



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E RISTRUTTURAZIONE CENTRO DI
COTTURA DAL 01/09/2015 AL 31/08/2024**



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO:

1. Il Comune di Castelleone deve garantire i servizi di ristorazione indispensabili allo svolgimento delle attività scolastiche. L'Amministrazione Comunale con tale appalto richiede espressamente ai partecipanti un progetto organizzativo ed operativo relativo all'organizzazione complessiva del servizio mensa scolastica del territorio Comunale, oltre alla realizzazione di un nuovo centro di produzione dei pasti, finalizzando in sintesi a:

- a) garantire un servizio di ristorazione con elevati standard qualitativi, in una struttura capace di soddisfare sia gli attuali fabbisogni della popolazione scolastica del territorio comunale, che eventuali potenziali incrementi demografici futuri.
- b) individuare gli investimenti, le scelte, gli obiettivi strategici e le linee di sviluppo da perseguire per il nuovo progetto di gestione di cui in parola, nonché predisporre gli atti ed i provvedimenti necessari a dare attuazione al progetto stesso.

2. L'Amministrazione Comunale ha individuato un'area di sua proprietà, per la localizzazione degli interventi di ristrutturazione ed ampliamento finalizzati alla realizzazione di un nuovo CENTRO DI COTTURA per rispondere a tutte le esigenze di servizio in sintesi sopra richiamate, quale progetto di riqualificazione dei servizi di cui in parola nel quale realizzare gli obiettivi strategici e le economie di scala.

In sintesi s'intende la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Castelleone, del centro estivo e la fornitura derrate alimentari per l'asilo nido da parte d' imprese specializzate che utilizzeranno l'attuale centro di cottura di via IV Novembre e successivamente il centro di produzione pasti di proprietà dell'amministrazione comunale di via Beccadello 2 a seguito della sua ristrutturazione consistente nella:

- fornitura delle derrate alimentari per l'asilo nido
- Preparazione dei pasti per i bambini della Scuola dell'Infanzia Statale, il trasporto e la distribuzione con scodellemento dei pasti stessi presso la sede della scuola (via Beccadello, 2 e successivamente piazza Divertimenti);
- Preparazione e distribuzione di frutta a metà mattina nella scuola dell'infanzia statale (la sede della scuola - via Beccadello, 2 e successivamente piazza Divertimenti-)
- Preparazione e trasporto in multi razione con il sistema in legame caldo dei pasti per le scuole dell'infanzia autonoma e della Scuola Primaria Paritaria Canossa;
- Preparazione, distribuzione con scodellemento dei pasti per gli alunni e gli insegnanti delle scuole Primaria e Secondaria di primo grado statali e dei centri estivi;
- Fornitura di diete personalizzate
- Allestimento dei tavoli e dei refettori, lavaggio delle stoviglie, riassetto e completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro cottura e refettori e dei servizi igienici ad essi annessi;
- Ritiro dei contenitori sporchi
- Fornitura e reintegro dello stovigliame .
- pulizia, sanificazione e riordino di:locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature; (incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario)
- progettazione, realizzazione delle opere e forniture, e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio del nuovo centro di produzione pasti
- fornitura e installazione delle apparecchiature necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione ed allestimento del nuovo centro di cottura

secondo le condizioni e le modalità specifiche indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Al fine di far fronte all'eventualità circa l'indisponibilità della realizzanda cucina centralizzata per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto entro il 31/07/2016, la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo dal quale saranno erogati i pasti in regime provvisorio e/o in caso di mancato funzionamento del centro di cottura principale anche per il restante periodo dell'appalto.



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

L'impegno in merito alla disponibilità del centro di cottura alternativo dovrà permanere per l'intera durata dell'appalto.

La effettiva disponibilità del centro di cottura dovrà essere dimostrata con la presentazione di idonea documentazione (es. da contratto di locazione o da regolare contratto stipulato con l'amministrazione interessata) garantendo la capacità produttiva residua prima della sottoscrizione del contratto.

Qualora la disponibilità del centro di cottura alternativo copra un periodo inferiore alla durata dell'appalto, o cessi anticipatamente, per qualsiasi causa, la ditta aggiudicataria, dovrà presentare ulteriore documentazione integrativa per comprovare il permanere della disponibilità del centro di cottura alternativo identificato.

I pasti dovranno essere preparati dalla ditta aggiudicataria nel centro cottura di via IV Novembre fino alla conclusione dei lavori del nuovo centro di cottura di via Beccadello, 2 ed in subordine presso il centro di cottura alternativo messo a disposizione dalla ditta stessa, senza ulteriori oneri a carico del Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà dichiarare in sede di gara l'interesse all'utilizzo della struttura per altri servizi e a riconoscere royalties al Comune di Castelleone; la ditta aggiudicataria dovrà, nel caso di utilizzo della struttura per altri servizi, ottenere l'autorizzazione preventiva precisando il numero di pasti giornalieri che si intendono produrre, oltre alle modalità organizzative che si intendono adottare al fine di conciliare la produzione richiesta per i servizi comunali e quella suppletiva per altre finalità.

Il presente appalto, in esecuzione degli atti di indirizzo richiamati viene disposto per i seguenti servizi ed attività:

a) ATTIVITÀ PRINCIPALE :

servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Castelleone: preparazione, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia dei locali in cui si svolge la consumazione dei pasti per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado che effettuano rientri pomeridiani, il centro ricreativo diurno secondo i dettagli meglio specificati in seguito, fornitura di derrate alimentari per l'asilo nido.

b) ATTIVITÀ ACCESSORIE/SECONDARIE:

b.1 - predisposizione del progetto preliminare nella fase di gara di appalto e successivo progetto definitivo esecutivo dei lavori finalizzati alla ristrutturazione riqualificazione di locali di proprietà dell'Amministrazione comunale sito in Via Beccadello, 2, per la realizzazione di un centro di cottura avente una potenzialità produttiva di 300 pasti giorno implementabile al massimo a 400 pasti giorno dove svolgere le attività di preparazione dei pasti di cui al punto a).

b.2 – realizzazione dei lavori e messa in funzione nei modi e termini di legge del Centro di cottura in cui svolgere i servizi di cui all'attività principale lett. a), ivi compresi gli oneri accessori quale la direzione dei lavori, il coordinamento della sicurezza nella fase esecutiva delle opere, e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività di ristorazione. Solo a titolo di esempio, l'autorizzazione sanitaria, il certificato di prevenzione incendi, l'autorizzazione allo scarico delle acque reflue, all'allacciamento alle utenze energetiche, ecc.

Per "Amministrazione" o "S.A." - stazione appaltante-, si intende il Comune di Castelleone – piazza Comune, 3 – 26012 CASTELLEONE.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale vengono affidati i servizi oggetto della presente procedura di gara

Art.2 - CATEGORIA E DURATA DEL SERVIZIO:

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 3

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Appalto di servizi di cui all'allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, categoria di servizio 17, codici di riferimento C.P.V. 55524000-9 "Servizi di mensa scolastica", ai sensi della Direttiva 2004/18/CEE.

Codice CIG: 606630593E.

1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata dal 01/09/2015 al 31/08/2024 e viene aggiudicato a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (art. 81 e 83 del D.lgs. 163/2006).

2. Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte della S.A. La S.A. si riserva, secondo quanto previsto dall'art. 125, comma 10, lettera c) del Codice dei contratti pubblici, la facoltà di prorogare il contratto alle stesse condizioni e prezzi, per un periodo non superiore a mesi sette (7), previo avviso da comunicarsi per iscritto alla Ditta aggiudicataria almeno quindici giorni prima della scadenza del termine. Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte della S.A.

L'erogazione del servizio alle singole scuole e/o servizi segue il calendario scolastico o il calendario di ogni singolo servizio, che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Art.3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del presente appalto per il periodo 01.09.2015-31.08.2024 è stabilito in €. 2.722.070,00 I.V.A. di legge esclusa (di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso € 27.220,70). Per tutte le indicazioni riguardanti la B.A. si rimanda all'art.1 del disciplinare di gara.

