personale il trattamento economico stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e la zona nella quale si svolgono i servizi;
- ad osservare le norme in materia di contribuzione previdenziale ed assistenziale del personale, nonché di quelle eventualmente dovuta ad organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva;
- ad adottare gli opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi; in particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche nel rispetto del Piano per la sicurezza;
- a depositare, prima dell'inizio della concessione, il piano delle misure adottate per la sicurezza fisica dei lavoratori;
- a depositare prima della firma del contratto di concessione il piano della sicurezza adottato;
- a garantire il possesso di attestazioni e/o aggiornamenti in materia igienico – sanitaria del personale in relazione alla attività svolta.

Il personale in servizio:

- dovrà essere fornito, a cura e spese del concessionario, di idoneo abbigliamento, completo di targhetta di identificazione, da indossarsi sempre in stato di conveniente decoro e pulizia durante l'orario di lavoro. L'abbigliamento dovrà essere unico e a norma e comprensivo di copricapo idoneo a contenere tutta la capigliatura;
- dovrà mantenere un contegno corretto e riguardoso nei confronti degli alunni, delle insegnanti e di tutti gli utenti e dovrà uniformarsi alle disposizioni del Comune in materia di igiene e di sanità ed agli ordini del concessionario;
- dovrà custodire con cura e diligenza le attrezzature affidategli, in base all'art. 1766 del cod. civ.;
- dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato sulla tematica igienico – sanitaria secondo la normativa vigente.

Il coordinamento dei vari servizi dovrà essere affidato ad un responsabile che sarà diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la gestione dei servizi.

Questi ha l'obbligo della reperibilità ed è tenuto a partecipare alle riunioni della commissione mensa qualora sia richiesta la sua presenza.

Le autorità presso le quali i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro e applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto sono le seguenti: A.S.L. competente per territorio e Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio.

## DISPOSIZIONI DI CARATTERE ECONOMICO

### Art. 18 - Condizioni tecniche ed economiche del servizio di refezione scolastica

Per ogni singolo pasto erogato questa amministrazione corrisponderà la somma fissata nell'offerta presentata.

S'intende compensata, pertanto, ogni voce relativa a derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, tovaglie e tovaglioli, stoviglie, prodotti per pulizia e sanificazione dei locali del Centro Cottura e dei terminali di distribuzione e delle stoviglie, trasporto, consegna, personale ed in ogni caso tutte le voci riguardanti attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico del Comune.

Alla fine di ogni mese di servizio la ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura elettronica sulla base del numero dei pasti consumati dagli utenti.

### Art. 19 – Pagamento delle fatture

Le fatture emesse dal concessionario per il pagamento dei pasti degli insegnanti e del personale di vigilanza saranno liquidate entro 30 gg. dalla data di fatturazione.

### Art. 20 – Deposito cauzionale

A garanzia dei patti contrattuali il concessionario dovrà costituire cauzione definitiva commisurata al 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo del contratto, così come calcolata in relazione al numero dei pasti da servire per la durata della concessione.

Essa potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa valida per tutto il periodo della concessione.

Tale documentazione dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del concessionario.

Al termine della concessione, sentiti i pareri favorevoli dei competenti uffici comunali, sarà deliberato lo svincolo del deposito cauzionale.

Nel caso di anticipata risoluzione del contratto per inadempimento del concessionario, la cauzione di cui sopra sarà incamerata dal Comune, in via parziale o totale, fino a copertura dei danni ed indennizzi dovuti dal concessionario.

## MISURE DI CONTROLLO

### Art. 21 – Piano di autocontrollo

In tutte le fasi del processo produttivo dovrà essere garantita il rispetto del D.L.vo 155/97.

Il piano di autocontrollo si configura documentazione prescrittiva specifica della realtà in questione (e pertanto rigorosamente calzante con le attività espletate), da non confondersi con il manuale di corretta prassi igienica, documento d'indirizzo di natura generale per l'attività del settore e parimenti indispensabile.

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere:

1. descrizione delle attività svolte;
2. individuazione del responsabile delle procedure di autocontrollo;
3. analisi dei rischi e procedure di monitoraggio dei punti critici di controllo dell'attività svolta, la cui sistematica applicazione dovrà essere documentata.

La eventuali verifiche dell'efficacia del sistema di autocontrollo dovrà di norma essere garantita attraverso verifiche ispettive periodiche ed un piano di verifiche analitiche, effettuate sulle derrate alimentari oggetto della fornitura e sul prodotto finito cucinato in loco, modulato anche in relazione alla dimensione produttiva. Le verifiche analitiche dovranno essere eseguite presso laboratori riconosciuti dal Ministero.

E' facoltà del Comune richiedere in qualsiasi momento la visione del Piano di Autocontrollo e del dossier relativo alla documentazione dei controlli e delle verifiche analitiche.

### *Art. 22 – Campionamento rappresentativo del pasto*

In conformità alla Circolare n°45/SAN della Regione Lombardia si richiede giornalmente, all'atto della somministrazione il prelevamento di campioni dei cibi serviti in conformità a quanto di seguito:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto e luogo di prelievo;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

### **Art. 23 – Controllo del Comune**

Il Comune provvederà alla vigilanza ed al controllo sulla merce e sulla esecuzione dei servizi, attraverso la commissione mensa e anche a mezzo di analisi, da effettuarsi da parte del competente laboratorio di sanità pubblica, avvalendosi del personale del Dipartimento di prevenzione delle ATS.

Eventuali sondaggi di soddisfazione potrebbero essere effettuati alle famiglie, alunni e coloro che usufruiscono del servizio mensa.

### **Art. 24 – Accesso ai locali della cucina**

L'ingresso nei locali della cucina ai magazzini ed ai frigoriferi, con l'osservanza delle modalità stabilite dall'apposito regolamento, è concesso al personale del concessionario addetto al servizio, ai funzionari del Comune incaricati di vigilare sul servizio, ai componenti della commissione mensa, al personale incaricato dall' ATS ed al medico scolastico.

Tutti questi soggetti sono tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igienico – sanitarie ed a consegnare copia di ogni sopralluogo al Comune.

## **RESPONSABILITA' E ONERI**

### **Art. 25 – Oneri a carico del Comune**

Sono a carico del Comune i seguenti oneri:

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature proprie ed eventuali sostituzioni;
- pagamento di imposte e tasse governative comunali, esclusi gli oneri derivanti dalla stipula del

- contratto;
- pagamento delle fatture al concessionario per il pagamento dei pasti degli insegnanti e del personale di vigilanza;
- forniture dei servizi di utenza per il funzionamento degli impianti;

#### Art . 26 – Oneri a carico del concessionario

Sono a carico del concessionario i seguenti oneri:

- Fornitura di tovaglie e stoviglie (Piatti, bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari e cucchiaini);
- Disinfezioni e pulizia ordinarie dei locali mensa inerente ai pavimenti, muri, soffitti ed impianti;
- Pulizie straordinarie, in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive;
- Pulizia dei locali mensa, della cucina e delle attrezzature, compresi tavoli e sedie;
- Pulizia e sanificazione di tovaglie e stoviglie, con fornitura dei prodotti di pulizia conformemente a quanto disposto dall'art. 11;
- Fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata della spazzatura a fine pasto;
- Fornitura dei servizi come descritti dal capitolato e dai suoi allegati;
- La stipula di una polizza assicurativa per il risarcimento di eventuali danni cagionati a terzi dalla propria attività, risarcimento del quale l'impresa rimane sempre responsabile;
- tutte le altre spese per l'organizzazione dei servizi ad eccezione di quelle specificamente previste tra gli oneri a carico del Comune.

#### Art. 27 – Responsabilità

Il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibo avariato o contaminato e risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose, che derivassero al Comune o a terzi, comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvo interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. A tale proposito il concessionario contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione del servizio, con un massimale non inferiore a € 2.600.000,00 per sinistro blocco unico e € 260.000,00 per persona.

Copia della predetta polizza dovrà essere depositata in Comune a pena di revoca della concessione.

Il concessionario resta inoltre unico responsabile e garante verso il Comune della buona qualità del servizio fornito e, in relazione a ciò, avrà l'onere di nominare un responsabile generale del servizio che sarà il primo referente del Comune.

Tale nomina avverrà nel contesto del contratto.

#### Art. 28 – Progetti educativi

Il concessionario s'impegna a collaborare all'organizzazione di corsi di educazione alimentare e di produrre e distribuire materiali educativo/informativi a riguardo.

## PENALITA', RESCISSIONE E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

#### Art. 29 – Penalità

In caso di inadempienza agli obblighi contrattuali assunti, il concessionario, oltre all'obbligo di ovviare nel più breve tempo possibile sarà passibile di penalità secondo le seguenti modalità:

- 50 €. per le infrazioni di lieve entità;

- 50 €. per ciascun ritardo nel servizio sino a 15 minuti;
- 100 €. per ciascun ritardo nell'erogazione del servizio sino a 30 minuti;
- 500 €. per ciascun ritardo superiore a 30 minuti e per la violazione di tutte le altre norme contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati (in particolare quelle riguardanti la preparazione ed il servizio dei pasti, nonché l'igiene e il piano di autocontrollo).

Alle sanzioni suddette si aggiungono quelle previste dalla normativa vigente.

L'applicazione sarà preceduta da formale contestazione al concessionario, nei confronti della quale questi avrà la facoltà di contro dedurre entro cinque giorni dalla notifica della contestazione inviata tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o attraverso fax.

Le eventuali giustificazioni del concessionario saranno sottoposte al vaglio dei servizi scolastici e culturali del Comune che procederanno all'eventuale applicazione della penalità, da notificarsi mediante raccomandata con ricevuta di ritorno al domicilio riportato in contratto.

L'ammontare della sanzione sarà trattenuto sul primo rateo di pagamento in scadenza. In caso di recidività le sanzioni saranno raddoppiate.

#### Art. 30 – Clausola risolutiva espressa

Il Comune ha diritto di chiedere, in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività del concessionario;
- c) impiego di personale non dipendente del concessionario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 155/1997;
- f) casi di grave intossicazione alimentare accertata a carico di più utenti del servizio;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente – anche in materia igienico-sanitaria - e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub concessione totale o parziale;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) dopo n. 3 (tre) penali ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamenti relative al servizio;
- l) cessione, per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti il presente contratto;
- m) ogni altra inadempienza grave qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto;

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola lo stesso si avvarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale clausola.

#### Art. 31 – Risoluzione per inadempimento

Fuori dei casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato al contraente un termine dalla sua ricezione per l'adempimento; allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

## DISPOSIZIONI FINALI

#### Art. 32 – Norme in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.lgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D.lgs 81/2008).

Il documento dovrà essere trasmesso al Comune e che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Comune e ed al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Ai sensi e per gli effetti della Legge n.12 del 03/08/2007, recante: "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", si precisa che il servizio di cui alla presente concessione non presenta rischi da interferenze.

Conseguentemente, ed in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici dei Lavori, Servizi e Forniture n.3 del 05/03/2008, il Comune non è tenuto a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

#### Art. 33 – Spese e stipulazione del contratto

Sono a carico del concessionario le spese, imposte e tasse inerenti la stipulazione del contratto, bolli, diritti ecc.. Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa ed è soggetto a registrazione.

#### Art. 34 – Riferimento alla legge

Per quanto non previsto da questa Capitolato si farà riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia ed ai regolamenti del Comune.

#### Art. 35 – Controversie

Le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e il concessionario, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno definite da un Collegio Arbitrale, costituito da un arbitro scelto da ciascuna delle parti entro sessanta giorni dalla richiesta di arbitrato e da un terzo arbitro scelto di comune accordo o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Cremona.

Il collegio arbitrale giudicherà in forma rituale e secondo diritto. In aggiunta ai casi d'incompatibilità previsti dall'art. 51 del codice di procedura civile, non possono essere nominati altresì coloro che abbiano espresso un giudizio o parere sulle controversie stesse.

Il lodo, reso esecutivo dall'Organo Giudiziario competente, avrà efficacia per le parti.

#### Art. 36 - Diritto alla riservatezza

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n. 196 /2003, e successive modifiche ed integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

Seguono allegati

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Comune di Bagnolo Cremasco

Il Concessionario



*Allegato A)*

## Indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica

Il presente documento è una proposta di requisiti igienico sanitari e merceologici / livelli standard di "qualità" / clausole correlate ad aspetti di igiene e di qualità nutrizionale dei principali prodotti destinati alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica da valutarsi a cura dell'Ente Responsabile in relazione alle specifiche del servizio ed agli obiettivi di qualità dello stesso.

Per ogni tipo merceologico di prodotto considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

- 1) il livello delle prescrizioni di legge;
- 2) il livello delle richieste contrattualizzate.