Tale importo risulta determinato quale prodotto dei prezzi pasto unitari per il numero delle utenze presunte (secondo la tabella indicata al successivo art. 4).

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto a consumazione immediata ed a " legame differito caldo", comprensivo di tutte le voci di costo, merenda inclusa ed IVA esclusa è stabilito in €. 4,55.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto a crudo per l'Asilo Nido, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in €. 1,75 per i bambini –€ 1,85 per il personale.

Art.4 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicato presso il centro cottura Comunale di via IV Novembre prima e di Via Beccadello, 2 poi nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio, per il numero di pasti presunti e gli orari nel prospetto sotto indicato :

TIPOLOGIA UTENTI	NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTI	NUMERO PASTI PRESUNTI PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO
Scuola dell' Infanzia (ore 12,00)	Per il primo anno 32.509 e per i successivi otto anni 32.759 annui	294.581
Scuola Primaria (ore 12,30)	Per il primo anno 24.220 e per i successivi otto anni 24.470 annui	219.980
Scuola Secondaria di primo grado (ore 13,00)	Per il primo anno 2.071 e per i successivi otto anni 2.211 annui	19.759
Centro estivo (ore 12,15)	953	8.577

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 4

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\pdcserver\Segreteria\Gare e appalti\Mense scolastiche\Gara 2015\Preparazione gara\Capitolato e suoi allegati\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Personale scuole	3087	27.783
Utenti asilo nido	7130	64.170
Personale nido	1070	9.630
Personale CRD	20	180

SCUOLA DELL' INFANZIA STATALE (6 SEZIONI) PRESSO LA SEDE DI VIA BECCADELLO,2 E IN VIA PRESUNTIVA A PARTIRE DAL 01/01/2016 PRESSO LA NUOVA SEDE DI PIAZZA DIVERTIMENTI

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell' Infanzia. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice. La Ditta deve inoltre prevedere la preparazione e la distribuzione di frutta a metà mattina in luogo di quella di fine pasto.

SCUOLA DELL'INFANZIA AUTONOMA CANOSSA PIAZZA STRAFURINI N. 10

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti

SCUOLA PRIMARIA PARITARIA CANOSSA PIAZZA STRAFURINI N. 10

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna dei pasti.

SCUOLA PRIMARIA STATALE DI VIA CAPPI

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei patti, la sanificazione e la pulizia dei locali refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta Appaltatrice.

SCUOLA PRIMARIA STATALE DI VIA BECCADELLO N. 2

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei patti, la sanificazione e la pulizia dei locali refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta Appaltatrice.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VIALE SANTUARIO 11

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti , la sanificazione e la pulizia dei locali refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

CENTRO RICREATIVO DIURNO DELL'INFANZIA

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti , la sanificazione e la pulizia dei locali refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice. In tale servizio è prevista la merenda oltre ad un frutto.

Il dato relativo al numero di presenze effettive, con indicate le diete speciali nominative ed i pasti per gli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura, regolarmente autorizzati dall'ASL, dovrà essere precisato ogni giorno al centro cottura entro le ore 9,30. La ditta aggiudicataria dovrà sotto la sua responsabilità controllare che il numero dei bambini presenti nei refettori corrisponda al numero dei pasti preparati. La ditta dovrà mettere a disposizione l'attrezzatura idonea e necessaria per garantire il collegamento con il centro cottura per la trasmissione dei dati.

ASILO NIDO

La Ditta Appaltatrice deve fornire le derrate alimentari per l'asilo nido riferite sia al pasto dei bambini che del personale. Dovranno essere, inoltre, forniti tutti i prodotti specifici dell'infanzia, nonché i prodotti specifici in caso di allergie/intolleranze documentate.

E' da prevedere un fondo cassa minimo per l'acquisto di alimenti derivanti da necessità improvvise o la cui quantità si profila come irrilevante.

La fornitura delle derrate dovrà avvenire con la tempistica stabilita in collaborazione con l'Impresa Appaltatrice al fine di consentire l'erogazione di un buon servizio.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l' I.A.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Sono fatti salvi eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche è la seguente:

- + primo
- + secondo
- + contorno
- + pane (a basso contenuto di sale)
- + frutta di stagione o yogurt o dolce

Per il centro estivo comunale è prevista una merenda + un frutto

L'acqua somministrata durante il servizio sarà quella erogata dall'acquedotto comunale con i controlli previsti dalla normativa vigente, questi ultimi a carico della Ditta Appaltatrice.

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- + pane (a basso contenuto di sale)
- + formaggio o affettato
- + tranci di pizza margherita
- + frutta di stagione
- + una bottiglietta di acqua minerale naturale
- + n. 2 tovaglioli di carta
- + n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il Comune di Castelleone non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti ; il numero dei pasti indicati per le diverse utenze è da considerarsi indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'offerta, l'eventuale variazione del 20% in aumento o in diminuzione non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Il Comune di Castelleone si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario dell'erogazione del servizio e gli orari della ristorazione a seguito di variazioni del calendario scolastico, comunicato dall'Istituto Comprensivo di Castelleone o per sopraggiunte esigenze attualmente non preventivabili.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non richiedere i servizi estivi nel caso in cui non vi siano sufficienti iscrizioni da parte delle famiglie; l'affidamento dei servizi estivi sarà confermato al termine della raccolta delle iscrizioni.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificate suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle richieste di somministrazione del pasto).



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Art.5 – PROGETTAZIONE E INVENTI DI REALIZZAZIONE NUOVO CENTRO COTTURA

1. L'I.A. dovrà assumersi l'onere totale dei lavori di ristrutturazione e di riqualificazione degli spazi destinati a nuovo "Centro Cottura" individuati in Castelleone nell'area di proprietà e pertinenza dell'Amministrazione come meglio descritti nelle planimetrie e nello studio di fattibilità allegato e parte integrante del presente capitolo.
 2. L'I.A. dovrà assumersi quindi l'onere per la progettazione preliminare in fase di gara di appalto e successiva progettazione definitiva ed esecutiva necessaria all'acquisizione delle relative autorizzazioni e la successiva realizzazione di tutti i lavori strutturali, impiantistici, di arredi e attrezzature oltre che accessori ed oneri tecnici, per la costruzione del nuovo Centro cottura, comprese anche tutte le prestazioni in materia di sicurezza e gli oneri per i necessari collaudi. L'I.A. dovrà altresì curare tutte le fasi procedurali sia nella fase di progettazione (*preliminare*, per la partecipazione alla gara e successivamente *definitiva-esecutiva*) e successivamente, nel corso dei lavori di realizzazione dell'intervento.
 3. L'I.A. dovrà altresì curare e portare a compimento tutte le fasi connesse con le certificazioni finali e necessarie fino all'autorizzazione al funzionamento nei termini di cui alle norme vigenti per i centri destinati a "ristorazione collettiva" e tutte le eventuali verifiche che si rendessero necessarie per l'intera durata dell'appalto.
 4. Alla scadenza del contratto le opere realizzate, le attrezzature, i macchinari, gli arredi e quant'altro fornito dall'Impresa resterà di proprietà della Stazione appaltante.
 5. La S.A. riconosce per gli interventi realizzati una "quota ammortamento" che deve essere quantificata nell'offerta economica e che è parte integrante del costo di ogni singolo pasto prodotto nel Centro di Cottura, fino al raggiungimento della somma massima di cui al successivo punto a).
- L'I.A. nel formulare, in sede di gara e nel contesto dell'offerta economica complessiva su base annua, la quantificazione della parte del pasto a titolo di costi per la "quota ammortamento", dovrà tenere conto dei seguenti elementi:
- a) quantificazione base di gara per i lavori accessori, rispetto all'attività principale dell'appalto, risultanti dallo "studio di fattibilità" posto a base di gara in un totale di €. 278.000,47 escluso IVA.
- La S.A. si farà carico di incaricare il collaudatore delle opere in corso d'opera di propria fiducia, addebitandone i costi relativi alla ditta aggiudicataria, e per un importo che verrà successivamente comunicato, a cui si aggiungono eventuali costi superiori conseguenti alla negligenza dell'I.A.

Art.6 – FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolo, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale con particolare riferimento alle direttive emanate in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia e dalle prescrizioni specifiche dell' A.S.L. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
 - conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- Si evidenzia inoltre che:
- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
 - l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
 - le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 7

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all' A.S.L. E' consentito l' utilizzo dei prodotti surgelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti in questione.

Art.7 – PREPARAZIONE DEI PASTI

Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina del centro Cottura Comunale, a cura dell'appaltatrice,(si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu' allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.S.L. e della Commissione Mensa.

Variazioni dei menù:

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 8

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi sussintesi, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolo.

Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolo.

Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici autorizzati a cura delle autorità sanitarie competenti. Il menù relativo alla dieta speciale dovrà essere predisposto, senza alcun costo aggiuntivo, dalla Ditta Appaltatrice, mediante personale apposito (dietista). Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria, successivamente all'autorizzazione ASL – con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate formuleranno richiesta scritta al settore comunale competente, all'inizio dell'anno scolastico in relazione agli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso la Ditta Aggiudicataria redigerà apposito menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane, l'ASL competente autorizzerà per quanto di competenza.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente se non superano le 48 ore o presentazione del certificato del pediatra o medico di base per più giorni. La dieta è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

E' consentito il prosciutto cotto una volta al mese.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di altre tipologie di pasto avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art.8 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 4, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 9

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art.9 – PERSONALE

Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione adeguata, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione) in supporto al personale esistente, che ha diritto alla precedenza nelle assunzioni.

Nel caso di assenza di personale, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio del presente appalto di servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollevo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti o in caso di cooperative di soci, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d' inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art.11 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alle norme vigenti e al presente capitolato.

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 11

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\pdcserver\Segreteria\Gare e appalti\Mense scolastiche\Gara 2015\Preparazione gara\Capitolato e suoi allegati\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprerensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art.12 – RESPONSABILITÀ

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatesi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

Art. 13 PRESTAZIONI ACESSORIE: LAVORI DI ADEGUAMENTO E RISTRUTTURAZIONE FINALIZZATI ALLA REALIZZAZIONE DI UN NUOVO CENTRO DI COTTURA

OGGETTO DEI LAVORI

Nell'ambito del presente appalto del servizio di ristorazione per gli utenti di cui al precedente articolo 4) l'I.A., come già in sintesi indicato, dovrà provvedere a suo carico alla realizzazione dei lavori di ristrutturazione e riqualificazione degli spazi destinati a nuovo "Centro Cottura" individuati in Castelleone nell'area di proprietà e pertinenza dell'Amministrazione come meglio descritti nelle planimetrie nello studio di fattibilità allegato e parte integrante del presente capitolato.

L'I.A. assume quindi l'onere per la progettazione definitiva ed esecutiva necessaria e preliminare all'avvio dei lavori, all'acquisizione delle relative autorizzazioni qualora prescritte sulla scorta di norme e regolamenti interni del Comune di Castelleone (sede dell'intervento edilizio).

La successiva realizzazione di tutti i lavori strutturali, impiantistici, di arredi e attrezzature oltre che accessori ed oneri tecnici, per la costruzione del nuovo Centro cottura. L'I.A. dovrà altresì curare tutte le fasi procedurali sia nella fase di progettazione (*preliminare*, per la partecipazione alla gara e successivamente *definitiva esecutiva*) e successiva mente nel corso dei lavori di realizzazione dell'intervento.



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

CONTENUTI DEL PROGETTO DEI LAVORI (PROGETTAZIONE, ESECUZIONE, PRESCRIZIONI)

In fase di offerta dovrà essere prodotto da parte delle Imprese partecipanti, un progetto dei lavori almeno a livello preliminare, redatto con le modalità previste in materia dal D.Lgs. 163/2006 come integrata dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. con particolare riferimento alla "Sezione II – Progetto preliminare" ed i cui contenuti devono fare espresso riferimento allo studio di fattibilità posto a base di gara (Allegati n. 5 del presente capitolato).

I contenuti minimi del progetto preliminare dovranno essere:

- a) relazione illustrativa, con evidenza delle eventuali migliorie proposte sulla scorta delle richieste minime del capitolato di appalto – studio di fattibilità
- b) relazione tecnica - specialistica
- c) studio di prefattibilità ambientale
- d) planimetria generale scala 1/100
 - planimetria dello stato di fatto scala 1/100
 - almeno due sezioni dell'area oggetto dell'intervento scala 1/100
 - planimetria di raffronto scala 1/100
 - planimetria di progetto e planimetria di arredo con elenco delle apparecchiature proposte scala 1/100
 - planimetria degli impianti meccanici, ventilazione, riscaldamento, idrico sanitario e fognario scala 1/100
 - planimetria degli impianti elettrici scala 1/100
 - planimetria delle predisposizioni impiantistiche scala 1/100
- e) prime indicazioni e misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza sul luogo di lavoro sulla scorta di quanto definito dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i.
- f) computo metrico estimativo delle opere
- g) crono programma temporale delle attività
- h) calcolo sommario della spesa elencando le voci di calcolo e computo metrico estimativo da allegare nell'offerta economica e non nell'offerta tecnica, pena esclusione.

Il successivo progetto definitivo-esecutivo, dovrà essere redatto da parte dell'Impresa aggiudicataria, qualora non presentato in sede di gara, sotto la sua responsabilità nei modi e termini di cui alla disciplina sopra richiamata del D.Lgs. 163/2006 come integrata dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. "Sezione IV – Progetto esecutivo" e dovrà comprendere ogni onere e magistero necessario per la realizzazione dell'intervento, dando attuazione al progetto preliminare presentato e valutato positivamente in sede di gara..L'I.A. dovrà ottemperare a tutte le indicazioni provenienti dalla S.A. e dagli Enti di Controllo, senza per ciò richiedere alcun onere aggiuntivo oltre a quanto previsto nella sua offerta. Il progetto esecutivo è soggetto alla presa d'atto dell'Amministrazione.

Ogni modifica/integrazione necessaria all'acquisizione dei pareri positivi degli enti sovraordinati e competenti in materia, ai fini della regolare realizzazione e funzionamento del nuovo Centro di cottura, dovrà essere attuata con oneri a carico dell'I.A.

L'I.A. dovrà pertanto provvedere:

- alla presentazione degli elaborati progettuali come previsti, redatti da tecnici abilitati in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 163/2006 come integrato dal Regolamento attuativo approvato con D.P.R. 5.10.2010 n. 207. In fase di offerta dovrà essere presentato un progetto di livello preliminare. Nel progetto preliminare dovranno risultare in maniera analitica tutti i lavori ed i materiali impiegati che troveranno poi ulteriore specifica tecnica nella successiva fase di progettazione;
- all'esecuzione di tutte le opere, secondo quanto previsto nel progetto ed eventualmente prescritto dagli Enti competenti in fase di autorizzazione all'esecuzione dei lavori, qualora necessaria e/o risultare da D.I.A/C.I.A.
- alla fornitura e posa in opera di tutti gli impianti delle attrezzature e degli arredi necessari all'ottimale funzionamento del centro di cottura ed all'espletamento dei servizi richiesti.

L'I.A. dovrà rispettare la tempistica attuativa dell'intervento: progetto esecutivo, permessi e/o comunicazioni ad enti sovraordinati (Comune/Suap etc..) lavori, collaudi etc.. secondo quanto indicato nel



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

cronoprogramma. Nessun rimborso sarà riconosciuto alla I.A. per la redazione del progetto e per gli oneri tecnici connessi con le diverse fasi.

Esecuzione dei lavori: Il progetto, le opere e gli impianti dovranno essere eseguiti nel pieno rispetto delle disposizioni normative vigenti e di eventuali prescrizioni fornite dagli enti competenti sovraordinati.

La ditta che nel contesto della documentazione di gara viene indicata quale "esecutrice dei lavori" deve dare dimostrazione diretta per se stessa o per eventuali aziende subappaltatrici del possesso dei requisiti per le classi connesse con i lavori stessi.