Il primo contiene elementi minimali ed obbligatori anche al di fuori del testo del capitolato per la fornitura delle materie prime, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito e doveroso in virtù della semplice offerta di prestazione del servizio di mensa. Il secondo introduce elementi discrezionali, ritenuti però indispensabili dal Responsabile, per garantire alla propria utenza un servizio caratterizzato da un contenuto nutrizionale, bromatologico ed igienico costante e il più prossimo possibile ad un ottimale rapporto costo/beneficio. Risulta quindi importante nel capitolato delle materie prime, richiamare le caratteristiche organolettiche che assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza; per una più esauriente e completa descrizione si farà riferimento alla legislazione merceologica specifica laddove citi espressamente le caratteristiche relative alle diverse tipologie e classi. Nell'ottica di un progressivo sviluppo dei requisiti di palatabilità del piatto, il Responsabile potrà dettagliare le eventuali caratteristiche aggiuntive ad integrazione degli indicatori di qualità definiti dalla griglia merceologica di base. Al capitolato delle materie prime non si richiede necessariamente di esaurire nel dettaglio tutto il novero delle tipologie alimentari, ma di proporre un modello che risolva in modo esaustivo le criticità legate ai programmi dietetici adottati, aderendo al contesto operativo.

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- ✓ rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- ✓ possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermati e attestati dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Fermo restando il divieto di commercializzazione di prodotti già scaduti, è importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase somministrazione.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofruitticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale.

E' fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare in loco pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Si ritiene inoltre fondamentale che il Fornitore documenti di avere previsto procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di

verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura.

Il Comune potrà richiedere tale documentazione in sede di affidamento ed altresì prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto della concessione.

Per esigenze particolari (es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, il Responsabile del servizio valuterà l'eventuale inserimento di prodotti con caratteristiche ad hoc in funzione delle specifiche necessità (es. prodotti aglutinati, prosciutto cotto privo di caseinati e lattosio, ecc.).

Nel caso di utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), si raccomanda, per un attento monitoraggio della qualità delle forniture, di prevedere:

- l'inserimento all'interno delle clausole del capitolato di concessione di verifiche analitiche periodiche a cura del concessionario sulle forniture oggetto di concessione, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui il Comune potrà richiedere la trasmissione periodica;
- controlli analitici presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) a cura del Comune.

In ogni caso si ritiene necessario richiamare nel capitolato la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica). Il Responsabile del servizio di ristorazione valuterà in relazione agli obiettivi predefiniti ed alle risorse investite come orientare il proprio percorso di miglioramento della qualità del servizio modulando ad hoc le scelte qualitative e quantitative caratterizzate dal requisito di biologicità anche attraverso una opportuna valutazione dei consumi.

*Allegato B)*

## ASPETTI MERCEOLOGICI

### PANE

Si richiede conformità alla legge 580 /67 e successive modificazioni. Il pane fornito deve:

- ✓ essere fresco, completamente cotto e confezionato singolarmente;
- ✓ essere prodotto nei tipi:
  - pane di tipo 0, o 00;
  - pane di tipo integrale;
  - pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano tenero; con l'utilizzo dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:
    - farina di grano tenero di tipo 0, o 00;
    - farina di grano tenero integrale;
    - farina di soia.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.

Non è consentito la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Deve essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta; la crosta deve essere dorata e croccante; alla rottura con le mani deve sbriciolarsi leggermente ma essere ben aderente alla mollica.

Deve inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori; con assenza di gusto e retrogusto eccessivo e cioè lievito di birra, rancido, farina cruda, muffa.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura.

Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

### PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il prodotto non dovrà inoltre presentare sapori o odori anomali.

### CRACKERS, GRISSINI, FETTE BISCOTTATE

Dovranno:

- ✓ essere preconfezionati eventualmente in monoporzione;
- ✓ essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale preferibilmente senza additivi alimentari.

## PASTA

Dovrà essere di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla legge 580/67 e successive modificazioni, in confezioni originali.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali:

- ✓ presenza di macchie bianche e nere;
- ✓ spezzature o tagli.

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

La definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio è fondamentale ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- 1) tempo di cottura;
- 2) resa (aumento di peso con la cottura).

Viene richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Le qualità organolettiche della pasta cotta devono essere mantenute per un tempo non inferiore a 20 minuti.

## GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate del 60%); la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al termine delle operazioni di cottura il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.

Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto dovrà essere in confezioni originali.

## PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON O SENZA RIPIENO

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno devono:

- ✓ essere poste in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, e conservate in frigorifero;
- ✓ essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta fresca con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero- caseari;
  - pasta fresca con ripieno di carne rispondente ai requisiti sotto specificati per le carni macinate e preparazioni di carne.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

I prodotti richiesti devono essere preferibilmente esenti da additivi e comunque privi di coloranti e conservanti, dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

## TORTELLINI–RAVIOLINI DI CARNE

- ✓ *La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30%.*
- ✓ *Il ripieno deve essere composto di norma dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni suine, formaggio (esclusi formaggi fusi),*

*pangrattato, verdure fresche o surgelate.*

#### **TORTELLONI DI MAGRO / DI VERDURA**

- ✓ *La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 40%.*
- ✓ *Il ripieno deve essere privo di polifosfati e composto indicativamente da: ricotta 50%, spinaci/verdure fresche o surgelate 20%, pangrattato, formaggio 10% (escluso formaggi fusi).*

#### **RISO**

Il riso deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ essere in confezioni originali;
- ✓ essere dell'ultimo raccolto;
- ✓ essere ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di odore di muffa;
- ✓ non contenere oltre i limiti di legge grani striati di rosso, rotti, vaiolati, corpi estranei, impurità varie. Il prodotto dovrà essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

- ✓ fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;
- ✓ superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli.

#### **FARINE**

##### **FARINA DI FRUMENTO**

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di legge 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve.

Le confezioni da 1 Kg devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

##### **FARINA DI MAIS**

Bramata oro per polenta, in confezioni originali, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La farina non deve contenere parassiti e sostanze estranee che ne alterino sapore; non deve avere odori ed essere invasa da crittogame.

##### **PASTA LIEVITATA**

La pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra vergine di oliva o di oliva. Tutti gli ingredienti dovranno essere chiaramente indicati nella documentazione commerciale di accompagnamento.

#### **PRODOTTI DOLCIARI**

I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti.