Tutti i tecnici dovranno essere idonei allo svolgimento delle attività richieste, abilitati alla professione ed iscritti nei relativi Albi/Ordini.

Nell'esecuzione delle opere di cantiere, di installazione delle attrezzature e degli arredi e di tutte le operazioni connesse, la ditta è responsabile per danni e cose.

Nel progetto offerta dovranno essere evidenziati, altresì, tutte le particolarità che si intendono sviluppare per rendere al meglio il servizio richiesto.

La proposta delle soluzioni che si intendono adottare deve essere rappresentata graficamente attraverso specifici elaborati costituiti da piante/prospetti/sezioni, nonché illustrata attraverso idonea relazione tecnica, con i dettagli di cui in precedenza specificato.

Il costo previsto delle opere che si realizzano dovrà desumersi da opportuno computo metrico estimativo dettagliato per categorie di lavori/materiali/impianti ecc..

Si precisa che sono a carico dell'I.A.:

- Gli oneri di presentazione ed inoltro pratiche ai competenti organi/enti sovraordinati necessarie nelle varie fasi dell'iter procedurale fino ai collaudi, agibilità, avvio del funzionamento del nuovo centro di cottura;
- Gli onorari relativi ai professionisti che intervengono ciascuno per le rispettive competenze nelle fasi e nell'iter dei lavori fino ai collaudi, agibilità, avvio del funzionamento del nuovo centro di cottura;
- Tutti gli onorari relativi alle prestazioni del collaudatore in corso d'opera, di cui effettuerà individuazione l'Amministrazione.
- Le spese per la tenuta del cantiere, la viabilità di accesso allo stesso in maniera da non costituire intralcio alla viabilità in loco né ad altre attività e servizi presenti.
- Ogni onere connesso con lo smontaggio delle attrezzature ed arredi di cantiere in maniera da non costituire intralcio alla viabilità in loco né ad altre attività e servizi presenti..

L'I.A. dovrà nominare, prima dell'inizio dei lavori, il Direttore dei Lavori ed un Direttore Tecnico del cantiere ed indicare il nominativo del coordinatore in materia di sicurezza e di salute per l'esecuzione dei lavori ai sensi delle norme vigenti in materia.

La S.A. si riserva con propri tecnici di fiducia di effettuare in ogni momento attività di controllo e sorveglianza nell'iter dei lavori e delle procedure;

In caso di insorgenza di imprevisti durante l'esecuzione dell'opera l'I.A. dovrà tempestivamente darne comunicazione alla S.A. per concordare gli opportuni interventi al fine di non ritardare più dello stretto necessario la tempistica approvata e/o per definire le soluzioni più opportune per le finalità dell'intervento stesso;

Alla fine dei lavori, complessivamente intesi, l'I.A. dovrà consegnare una copia di tutta la documentazione finale dei lavori stessi (a solo titolo di esempio: dichiarazioni di conformità complete di tutti gli impianti realizzati, delle attrezzature ed apparecchiature installate, aggiornamento C.P.I. con documentazione a corredo, documenti di agibilità, schede tecniche delle attrezzature ...)

ORDINE DA TENERSI NELL'ANDAMENTO DEI LAVORI

In generale l'I.A. avrà la facoltà di sviluppare i lavori nel modo che riterrà più conveniente per darli effettivamente compiuti nel termine contrattuale. In ogni caso dovrà garantire la continuità nell'erogazione di pasti previsti nel caso che la realizzazione delle opere si ritardata oltre il termine previsto. Se del caso i pasti dovranno essere preparati dalla ditta aggiudicataria nel centro cottura di via IV Novembre fino alla



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

conclusione dei lavori del nuovo centro di cottura di via Beccadello, 2 ed in subordine presso il centro di cottura alternativo messo a disposizione dalla ditta stessa, senza ulteriori oneri a carico del Comune.

CRONOPROGRAMMA

1. Dalla data di sottoscrizione del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà rispettare, per l'esecuzione del progetto esecutivo e dei lavori, i seguenti tempi massimi:

Un mese per la redazione del progetto definitivo-esecutivo completo di ogni documentazione (subordinato all'approvazione dell'Azienda committente);

Due mesi per ottenimento di pareri, nulla-osta, permessi, comunicazioni o atti comunque rilasciati dagli enti competenti (Comune di Castelleone, Asl, VVFF)

Dalla data di disponibilità dei locali cinque mesi per l'esecuzione di tutte le opere e per l'ottenimento di certificazioni finali, collaudi, agibilità ed ogni ulteriore documentazione connessa e necessaria all'avvio del funzionamento del "centro di cottura"..\

Si precisa che eventuali varianti saranno economicamente a carico dell'I.A.

I termini sopra fissati comprendono ogni attività necessaria all'attivazione dei servizi da svolgere nel Centro di cottura di cui si chiede la realizzazione "chiavi in mano" di seguito elencate a titolo solo esemplificativo e non esaustivo, inclusi i tempi per l'espletamento delle attività anche di terzi e comprendenti i tempi delle procedure dei singoli enti preposti al controllo:

- Predisposizione e presentazione pratiche agli enti competenti;
- Ottenimento pareri preliminari favorevoli dagli stessi;
- Predisposizione ed approvazione del progetto definitivo/ esecutivo e presentazione alla S.A.;
- Esecuzione dei lavori;
- Installazione attrezzi;
- Visite di collaudo, sopralluoghi per ottenimento eventuali pareri, agibilità, certificazioni, da parte degli enti preposti al controllo per l'esercizio dell'attività;
- Consegna della documentazione finale;
- Emissione del certificato di regolare esecuzione, verifiche tecnico-amministrative connesse con l'effettivo avvio dell'attività di gestione del Centro di cottura.

Al fine di accelerare le procedure l'Amministrazione si riserva di attivare la procedura per la "Conferenza dei Servizi" finalizzata all'acquisizione di pareri ed autorizzazioni, nulla osta ec.. qualora previsti e necessari all'esecuzione dell'intervento.

Inadempienze relative alla progettazione e realizzazione dei lavori rispetto a tutto quanto oggetto del progetto approvato in sede di gara e nelle successive fasi, compreso l'eventuale mancato rispetto del cronoprogramma, oltre che altre inadempienze riconducibili ai successivi articoli del presente titolo, saranno oggetto di penalità a carico dell'I.A.

I lavori dovranno concludersi comunque entro il 31/07/2016.

CONDIZIONI DEL SUBAPPALTO

Le ditte a qualsiasi titolo esecutrici dei lavori edili ed impiantistici, dovranno essere qualificate ai sensi della normativa vigente in materia, in sede di presentazione della documentazione di gara, nella quale dovranno essere dichiarate le abilitazioni e qualificazioni possedute in riferimento alle categorie dei lavori da eseguire.

DOCUMENTAZIONE FINALE

L'Azienda esecutrice dei lavori al termine dei lavori dovrà consegnare all'I.A. copia della documentazione, acquisita a propria cura e spese, che segue:

- a) certificati che abilitino la struttura e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati, compresi collaudi se ed in quanto prescritti, con gli estremi chiari del responsabile che sottoscrive gli stessi in quanto abilitato ai sensi di legge;
- b) certificati di conformità degli impianti e dei macchinari e attrezzi su carta intestata e con gli estremi chiari del responsabile che sottoscrive gli stessi, in quanto abilitato ai sensi di legge;
- c) manuali tecnici e di funzionamento di tutti i macchinari e le attrezzi installate nel Centro di cottura;

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 15

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

- d) gli aggiornamenti catastali relativi alla nuova struttura realizzata;
- e) la documentazione di fine lavori in formato elettronico (f.to Autocad modificabile per i disegni – pdf per la documentazione) e cartaceo;
- f) documentazione comprovante gli allacciamenti alle utenze necessarie al funzionamento.

CARTELLI ALL'ESTERNO DEL CANTIERE

L'Azienda esecutrice dei lavori ha l'obbligo di fornire in opera a sua cura e spese e di esporre all'esterno del cantiere, ben visibile il cartello prescritto dalle vigenti norme in materia e completo di tutte le informazioni necessarie (impresa realizzatrice, progettista, direzione dei lavori, ec..)

TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Ai sensi dell'articolo 118, sesto comma del D.Lgs. 163/2006, l'Azienda esecutrice dei lavori è tenuta ad osservare integralmente, nei riguardi dei lavoratori dipendenti, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona in cui si svolgono i lavori. E' altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, qualora previsto e richiesto. L'Azienda esecutrice dei lavori si impegna a presentare, a semplice richiesta dell'I.A., tutta la documentazione comprovante le comunicazioni obbligatorie agli enti previdenziali, assicurativi, infortunistici, compresa la Cassa edile. A corredo della documentazione finale dei lavori, l'affidatario e per suo tramite i subappaltatori, qualora presenti, trasmettono il documento unico di regolarità contributiva.

SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

L'Azienda esecutrice dei lavori è tenuta ad applicare durante l'esecuzione dei lavori i principi generali di cui alle norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed a predisporre ai sensi della normativa stessa, il documento di valutazione dei rischi connesso con i lavori da eseguire ed il piano di sicurezza, del quale assume ogni onere ed obbligo.

I lavori saranno eseguiti sotto la direzione di un Direttore Tecnico e sotto la sorveglianza del Coordinatore per la sicurezza, tecnici abilitati ed allo scopo nominati che dovranno garantire il corretto flusso delle informazioni, previste dalle norme vigenti in materia, all'I. A.

DISCIPLINA NEL CANTIERE

Tenuto conto che i lavori si svolgeranno in un'area attigua ad alcune zone di accesso alla struttura in cui si svolgono servizi scolastici, ancorché secondarie, gli accessi alle zone di cantiere dovranno avvenire attraverso percorsi che garantiscano anche la prosecuzione del normale accesso alle aree di pertinenza del Comune. Di ciò si deve dar conto nella documentazione relativa oltre che nell'apposizione di regolare segnaletica in loco a cura ed onere dell'Azienda esecutrice dei lavori

Art.14 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali dove realizzare il centro cottura, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature anche ubicati presso la Cucina Comunale di via IV Novembre ed i refettori del Comune di Castelleone.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 16

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Esempi:

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità e dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato, sempre nel rispetto della normativa vigente.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955; Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:
 - Dati identificativi della macchina.
 - Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
 - Data di ogni intervento.
 - Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Manutenzione straordinaria:

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico dell'I. A., come ad esempio tutti gli interventi con la sostituzione totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina comunale ed i refettori di Castelleone.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, nonché per eventuali guasti o rotture.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

Art.15 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 17

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo. Dovranno essere consegnati in buono stato e funzionanti anche le attrezzature e gli arredi acquistati direttamente dall'appaltatore nella fase di realizzazione del nuovo centro di cottura.

Manutenzione:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità o di quelli acquistati direttamente.

Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolo.

Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, quindicinale, mensile nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Utenze:

L'attivazione di tutte le necessarie utenze relative al nuovo centro cottura saranno a carico della ditta appaltatrice, che poi dovrà procedere alla loro volturazione a favore del Comune di Castelleone.

Il pagamento delle utenze sarà a carico del Comune di Castelleone

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Art.16 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente, l'Amministrazione Comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla fornitura di gas metano, energia elettrica (luce, forza motrice) e acqua per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 18

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

DUVRI

Il documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento verrà reso disponibile in sede di affidamento dell'appalto. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Art.17 – CONTROLLI DI QUALITA’ – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni vigenti, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccezione a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001/2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art.18 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riportarlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art.19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 19

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Art.20 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.21 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.22 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accettare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art.23 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art.24 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dei Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonerà l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

L'appaltatore è obbligato a dotarsi di un'assicurazione Responsabilità civile verso terzi per i danni a cose, persone e animali con stipula di polizza con primaria Società Assicurativa, con un massimale minimo di €. 5.000.000,00 per ogni sinistro, con un limite di €. 1.500.000,00 per ogni persona che abbia subito danni corporali o lesioni e di €. 1.500.000,00 per danni alle cose e/o animali. Per la copertura dei rischi di responsabilità civile dei dipendenti dovrà provvedere alla stipula di una polizza assicurativa con primaria società assicurativa con un massimale minimo per sinistro di €. 3.000.000,00, con il limite di €. 1.000.000,00 per ogni prestatore di lavoro assicurato. Sono considerati terzi sia il Comune di Castelleone che gli utenti. La polizza dovrà essere stipulata per una durata pari alla durata del contratto in oggetto e tenere conto specificatamente della RC verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche ivi non menzionato. La suddetta polizza dovrà contenere un vincolo a favore dell'Ente che preveda l'obbligo dell'Assicuratore alla segnalazione dell'eventualità di mancato pagamento dei premi annui successivi da parte della Ditta aggiudicataria, nonché l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Castelleone;

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art.25 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

Art.26 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente.

In relazione a quanto disposto dalla legge n. 136 del 13.10.2010 avente ad oggetto il "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in particolare all'Art. 3 – tracciabilità dei flussi finanziari – comma 7, la Ditta appaltatrice deve presentare dichiarazione con gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, ancorché non in via esclusiva, il codice IBAN, le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 27- REVISIONE PREZZI

L'adeguamento periodico del prezzo avverrà con le modalità stabilite dall'art. 115 del D. Lgs 163/2006.

Qualora al momento di determinare il valore della revisione non siano disponibili i costi standardizzati di riferimento, previsti all'art. 7 – comma 4 lettera c – del citato D. Lgs, si assumerà come base di calcolo la variazione dell'indice dei prezzi ISTAT FOI.

Il riadeguamento del prezzo verrà applicato a partire dal 1 settembre di ciascun anno.

La prima revisione avrà effetto dal 1 settembre 2016

Il corrispettivo risultante dagli esiti di gara si intende immodificabile nel primo anno scolastico di validità del contratto.

Piazza Comune, 3 - 26012 Castelleone - CR – cod. fiscale 83001230198 – Partita IVA 00298510199

Tel. 0374/3561 -Fax 356300 - Pagina n° 21

www.comune.castelleone.cr.it - info@comune.castelleone.cr.it

\\pdcserver\\Segreteria\\Gare e appalti\\Mense scolastiche\\Gara 2015\\Preparazione gara\\Capitolato e suoi allegati\\capitolato 21-04-2015.doc



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta alla S.A. mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno entro il 31 agosto di ogni anno successivo al primo. Tale termine è stabilito a pena di decadenza.

Art. 28– DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione dei servizio oggetto del servizio, a pena di risoluzione immediata del contratto, fatto salvo le opere e la progettazione di realizzazione del nuovo centro cottura.

Art. 29– INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verifichino inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250,00	ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 100,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
€ 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 100,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 200,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 100,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 150,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 500,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1.500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 500,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 500,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

€ 500,00	nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I); per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta
1 per mille di €. 278.000,00 per ogni giorno di ritardo fino alla concorrenza massima di €. 27.800	Per mancato rispetto dei termini di consegna del centro cottura

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto assunto dal Responsabile del Settore competente, (notificato con raccomandata o tramite fax o pec) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Art. 30– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso, in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o Pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.



CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

ART. 31 STIMA DEGLI AMMORTAMENTI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO IN CORSO D'OPERA

Nel caso in cui il contratto venisse rescisso prima della sua scadenza naturale e per volontà della Stazione Appaltante senza che la ditta aggiudicataria abbia commesso gravi errori nell'esecuzione del servizio, la Ditta Aggiudicataria avrà diritto al rimborso da parte della Stazione Appaltante delle spese, documentate al netto dell'IVA, sostenute per l'acquisto dei beni strumentali e la loro installazione, oltre agli interventi di cui all'art. 5 del presente capitolato, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti forniti.

In base al piano di ammortamento presentato dalla Ditta Aggiudicataria in sede di offerta, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte della Ditta Aggiudicataria. L'importo così desunto sarà quello che la Stazione Appaltante dovrà rimborsare alla Ditta Aggiudicataria, fatto naturalmente salvo il rimborso, da parte della ditta aggiudicataria, alla stazione appaltante per eventuali danni subiti.

Art. 32- CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari ad €. 54.442,00 (2% importo a base di gara) di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006.