Devono essere in confezione monodose sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

## CARNI

Il prodotto fresco assume valenza di significativo interesse nell'incremento della qualità dei pasti. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. In sede di appalto costituirà requisito fondamentale la descrizione delle procedure che la ditta porrà in atto nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

### CARNE BOVINA, SUINA ED EQUINA

Le carni fresche o congelate di bovino e/o suino e/o equino devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ✓ riportare in etichetta le informazioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia;
- ✓ riportare nella scheda tecnica di prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i - 15°C per le carni congelate;
- ✓ essere prive di odori e colori anomali;
- ✓ nelle confezioni sottovuoto il liquido in eccesso non deve essere superiore all'1%;
- ✓ nelle carni congelate non devono essere presenti bruciatore da freddo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere dettagliate in sede di appalto.

Le carni di bovino adulto (vitellone) devono:

- ✓ riportare in etichetta quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, dal Regolamento CE n. 1825/2000, dal D.M. 30/08/2000 e successive modificazioni;
- ✓ provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n. 1183/06, L. n.213/97, D.M. 298/98, Circolare Mipaf n. 5/99:
  - categoria: carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni;
  - E (Eccellente = tutti i profili da convessi a superconvessi; sviluppo muscolare eccezionale) oppure U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi; sviluppo muscolare abbondante), oppure R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei; sviluppo muscolare buono);
  - stato di ingrassamento: 2 (Scarso: Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

I diversi tagli richiesti dovranno essere forniti accuratamente rifilati, mondati da grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Le carni di vitello devono possedere i seguenti requisiti:

- ✓ provenire da bovini maschi e femmine di età inferiore a otto mesi;
- ✓ muscolatura di colore bianco-rosato con consistenza soda a grana fine;
- ✓ grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza compatta e di colore bianco-latte.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

### CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento di macellazione e sezionamento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ✓ essere privi di odori e colori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata

ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.  
Petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato dovranno essere confezionati sottovuoto.

### CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Fresche refrigerate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva oppure congelate/surgelate. Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04). Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +2 °C per le carni macinate e le preparazioni a base di carne macinata refrigerata, +4 °C per le altre preparazioni di carne e -18 °C per le preparazioni di carni congelate/surgelate.

Le carni macinate devono rispettare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Reg. CE 2073/05.

La macinatura di tutti i tipi di carne, se effettuata in loco, dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

### PROSCIUTTO COTTO

Deve:

- ✓ essere di produzione nazionale, di qualità scelta o alta secondo D.M. 21 settembre 2005;
- ✓ essere ricavato da cosce pressate private del geretto in conformità al Reg. CE 853/04;
- ✓ essere proveniente da suini di allevamento comunitario;
- ✓ presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti;
- ✓ presentare una rifilatura con parziale asportazione della cotenna e del grasso di copertura, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;
- ✓ avere sapore tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte;
- ✓ avere lo strato lipidico ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura;
- ✓ avere il grasso, bianco e compatto, facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale;
- ✓ avere la parte magra di colorito roseo, compatta, non sbriciolabile;
- ✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ al taglio la fetta deve presentarsi compatta e la tenuta della fetta deve essere ottimale;
- ✓ tra gli additivi non devono figurare i polifosfati;
- ✓ presentarsi in pezzatura media di 6-8 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali ed etichettate secondo la normativa vigente.

Il prodotto può essere eventualmente fornito affettato unicamente dal centro cottura alle sedi di somministrazione, ed in tal caso l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Per la destinazione a diete particolari potrà essere importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere o lattosio.

### PRODOTTI CRUDI INTERI

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo e bresaola) devono:

- ✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato in eccesso;
- ✓ se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione.

## *PROSCIUTTO CRUDO*

Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce fresche ben mature di suini nazionali.

La stagionatura deve essere preferibilmente non inferiore a 16 mesi e comunque non inferiore a 12 mesi.

Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali etichettate secondo la normativa vigente.

Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

È da preferire il prodotto con denominazione di origine (DOP).

## *BRESAOLA*

Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, preferibilmente con almeno 60 giorni di stagionatura ma comunque con un minimo di 45 giorni, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso, preferibilmente di pezzatura non inferiore a 2 Kg e non superiore a 3 Kg. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. Deve possedere i requisiti del prodotto "bresaola della Valtellina" secondo il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

## **LATTE**

Il latte parzialmente scremato, scremato, intero, fresco o UHT, deve:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere confezionato;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;
- ✓ avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 60 giorni per il latte UHT;
- ✓ il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto a +4°C per non più di 2 giorni.

## **PRODOTTI A BASE DI LATTE**

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04).

## **YOGURT**



Lo yogurt deve:

- ✓ contenere fermenti lattici vivi nelle quantità previste nella normativa vigente;
- ✓ essere privo di additivi alimentari;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esente da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe;
- ✓ nel prodotto alla frutta, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo e in pezzi o frammenti

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g.

#### ***BUDINI e simili:***

I budini devono:

- ✓ essere prodotti con latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe.

Si prevederà una fornitura di prodotto in diversi gusti quali ad esempio cacao, vaniglia, crème caramel, ecc. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 110-120 g.

#### ***FORMAGGI***

Devono essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

Devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- ✓ corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- ✓ provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- ✓ essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate);
- ✓ non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno;
- ✓ non avere crosta formata artificialmente;
- ✓ non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi;
- ✓ conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino; per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di legge. Ai sensi del D.P.R. 22/9/1981 se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine.

Non è consigliato l'utilizzo di formaggi fusi.

Formaggi a media e lunga stagionatura

Grana, parmigiano, rapsadura, granone lodigiano, emmenthal, taleggio, italico, asiago, provolone dolce, caciotta, gorgonzola, brie, ecc. devono:

- ✓ se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici o d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- ✓ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- ✓ essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04.
- ✓ provenire da latte pastorizzato se con stagionatura inferiore a 60 gg.

Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura 12-15 mesi. Si potrà prevedere la fornitura di prodotto grattugiato confezionato; se l'operazione di grattugiatura viene effettuata in loco questa dovrà essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

Rapsadura di stagionatura di 4-6 mesi

Granone lodigiano di stagionatura di 6-8 mesi

Emmenthal: di prima qualità, di gusto caratteristico, non piccante né amaro, di latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno 4 mesi, occhiatura regolare, lucido; esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

Fontal: di prima qualità, di latte intero, maturo (45 gg fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiature, paraffinato in superficie, di colore neutro, contenuto minimo di grasso non inferiore al 45%. Deve essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sulle singole confezioni e sugli imballaggi deve essere indicata la data di produzione e di confezionamento.