Art. 33- STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D.P.R. 445/2000

Art. 34- SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 35- ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 36- CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di Cremona.

Art. 37- RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 38- TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Castelleone.

Responsabile del trattamento è il responsabile del Settore Socio-assistenziale Pubblica Istruzione – Segretario comunale dott. Fabio Malvassori.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Castelleone che si occuperanno della procedura in questione.

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Fabio Malvassori



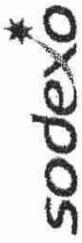
CITTA' DI CASTELLEONE

Provincia di Cremona

Allegati:

- Menù asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1°grado
- schede derrate
- grammature scuola primaria e secondaria di 1°grado
- grammature scuola dell'infanzia
- studio di fattibilità

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO



Ogni giorno, un giorno migliore

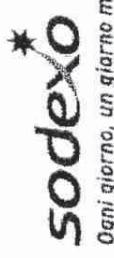
	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
L U N E D I	PASTA ALLA LIGURE FORMAGGIO CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA GRANA PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE FORMAGGIO VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO INSALATA PANE E FRUTTA
M A R T E D I	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COTOLETTA DI LONZA AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA AL LIMONE CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLPETTE DI CARNE AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE PLATESSA IMPANATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
M E R C O L E D I	INSALATA MISTA E MAIS PIZZA MARGHERITA GRANA PANE E FRUTTA	PASTA OILIO E GRANA COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
G I O V E D I	PASTA AL PESTO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA GRANA PANE E FRUTTA
V E N E R D I	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI E BASILICO PANE E FRUTTA

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

NUOVI MENU', PRE FATTI - PRE IMPANATI

500 2014
SI AUTOGESTIONA

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE



Ogni giorno, un giorno migliore

1A SETTIMANA		2A SETTIMANA		3A SETTIMANA		4A SETTIMANA	
L U N E D I	PASTA ALLA LIGURE FORMAGGIO CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU DI VERDURE FORMAGGIO VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA ALLA MILANESE PLATESSA IMPANATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA ALLA MILANESE PLATESSA IMPANATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
M A R T E D I	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COTOLETTA DI LONZA AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA AL LIMONE CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLPETTE DI CARNE AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI LONZA AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI LONZA AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
M E R C O L E D I	INSALATA MISTA E MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA
G O V E D I	CREMA DI PATATE CON PASTA ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA
V E N E R D I	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

VO AL MEALI, PRE FRITT. & PRE I LI PRIMA

30 OTTOBRE 2014
SI AUTONOMA



Ogni giorno, un giorno migliore

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' AUTUNNO-INVERNO A. S. 2014/15
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

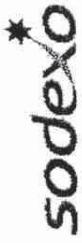
	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
L U N E D I	INSALATA CON MAIS PIZZA GRANA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE FORMAGGIO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA CON VERDURA CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA ALLA LIGURE FRITTATA AL FORMAGGIO FAGIOLINI PANE E FRUTTA
M A R T E D I	PASTA AL PESTO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA IMPANATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS PIZZA GRANA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS O NOCI PIZZA GRANA PANE E FRUTTA
M E R C O L E D I	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	RISO AL POMODORO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS LASAGNE ALLA BOLOGNESE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINI DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
G O V E D I	GNOCCHI AL POMODORO ROTOLO DI FRITTATA FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI COTOLETTA DI LONZA FINOCCHI PANE E FRUTTA
V E N E R D I	RISOTTO CON ZUCCHINE POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLPETTE VEGETALI CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO FORMAGGIO FRESCO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA IMPANATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

IN VIGORE DAL 3 NOVEMBRE 2014 AL 27 MARZO 2015

VOGLIAMO UN PREMAPLANO PRE-PRIMI

30 OTTOBRE 2014
SI AUTUNNO

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' AUTUNNO-INVERNO A. S. 2014/15
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE



Ogni giorno, un giorno migliore

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
L U N E D I	INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE FORMAGGIO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA CON VERDURA CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA ALLA LIGURE FRITTATA AL FORMAGGIO FAGIOLINI PANE E FRUTTA
M A R T E D I	PASSATO CON ORZO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA IMPANATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS O NOCI PIZZA PANE E FRUTTA
M E R C O L E D I	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS LASAGNE ALLA BOLOGNESE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINI DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
G O V E D I	GNOCCHI AL POMODORO ROTOLO DI FRITTATA FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON RISO COTOLETTA DI LONZA FINOCCHI PANE E FRUTTA
V E N E R D I	RISOTTO CON ZUCCHINE POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLPETTE VEGETALI CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO FORMAGGIO FRESCO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA IMPANATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

IN VIGORE DAL 3 NOVEMBRE 2014 AL 27 MARZO 2015
NO ALIMENTI PREIMPARATI, E PRE FRITTI

30 OTT. 2010

SI AUTORIZZA

Comune di Castelleone
MENU' ASILO NIDO

1° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra in brodo di verdure Formaggi freschi Patate lesse Frutta di stagione	Focaccia oppure Frullato di frutta + biscotti
MARTEDI'	Risotto allo zafferano in brodo vegetale Polpettone di vitello Verdure di stagione Frutta : spremuta arance	Yogurt con fiocchi cereali oppure Frullato di frutta + biscotti
MERCOLEDI'	Pastasciutta al pomodoro e basilico Pesce al forno (platessa) Verdura di stagione Frutta di stagione	Torta allo yogurt oppure Frullato di frutta + biscotti
GIOVEDI'	Gnocchi di patate Petto di pollo agli aromi Verdura di stagione Frutta di stagione	Banana con crackers oppure Frullato di frutta + biscotti
VENERDI'	Passato di legumi con crostini Frittata di spinaci o porri Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	Latte o thè con biscotti oppure Frullato di frutta + biscotti

N.B.: a metà mattina è servita frutta di stagione

Il menù potrà subire variazioni legate all'andamento climatico stagionale o
per motivi tecnici di approvvigionamento

30 OTT. 2014

SI AUTORIZZA

Comune di Castelleone

MENU' ASILO NIDO

2° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra riso e farro Formaggi freschi Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	Latte / thè con biscotti oppure Frullato di frutta + biscotti
MARTEDI'	Risotto con piselli o zucca Spezzatino di manzo con verdure Frutta : spremuta arance <u>In inverno</u> il risotto verrà sostituito dalla Polenta.	Frutta di stagione a pezzi oppure Frullato di frutta + biscotti
MERCOLEDI'	Pastasciutta in bianco(olio e grana) Nasello al pomodoro Verdura di stagione Frutta di stagione	Biscotti di pastafrolla oppure Frullato di frutta + biscotti
GIOVEDI'	Pasta e fagioli Frittata Verdura di stagione Frutta di stagione	Yogurt con cereali oppure Frullato di frutta + biscotti
VENERDI'	Minestra in brodo di verdure Pollo al forno Verdura di stagione Frutta di stagione	Budino alla vaniglia oppure Frullato di frutta + biscotti

30 OTTOBRE 2014

SI AUTORIZZANO

Comune di Castelleone

MENU' ASILO NIDO

3° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra in brodo di verdure Crocchette di patate o zucca Verdura di stagione Frutta di stagione	Focaccia Oppure Frullato di frutta + biscotti
MARTEDI'	Risotto al pomodoro Cosce di coniglio arrosto Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	Yogurt con fiocchi di cereali oppure Frullato di frutta + biscotti
MERCOLEDI'	Pastasciutta al pesto Filetti di merluzzo al limone Verdura di stagione Frutta di stagione	Torta di mele oppure Frullato di frutta + biscotti
GIOVEDI'	Lasagne al pesto o al sugo vegetale Petto di pollo alla pizzaiola Verdura di stagione Frutta di stagione	Banana con crackers oppure Frullato di frutta + biscotti
VENERDI'	Minestra di verdure con orzo Uova strapazzate al pomodoro Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	Latte / thè con biscotti oppure Frullato di frutta + biscotti

30 OTT. 2001
SI AUTORIZZA

Comune di Castelleone

MENU' ASILO NIDO

4° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra in brodo di verdure Tortino di patate Verdura di stagione Frutta di stagione	Latte / thè con biscotti oppure Frullato di frutta + biscotti
MARTEDI'	Risotto alle carote Lonza al latte <small>CON VERDURA AL FORNO</small> Frutta : spremuta arance	Frutta di stagione a pezzi oppure Frullato di frutta + biscotti
MERCOLEDI'	Pastasciutta con sugo alle verdure Polpette di pesce al forno Verdura di stagione Frutta di stagione	Pane e marmellata oppure Frullato di frutta + biscotti
GIOVEDI'	Gnocchi di patate Petto di tacchino al limone Verdura di stagione Frutta di stagione	Yogurt con cereali oppure Frullato di frutta + biscotti
VENERDI'	Passato di lenticchie con crostini Tortino di spinaci e ricotta Frutta : spremuta arance	Budino alla vaniglia oppure Frullato di frutta + biscotti

30 OTT. 2014

CITTÀ DI CASTELLEONE
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE
TABELLA PERSONALIZZATA PER PIVA GIACOMO - DIETA LATTE E DERIVATI

SCUOLA DELL'INFANZIA BECCADELLO

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

sodexo
Ogni giorno, un giorno migliore

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
LUNEDI	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS FOCACCIA +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PESCE AL FORNO VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO NO FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA
MARTEDÌ	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO COTOLETTA DI LONZA AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA AL LIMONE CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA CARNE AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE NO FORMAGGIO PLATESSA IMPANATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
MERCOLEDÌ	INSALATA MISTA E MAIS FOCACCIA +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI NO FORMAGGIO COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO FRITTATA AL FORNO NO FORMAGGIO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI NO FORMAGGIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
CREMA DI PATATE CON PASTA NO FORMAGGIO	PASTA AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS FOCACCIA +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA
VENERDI	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA TONNO ALL'OLIO D'OLIVA SGOCCHIOLATO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA

- ✓ ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESCO IL GRANA PADANO.
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSILO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

30 OTT. 2014

CITTÀ DI CASTELLEONE
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE
TABELLA PERSONALIZZATA PER PIVA GIACOMO- DIETA' PRIVA DI LATTE E DERIVATI

sodexo*
 Ogni giorno, un giorno migliore

Scuola dell'infanzia Beccadello sez. 2

1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
INSALATA CON MAIS FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE TONNO ALL'OLIO D'OLIVA SGOCCHIOLATO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA CON VERDURA NO FORMAGGIO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO FRITTATA NO FORMAGGIO FAGIOLINI PANE E FRUTTA
PASSATO CON ORZO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI PLATESSA IMPANATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS O NOCI FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA
PASTA AGLI AROMI BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PASTA AL RAGU NO FORMAGGIO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA NO FORMAGGIO FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI CARNE AL FORNO FAGIOLINI FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON RISO COTOLETTA DI LONZA FINOCCHI PANE E FRUTTA
RISOTTO CON ZUCCHINE POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLPETTE VEGETALI NO FORMAGGIO CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI PESCE AL FORNO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA IMPANATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

- ✓ ESSCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI COMPRESCO IL GRANA PADANO.
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSE, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE
TABELLA PERSONALIZZATA PER GHEZZI UMBERTO- DIETA PRIVA DI UOVO E DERIVATI, CARNE
SUINA E MANDORLE
IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

PRIMARIA CAPPICLASSE 3C

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
LUNEDÌ	PASTA AL BASILICO FORMAGGIO* CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE FORMAGGIO* VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PESCE AL LIMONE INSALATA PANE E FRUTTA
CARNE AL FORNO NO MAIALE NO UOVO	RISO ALL'OLIO* CARNE AL LIMONE NO MAIALE CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI CARNE AL FORNO NO UOVO NO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE NO FORMAGGIO PLATESSA GRATINATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
MARTEDÌ	INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO* COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO PESCE AL FORNO NO UOVO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO* CARNE AL FORNO NO UOVO NO MAIALE ZUCCHINE GRATINATE* PANE E FRUTTA
MERCOLEDÌ	INSALATA MISTA E MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO* COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO* CARNE AL FORNO NO UOVO NO MAIALE ZUCCHINE GRATINATE* PANE E FRUTTA
CREMA DI PATATE CON PASTA NO FORMAGGIO	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA
GIOVEDÌ	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA FORMAGGIO* INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO NO UOVO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA
VENERDÌ	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA FORMAGGIO* INSALATA PANE E FRUTTA		

- ✓ * = NO GRANA PADANO
- ✓ **ESCLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI.**
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI UOVO (LISOZIMA, OVOALBUMINA, OVOMUCINA, ALBUME, TUORLO, ALBUMINA, GLOBULINA, OVOMUCOIDE, OVOTRANSFERRINA)
- ✓ EVITARE ALIMENTI CONTENENTI MANDORLE O ALIMENTI CON DICITURA "PRODOTTO IN STABILEMNTO CHE UTILIZZA FRUTTA A GUSCIO"

30 OTT 2014

CITTÀ DI CASTELLEONE
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE
MENU' AUTUNNO-INVERNO A. S. 2014/15
TABELLA PERSONALIZZATA PER GHEZZI UMBERTO- DIETA PRIVA UOVO, CARNE SUINA, MANDORLE

In vigore dal 3 Novembre 2014 al 27 marzo 2015
PRIMARIA CAPPICLASSE 3C

1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE FORMAGGIO* CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGIO* VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE TACCHINO AL FORNO NO UOVO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL LIMONE FAGIOLINI PANE E FRUTTA
PASSATO CON ORZO POLLO AL FORNO NO UOVO CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI PLATESSA GRATINATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS C NOCI PIZZA PANE E FRUTTA
PASTA ALL'OLIO* BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO POLLO AL FORNO CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PASTA AL RAGU NO FORMAGGIO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GNOCCHI* AL POMODORO PESCE FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO* CARNE AL FORNO NO MAIALE FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON RISO TACCHINO AL FORNO NO UOVO FINOCCHI PANE E FRUTTA
RISOTTO CON ZUCCHINE PESCE AL FORNO NO UOVO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI PESCE AL LIMONE CAROTE E PISIELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI FORMAGGIO FRESCO* CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA GRATINATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

- ✓ * = NO GRANA PADANO
- ✓ ESCLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI.
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI UOVO (LISIZIMA, OVOALBUMINA, OVOMUCINA, ALBUMINA, GLOBULINA, OVOMUCOID, OVOTRANSFERRINA)
- ✓ EVITARE ALIMENTI CONTENENTI MANDORLE O ALIMENTI CON DICITURA "PRODOTTO IN STABILEMNTO CHE UTILIZZA FRUTTA A GUSCIC

30 OTTOBRE 2014

SI AUTORIZZA
TABELLA PERSONALIZZATA PER BOLDRINI GINEVRA - DIETA PRIVA DI UOVO

CITTÀ DI CASTELLEONE

sodexo
Ogni giorno, un giorno migliore

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE

SCUOLA DELL'INFANZIA CANOSSA

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
LUNEDÌ	PASTA AL BASILICO FORMAGGIO NO GRANA CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE FORMAGGIO NO GRANA VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PESCE AL LIMONE INSALATA PANE E FRUTTA
MARTEDÌ	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO LONZA AL FORNO NO UOVO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA AL LIMONE CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA CARNE AL FORNO NO UOVO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE PLATESSA GRATINATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
MERCOLEDÌ	INSALATA MISTA E MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO PESCE AL FORNO NO UOVO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
GIOVEDÌ	CREMA DI PATATE CON PASTA NO UOVO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA
VENERDI	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA FORMAGGIO NO GRANA INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO NO UOVO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA

- ✓ ESCLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI: UOVO (LISOZIMA, OVOALBUMINA, OVOMUCINA, ALBUMINA, GLOBULINA, OVOMUCOIDI, OVOTRANSFERRINA)