Italico: di prima qualità, maturo, pasta di consistenza morbida ed elastica, prova di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente, stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; umidità non superiore al 50%.

Provolone: di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

Taleggio: di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce, pasta molle; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Gorgonzola: di gusto dolce o leggermente piccante, pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Caciotta: deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

Brie: di pasta molle, deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.

#### Formaggi freschi a brevissima stagionatura

Mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- ✓ essere confezionati;
- ✓ provenire da latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ per i formaggi essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

*Mozzarella: di provenienza nazionale, di prima scelta, a pasta filata di colore bianco priva di occhiature, di gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%; umidità compresa tra 57-62%.*

#### Formaggi grattugiati

Devono:

- ✓ essere confezionati in atmosfera protettiva;

- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

## UOVA E OVOPRODOTTI

Saranno utilizzate per tutte le preparazioni uova pastorizzate. Gli ovoprodotti devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05);
- ✓ essere confezionati in confezioni originali;
- ✓ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori anomali;
- ✓ essere ottenuti per sgusciatura da uova di Categoria A, pastorizzati e refrigerati.

### UOVA PASTORIZZATE

Le uova di gallina intere pastorizzate e refrigerate devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente normativa con particolare riferimento al Reg. CE 853/04 e 854/04.

Il prodotto deve avere sapore e odore tipico delle uova fresche.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce surgelati (platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, palombo, pesce spada, salmone, sogliola, trota, persico) provenienti da stabilimenti in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04, 854/04 e 2073/05), in confezioni originali e in buono stato di conservazione, devono:

- ✓ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ✓ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ✓ essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;
- ✓ essere esenti da corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, pinne o resti di pinne, parassiti, attacchi parassitari;
- ✓ essere conservati a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93.

Per tutti i prodotti ittici surgelati si fa riferimento al D.L.vo n. 110 del 1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento.

Platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, trota in filetti devono essere perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.). I tranci di palombo, spada, dovranno essere surgelati/congelati, separati singolarmente, in confezioni originali.

### FILETTO DI PLATESSA

Con glassatura preferibilmente non superiore a 10% che deve essere presente e formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver scaldato il pesce a una temperatura di 15-20°C.

La consistenza della carne valutata a temperatura di 15-20°C deve essere soda ed elastica. La pezzatura sarà predefinita in funzione delle esigenze di servizio.

### *PRODOTTI PANATI*

Devono:

- ✓ essere presentati surgelati in confezioni originali;

- ✓ rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- ✓ essere privi di residui di pelle, squame, spine.

#### Bastoncini di pesce

Dovranno essere prodotti con tranci di merluzzo (quantità minima 60% - peso unitario 25-30 g) della specie *Gadus morhua*, in confezione originale.

Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea.

Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

### SURGELATI

- ✓ Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L.vo n.110 del 1992, in confezioni originali intatte;
- ✓ non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;
- ✓ non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;
- ✓ una volta scongelato, il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattrore;
- ✓ devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;
- ✓ la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- ✓ gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede di appalto.

Peculiare criticità riveste la definizione della vita residua del prodotto alla consegna.

### FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

Di stagione di prima categoria per la verdura e di categoria extra o prima per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

L'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; devono 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, o altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici.

I prodotti da fornire devono essere di produzione nazionale o comunitaria (ad esclusione delle banane), in particolare devono:

- ✓ presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;
- ✓ essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente richiesto;
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione del D.M. n. 338/1992.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- ✓ abbiano subito procedimenti artificiali per ottenere una maturazione anticipata o che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- ✓ portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- ✓ siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggiati, necrosi etc.

## Mele

*Di diverse qualità: Golden-Delicious, Ozark Gold, Royal Gala, Stark Delicious, Red Delicious, Morgenduft e Starking.*

Devono essere sane, pulite e senza ruggine.

## *Pere*

Di diverse qualità: Williams, Kaiser, Abate, Conference.

Devono essere ben conservate, presentare il peduncolo e non avere polpa grumosa.

## Arance

Di diverse qualità: Navel Late, Navelina, Tarocco, Tarocco Nocellaro, Valencia, Ovale. La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa. Devono essere sucose con un contenuto minimo di succo pari al 35%.

## *Pesche*

Varietà a pasta gialla e pasta bianca e pesche noci nectarine.

## Uva

Varietà Regina e Italia, bianca o nera.

## Kiwi

Privi di peduncolo, con grammatura non inferiore a 100 g.

Sodi ma non duri, ben formati, con polpa priva di difetti; non sono ammessi frutti doppi o multipli.

## Mandarini e clementine

Grammatura non inferiore a 80 g; contenuto minimo in succo 33% per i mandarini e 40% per le clementine. Per le clementine è richiesta la fornitura senza semi.

## Albicocche

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

## Susine

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

A valore indicativo, viene di seguito riportata la rotazione per la distribuzione della frutta:

Settembre: mele, pere, banane, uva, susine

Ottobre: mele, pere, banane, uva

Novembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi

Dicembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi

Gennaio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi

Febbraio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi

Marzo: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi

Aprile: mele, pere, banane, arance, kiwi

Maggio: mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine

Giugno: mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine

Nel servire la frutta dovrà essere mantenuta una certa varietà nella scelta (es. non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta)

#### **Carote**

Non devono essere legnose e biforcute.

Devono essere prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee.

Devono essere prevalentemente di provenienza nazionale.

#### ***Fagiolini***

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Devono avere consistenza carnosa, non fibrosa nè molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

#### **Insalate a foglia larga**

Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta e iceberg.

Devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

#### **Patate**

Cultivar di origine U.E. (Unione Europea).

Non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

#### **Pomodori**

Di categoria extra per insalata; di prima categoria per cottura.

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati in 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

#### **Zucchine**

Di peso compreso tra 100 e 200g, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

### **LEGUMI SECCHI**

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, di Spagna, ecc.), fave, ceci, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente.

Verranno proceduralizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

### **GELATO**

- In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente.

## ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie di vetro prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'aceto di vino deve provenire dalla fermentazione acetica di vini bianchi, essere limpido, avere colore giallastro, odore etereo gradevole, sapore acido speciale senza retrogusto sgradevole.

## GRASSI DA CONDIMENTO

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

### **BURRO fino di centrifuga**

Il burro deve:

- ✓ aver subito un processo di pastorizzazione;
- ✓ essere consegnato fresco e non essere stato sottoposto a congelamento;
- ✓ essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, privo di difetti che ne alterino odore, sapore, aspetto (ammuffimento, ossidazione).

## OLIO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- ✓ naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- ✓ valore nutritivo;
- ✓ stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

L'olio extravergine di oliva ha la miglior valenza nutritiva. Utilizzato a crudo e per cottura deve essere di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alla normativa vigente.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non deve avere caratteristiche riferibili al fruttato verde né di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

L'olio di oliva, rispetto a quelli di semi, è il più stabile alla cottura e presenta minor rischio di ossidazione e irrancidimento rispetto agli oli di semi.

Tra questi ultimi quelli relativamente più dotati di stabilità e valore nutritivo sono gli oli monoseme di arachide e di mais.

Sarà comunque importante definire le procedure di utilizzo degli oli (a crudo / a cotto) e le corrette modalità di conservazione delle confezioni di cui si definiranno tipologia e pezzatura.

Si prevederà inoltre un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto di acidità ed al numero di perossidi degli oli d'oliva.

## ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti devono essere in confezioni originali, conformi alla normativa vigente ed esenti da fenomeni di alterazione e privi di difetti quali ammaccature, bombature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### ***POMODORI PELATI***

Prodotto a giusta maturazione. I frutti, interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve di difetti dovuti a malattie e ammuffimenti; devono

essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato.

### ***POLPA DI POMODORO***

Prodotto di prima scelta a giusta maturazione; di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere esente da marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

### **TONNO IN SCATOLA**

Conforme al Reg.CE 853/04 e 2073/05. Al naturale o all'olio di oliva (evitando quello in olio di semi), di prima scelta, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve essere tonno a tranci nel rispetto della normativa comunitaria vigente, di produzione nazionale o estera (non si accettano prodotti extracomunitari), in confezioni originali e con apertura a strappo per le confezioni da g 80. Il peso sgocciolato di norma non deve essere inferiore al 65% per il tonno all'olio di oliva e al 70% per il tonno al naturale. Si tollera la presenza di qualche pezzetto purché la percentuale relativa non sia superiore al 18% del prodotto sgocciolato.

Caratteristiche merceologiche: colore rosa uniforme o nocciola chiaro, consistenza morbida, pastosa, non sfatta e stopposa, sapore e odore gradevole, con esclusione di ogni gusto e odore estraneo. Il prodotto deve essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi di sangue, spine, pezzi scuri e ossidati.

Per quanto riguarda il tonno all'olio di oliva, l'olio deve ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Nella fase di somministrazione si raccomanda di sgocciolare bene il prodotto.

### **VERDURA CONSERVATA / SOTTOACETO**

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

*La fornitura di verdure conservate deve essere limitata ai prodotti non reperibili freschi (es. capperi, olive e mais) o ai prodotti da utilizzarsi, in quantità minima, in alcune specifiche preparazioni (es. insalata di riso).*

*Per le olive si ricorrerà alla fornitura di prodotto denocciolato.*

### ***PESTO ALLA GENOVESE***

Il prodotto deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. Deve essere a lunga conservazione e costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio d'oliva o extravergine d'oliva, Grana Padano-Pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Deve presentare caratteristico colore, odore e sapore;



deve essere privo di odore e sapore anomalo dovuto a inacidimento. Deve presentarsi morbido e omogeneo; i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati.

Nel caso in cui la preparazione del pesto venga fatta in loco questa dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

### **ZUCCHERO**

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

### **SALE**

Il sale alimentare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106; si raccomanda l'utilizzo di sale fino e grosso arricchito con iodio (sale iodurato e/o iodato) in applicazione del D.Lvo 55/2005.

### **PREPARATI LIOFILIZZATI**

Per la preparazione del purè di patate è preferibile l'utilizzo solamente di patate tal quali, o eventualmente con una piccola aggiunta di purè in fiocchi con ricorso a prodotti in confezioni originali, conformi alla normativa vigente.

### **ACQUA MINERALE, SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali.

Per i succhi di frutta gli unici additivi consentiti sono come acidificante l'acido citrico e come antiossidante l'acido ascorbico.

Devono essere forniti in diversi gusti (es: arancia, pesca, pera, mela, albicocca, ecc.), in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa.

E' preferibile utilizzare prodotti senza zucchero.

### **CONFETTURE DI FRUTTA/ PUREA DI FRUTTA/MOUSSE DI FRUTTA**

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. Per purea di frutta o mousse preferire i prodotti senza zucchero.

### **PREPARATI PER BRODO**

Estratto di carne o granulato vegetale rispondenti alla normativa vigente.

### **AROMI**

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. È preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

Allegato C)

## Ristorazione Scolastica

### RICETTARIO

Anno scolastico

### INDICE

INDICAZIONI GENERALI	<b>pag. 1</b>
SUGHI	<b>pag. 3</b>
PRIMI PIATTI	<b>pag. 3</b>
FOCACCE, PIZZE E TORTE SALATE	<b>pag. 9</b>
SECONDI PIATTI	<b>pag. 10</b>
CONTORNI	<b>pag. 15</b>
FRUTTA E DOLCI	<b>pag. 17</b>

Le **grammature indicate nel presente ricettario, intese per porzione, al crudo e al netto degli scarti**, sono state individuate per l'utenza della Scuola Primaria e rappresentano una media per la fascia di età 6-11 anni.

Nella fase di preparazione e distribuzione del pasto si raccomanda di modulare le grammature in funzione dell'età (riduzione del 5-10% per la fascia di età 3-6 anni; aumento del 15-20% per la fascia di età 11-14 anni), al fine di soddisfare i fabbisogni nutrizionali di tutti gli alunni e di evitare eccessivi scarti.

*Allegato D)*

## INDICAZIONI GENERALI A VALENZA NUTRIZIONALE SUI METODI DI COTTURA E SULLA GESTIONE DELLA TABELLA DIETETICA

Di seguito si elencano alcuni suggerimenti sui metodi di cottura/preparazioni e sulla gestione del menù scolastico che è opportuno adottare per adeguare dal punto di vista nutrizionale ed organolettico la tabella dietetica.

**UTENSILI:** l'utilizzo di pentole antiaderenti permette di eseguire molte operazioni anche senza l'aggiunta di grassi, o limitandone fortemente il quantitativo necessario.

**PREPARAZIONI AL FORNO:** in questo tipo di preparazioni l'aggiunta di brodo vegetale con eventualmente della salsa di pomodoro durante la cottura permette di preparare carni e verdure al forno con il minimo di condimento, da aggiungere inoltre sempre a fine cottura non solo per ottimizzare l'apporto nutrizionale del piatto ma anche per migliorarne ed esaltarne il sapore.

**COTTURE IN ACQUA:** in questo tipo di preparazioni si arricchisce il sapore dell'alimento aggiungendo nell'acqua di cottura, oltre al sale, spezie o aromi (qualche grano di pepe, un rametto di timo, una foglia di alloro, una bustina di zafferano, un pezzetto di cipolla, ecc.); se viene aggiunto ad esempio, nell'acqua della pasta o del riso, dello zafferano si otterrà facilmente un piatto ricco di sapore e colorato.

**RISOTTO:** nella preparazione è possibile tostare il riso tal quale a fiamma viva, senza utilizzare il soffritto, ed insaporirlo a fine cottura mantecando con un pezzetto di cipolla finemente tritato ed un cucchiaio di olio di oliva.

**SUGO DI POMODORO:** per la cottura si aggiungerà dell'aglio tritato o a spicchi ed alla fine, appena spento il fuoco, olio extra vergine di oliva, cipolla sminuzzata e basilico, lasciando il sugo riposare coperto per alcuni minuti.

**SALE:** anche in ambito di ristorazione scolastica è importante ridurre l'utilizzo del sale e dei prodotti utilizzati come esaltatori di sapidità (dadi e granulati); a tale scopo può essere utile insaporire le diverse portate utilizzando spezie ed erbe aromatiche.

**AROMI:** scegliere l'aroma "giusto" per ogni piatto è il trucco per trasformare una ricetta classicamente definita "sostanziosa" in un piatto a minor impatto calorico, cercando di privilegiare aromi vegetali come erbe aromatiche, succo di limone, spezie rispetto ai condimenti alimentari a contenuto calorico (olio) e salino (dado o granulato). In sostituzione al dado in commercio è possibile preparare un trito fino di aromi quali cipolla, carote, zucchine, sedano, prezzemolo ed aglio sia da aggiungere alle diverse pietanze, sia per fare un saporito brodo vegetale con l'accortezza di filtrarlo prima del consumo.

Si suggerisce di seguito un esempio di ricetta in cui un riso in bianco si può trasformare in un piatto saporito e colorato grazie all'aggiunta di tali ingredienti.

**Riso saltato agli aromi**

Procedimento (per 4 persone):

- Mettere al fuoco una pentola con circa 2 litri di acqua; salare, aggiungere la foglia di alloro ed una bustina di zafferano.
- Portare a bollore ed aggiungere il riso.
- Preparare un trito abbondante con una carota, un gambo di sedano, 1/2 cipolla, prezzemolo e rosmarino q.b.
- A cottura ultimata scolare il tutto, fermare la cottura con 2-3 mestoli di acqua fredda e togliere l'alloro.
- Versare il tutto in una padella antiaderente, portare sul fuoco, aggiungere il trito degli aromi e l'olio di oliva.
- Saltare il riso velocemente e servire ben caldo.

**PRIMI PIATTI IN BRODO:** in questo caso è consigliabile arricchire i passati o le minestre di verdura (preparati di norma con i minestrone in busta surgelati) con legumi di diverse tipologie, eventualmente frullati per eliminare le parti esterne coriacee.

Tale aggiunta, oltre ad aumentare la consistenza della preparazione in brodo, permette una graduale e sempre migliore accettazione di questi alimenti da parte dei piccoli utenti.

**PESCE:** il consumo dei prodotti ittici anche in ambito di ristorazione scolastica è un obiettivo da perseguire. Di seguito si elencano alcune scelte strategiche da adottare per migliorare il grado di accettazione del pesce:

- offrire varie tipologie di pesce (es: nasello, merluzzo, sogliola, palombo, tonno, cernia, pesce spada, filetti di trota salmonata, ecc.);
- inserirlo all'interno di primi piatti (es: pasta al tonno, risotto al tonno - vedi ricetta seguente);
- proporre diverse modalità di preparazione (es: dorato, sotto forma di polpette – vedi ricetta seguente - , al pomodoro, ecc.).

**Risotto con tonno**

**Procedimento:**

tale ricetta consiste nella preparazione di un risotto bianco, insaporito con abbondante cipolla, al quale aggiungere, a cottura ultimata, tonno all'olio d'oliva ben sgocciolato.

**Polpette di pesce e patate al forno**

**Procedimento:**

- Cuocere le patate in acqua, privarle della buccia e passarle, ancora calde, nello schiacciapatate.
- Aggiungere al composto le uova e il parmigiano grattugiato.
- Nel frattempo lessare o saltare in padella con un trito di erbe aromatiche il pesce (nasello, merluzzo, ecc.); una volta cotto sminuzzarlo e aggiungerlo al composto di patate.
- Aggiustare di sale ed insaporire a piacere con prezzemolo tritato.
- Impastare bene tutti gli ingredienti.
- Da tale impasto ricavare delle palline, passarle nel pangrattato e disporle su una teglia oleata; riporre in forno e cuocere a 180°C fino ad ottenerne la doratura.

Questa ricetta può anche essere preparata utilizzando come tipologia di pesce il tonno.

**CARNI:** è opportuno variare settimanalmente le diverse tipologie di carni proposte, scegliendo tra i tagli a minor contenuto in grassi (es: lonza di maiale, petto di pollo o tacchino, fesa di vitellone, ecc.) ed eventualmente integrando l'offerta con tipologie di carni alternative (es: carne equina e carne di coniglio). Si ricorda che le carni bovine devono essere fornite esclusivamente fresche sottovuoto.

**FRITTATA:** qualora la frittata al forno non sia gradita, laddove fattibile, si potrà cucinarla nella padella antiaderente, coperta e a fiamma molto bassa: in tal modo è possibile confezionare una pietanza leggera ed equilibrata, purché venga utilizzata una quantità minima di olio.

**CONTORNI:** i contorni saranno opportunamente variati alternando verdure cotte (finocchi, zucchine, carote, fagiolini, verze, spinaci, cavolfiori, broccoli, peperoni, coste, ecc.), verdure crude (finocchi, carote, insalate di vario tipo, radicchio, pomodori, sedano, cetrioli, ecc.) e legumi (fagioli di vario tipo, lenticchie, ceci, piselli, ecc.).

E' consigliabile proporre periodicamente un "buffet di verdura" che preveda varie tipologie di verdure e legumi al fine di accrescere la curiosità dei bambini e migliorare pertanto l'accettazione dei vegetali.

**PREPARAZIONI A BASE DI VERDURA:** qualora alcune preparazioni (primi o secondi piatti) a base di verdure risultino poco gradite, si consiglia di frullare i pezzi di verdura, eliminando le parti esterne coriacee (es: bucce) eventualmente presenti, al fine di rendere più omogenea la preparazione (es: creme/passati di verdure e/o legumi, riso/pasta con verdure, ecc.).

**FRUTTA:** si raccomanda di calendarizzare nel menù la frutta fresca in modo tale da garantire nell'arco della settimana ogni giorno una tipologia diversa secondo la stagionalità (mela, pera, arancia, kiwi, mandarino, banana, albicocche, prugne, pesche, uva, anguria, ecc.). In periodi in cui la scelta della varietà della frutta è limitata, si potranno inserire, una volta alla settimana, prodotti quali mousse di frutta o succhi di frutta, entrambi preferibilmente senza zucchero.

**GRASSI DA CONDIMENTO:** qualunque sia l'origine dei grassi (animali o vegetali) il loro consumo deve essere contenuto; è bene comunque orientare prevalentemente le scelte verso i grassi di origine vegetale, in particolare l'olio extra vergine di oliva, da utilizzarsi preferibilmente a freddo.

Anche se derivanti da grassi vegetali, termicamente trattati, va evitato l'uso delle margarine, poiché possiedono caratteristiche qualitative (elevato contenuto in grassi saturi) non idonee in ambito di

ristorazione scolastica.

E' altrettanto opportuno non utilizzare come metodo di cottura la frittura (le eventuali dorature andranno fatte al forno) e i prodotti preferiti (es: patate prefritte, crocchette di patate surgelate, ecc.) a meno che non rappresentino un compromesso per far accettare prodotti solitamente poco graditi agli alunni (es: introduzione saltuaria dei bastoncini di pesce per migliorare l'accettazione dei prodotti ittici).

L'utilizzo del burro, in quantità ridotta, all'interno della ristorazione scolastica deve essere limitato alle preparazioni nelle quali non possa essere sostituito con l'olio extra vergine di oliva relativamente all'aspetto gastronomico (es: crostate, besciamella, ecc).

Si suggeriscono di seguito le ricette della besciamella e di alcuni dolci, in cui tradizionalmente è presente il burro, in una variante preparata senza l'utilizzo di tale condimento.

#### Salsa besciamella

Ingredienti per ½ litro:

- latte ½ litro
- farina bianca g 30-60 (secondo la consistenza che si vuole ottenere)
- sale fino, pepe, noce moscata q.b.

Facoltativo: una piccola cipolla steccata con 4-5 chiodi di garofano, foglia di alloro o altri aromi.

Procedimento:

- Mettere al fuoco 2/3 del latte (eventualmente con l'aggiunta di cipolla o di erbe aromatiche).
- Stemperare bene la farina con il resto del latte freddo.
- Quando il latte bolle, versare il composto ottenuto, mescolando velocemente; far riprendere il bollore e lasciare cuocere a fuoco lento per 1-2 minuti, mescolando.
- Aggiustare di sale ed insaporire con pepe e noce moscata.
- Durante questa operazione è possibile insaporire ed aromatizzare la salsa con aromi, spezie o altri ingredienti che a caldo meglio riescono ad arricchire il gusto e l'aroma.
- E' possibile terminare la salsa con poco olio di oliva (1 cucchiaino) per lucidarla. Se necessario passarla ad un colino per togliere eventuali grumi.
- Se durante la cottura la salsa risultasse troppo densa, aggiungere un po' di latte caldo; se troppo liquida, stemperare ancora un po' di farina con poco latte freddo e ripetere l'operazione più volte.

#### Torta yogurt e zafferano

Ingredienti per 1 teglia rettangolare (circa cm. 25 x 10 x 6) per circa 8 persone:

- farina bianca g 200
- fecola g 50
- yogurt naturale 1 vasetto
- zucchero g 120
- olio di oliva 8 cucchiaini
- uova intere n° 2
- zafferano 1 bustina
- lievito ½ bustina
- sale 1

pizzico

Procedi

mento:

- Montare le uova con lo zucchero e lo zafferano.
- Aggiungere l'olio, metà delle farine (bianca + fecola) setacciate insieme, il pizzico di sale, lo yogurt ed il resto delle farine.
- Mescolare bene ed infine aggiungere il lievito setacciato.
- Versare il composto nella teglia precedentemente ricoperta con la carta forno.
- Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 180° C per circa 45 minuti.

#### Torta alle mele

Ingredienti per 1 teglia rettangolare (circa cm. 25 x 10 x 6) per circa 8 persone:

- farina bianca g 200
- fecola g 50
- mele renette n° 4
- zucchero g 120
- olio di oliva 4-5 cucchiaini
- uova intere n° 2
- latte ½ bicchiere
- marmellata di albicocche 2-3 cucchiaini
- lievito ½ bustina

- sale 1 pizzico
- scorza di limone,  
cannella q.b

Procedimento:

- Pulire le mele, tagliarle a fettine e riporle in un contenitore cospargendole di cannella.
- Montare le uova con lo zucchero; aggiungere l'olio, la scorza di limone grattugiata ed il pizzico di sale e mescolare fino ad ottenere un composto cremoso.
- Aggiungere la farina bianca e la fecola setacciate insieme e poco per volta, il latte.
- Mescolare bene ed infine aggiungere il lievito setacciato.
- Versare il composto nella teglia precedentemente ricoperta con la carta forno.
- Disporre verticalmente le fettine di mele all'interno dell'impasto.
- Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 180° C per circa 45 minuti.
- Una volta riposta sul piatto di portata, cospargere la superficie ancora calda con la marmellata di albicocche.

Torta con farina di mais

Ingredienti per 1 teglia rotonda (diametro circa cm. 24-26) per circa 12 persone:

- farina di mais fine per pasticceria g 400
- farina bianca g 100
- zucchero g 250
- olio di oliva 14 cucchiari
- uova intere n° 3
- latte 1 - 2 bicchieri
- scorza di limone q.b.
- lievito 1 bustina
- sale 1

pizzico

Procedi

mento:

- Montare le uova con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.
- Aggiungere l'olio, le farine (bianca + mais) setacciate insieme, il pizzico di sale e, poco per volta, il latte.
- Mescolare bene ed infine aggiungere il lievito setacciato.
- Versare il composto nella teglia precedentemente ricoperta con la carta forno.
- Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 180° C per circa 45-50 minuti.