30 OTT. 2014

SIAUT

TABELLA PERSONALIZZATA PER BOLDRINI GINEVRA - DIETA PRIVA UOVO E DERIVATI

In vigore dal 3 Novembre 2014 al 27 marzo 2015
INFANZIA CANOSSA SEZIONE VERDI

CITTA' DI CASTELLEONE
MENU' AUTUNNO-INVERNO A. S. 2014/15

SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE

sodexo*
Ogni giorno, un giorno migliore

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
LUNEDI	INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE FORMAGGIO NO GRANA CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGIO NO GRANA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE CARNE AL FORNO NO UOVO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL LIMONE FAGIOLINI PANE E FRUTTA
MARTEDI	PASSATO CON ORZO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO PLATESSA GRATINATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS O NOCI PIZZA PANE E FRUTTA
MERCOLEDI	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PASTA AL RAGÙ NO FORMAGGIO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GNOCCHI* AL POMODORO PESCE AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO CARNI AL FORNO NO UOVO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO RISO LONZA AL FORNO NO UOVO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASTA DI LEGUMI CON RISO PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GIOVEDI	RISOTTO CON ZUCCHINE PESCE AL FORNO NO UOVO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI PESCE AL LIMONE CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI NO FORMAGGIO FORMAGGIO FRESCO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA GRATINATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

- ✓ *PRIVI DI UOVA
- ✓ ESCLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI: UOVO (LISOZIMA, OVOALBUMINA, OVOMUCINA, ALBUME, TUORLO, ALBUMINA, GLOBULINA, OVOMUCOIDE, OVOTRANSFERRINA)

30 OTT. 2014

SI AUTORIZZA
TABELLA PERSONALIZZATA PER AGOSTI GIOELE - DIETA PRIVA DI UOVO

SCUOLA DELL'INFANZIA CANOSSA

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15

sodexo
Ogni giorno, un giorno migliore

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
LUNEDI	PASTA AL BASILICO FORMAGGIO NO GRANA CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE FORMAGGIO NO GRANA VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PESCE AL LIMONE INSALATA PANE E FRUTTA
MARTEDI	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO LONZA AL FORNO NO UOVO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA AL LIMONE CAROTE A JULIENNE INSALATA PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA CARNE AL FORNO NO UOVO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE PLATESSA GRATINATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
MERCOLEDI	INSALATA MISTA E MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO PESCE AL FORNO NO UOVO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
GIOVEDI	CREMA DI PATATE CON PASTA NO UOVO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE E FRUTTA
VENERDI	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA FORMAGGIO NO GRANA INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO NO UOVO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA

- ✓ ECLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI UOVO (LISOZIMA, OVOALBUMINA, OVOMUCINA, ALBUMINA, GLOBULINA, OVOMUCOIDI, OVOTRANSFERRINA)

30 OTTOBRE 2014

SI AUTORIZZA

TABELLA PERSONALIZZATA PER AGOSTI GIOELE - DIETA PRIVA UOVO E DERIVATI

In vigore dal 3 Novembre 2014 al 27 marzo 2015

INFANZIA CANOSSA SEZIONE

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
LUNEDI	INSALATA CON MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE FORMAGGIO NO GRANA CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGIO NO GRANA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE CARNE AL FORNO NO UOVO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL LIMONE FAGIOLINI PANE E FRUTTA
MARTEDI	PASSATO CON ORZO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO PLATESSA GRATINATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS PIZZA PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS C NOCI PIZZA PANE E FRUTTA
MERCOLEDI	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PASTA AL RAGÙ NO FORMAGGIO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GIOVEDI	GNOCCHI* AL POMODORO PESCE AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO FORMAGGIO CARNE AL FORNO NO UOVO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASTA DI LEGUMI CON RISO LONZA AL FORNO NO UOVO FINOCCHI PANE E FRUTTA
VENERDI	RISOTTO CON ZUCCHINE PESCE AL FORNO NO UOVO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI PESCE AL LIMONE CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI NO FORMAGGIO FORMAGGIO FRESCO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA GRATINATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

*=PRIVI DI UOVA

- ✓ ESCLUDERE IL GRANA PADANO DA TUTTE LE PREPARAZIONI
- ✓ PRESTARE ATENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI: UOVO (LISZIMA, OVOALBUMINA, ALBUMINA, GLOBULINA, OVMUCINA, OVMUCOIDI, OVOTRANSFERRINA)

50 OTTOBRE 2014

SI AUTORIZZA
L'ABILITÀ

CITTÀ DI CASTELLEONE
MENU' AUTUNNO-INVERNO A. S. 2014/15
SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE
IN VIGORE DAL 3 NOVEMBRE 2014 AL 27 MARZO 2015

sodexo
Ogni giorno, un giorno migliore

1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA	5A SETTIMANA
INSALATA CON MAIS FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE TONNO ALL'OLIO D'OLIVA SGOCCIOLATO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	PASTA AL TONNO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA CON VERDURA NO FORMAGGIO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO FRITTATA NO FORMAGGIO FAGIOLINI PANE E FRUTTA
PASSATO CON ORZO ARROSTO DI LONZA CAROTE GRATTUGIATE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI PLATESSA IMPANATA INSALATA PANE E FRUTTA	INSALATA E MAIS FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI PESCE GRATINATO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS C NOCI FOCACCIA + PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA
PASTA AGLI AROMI BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE E FRUTTA	PASSATO CON PASTA COSCETTE DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO CON RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE E FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PASTA AL RAGU NO FORMAGGIO PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO CAVOLO CAPPUCIO PANE E FRUTTA
GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA NO FORMAGGIO FINOCCHI PANE E FRUTTA	INSALATA MISTA POLENTA BRASATO PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI CARNE AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA POMODORO COSCETTE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON RISO COTOLETTA DI LONZA FINOCCHI PANE E FRUTTA
RISOTTO CON ZUCCHINE POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLPETTE VEGETALI NO FORMAGGIO CAROTE E PISELLI PANE E FRUTTA	RISOTTO CON ZUCCA PESCE GRATINATO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA AGLI AROMI PESCE AL FORNO CAROTE CRUDE PANE E FRUTTA	RISOTTO GIALLO PLATESSA IMPANATA VERDURA COTTA PANE E FRUTTA

- ✓ ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESCO IL GRANA PADANO.
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSILO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE
- ✓ USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (NON USARE OLIO DI ARACHIDE O DI ALTRI SEMI)
- ✓ PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO OLI DI SEMI VARIO GLI NON SPECIFICATI

30 OTTOBRE 2014

TABELLA PERSONALIZZATA PER L'AMERI ELIA - DIETA LATTE E DERIVATI E ARACHIDI

IN VIGORE DAL 30 MARZO 2015

CITTÀ DI CASTELLEONE
 MENU' PRIMAVERA-ESTATE A. S. 2014/15

sodexo
Ogni giorno, un giorno migliore

	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
LUNEDI	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO CAROTE COTTE PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS FOCACCIÀ +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE PESCE AL FORNO VERDURE COTTE MISTE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO NO FORMAGGIO INSALATA PANE E FRUTTA
MARTEDÌ	RISOTTO AGLI AROMI NO FORMAGGIO COTOLETTA DI LONZA AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI ARROSTO DI LONZA ALL' LIMONE CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA CARNE AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE NO FORMAGGIO PLATESSA IMPANATA AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA
MERCOLEDÌ	INSALATA MISTA E MAIS FOCACCIÀ +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO GRANA COSCE DI POLLO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	RISO ALL'OLIO FRITTATA AL FORNO NO FORMAGGIO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI LONZA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE E FRUTTA
CREMA DI PATATE CON PASTA	NO FORMAGGIO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	INSALATA CON MAIS FOCACCIÀ +PROSCIUTTO CRUDO PANE E FRUTTA
GIOVEDÌ	PASTA AL POMODORO E TONNO PESCE GRATINATO AL FORNO POMODORI PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA TONNO ALL'OLIO D'OLIVA SGOCCHIOLATO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL BASILICO PESCE AL FORNO CAROTE A JULIENNE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE SCALOPE DI POLLO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE E FRUTTA
VENERDI				

✓ **ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESO IL GRANA PADANO.**

✓ **PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSSIO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE**

✓ **USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (NON USARE OLIO DI ARACHIDE O DI ALTRI SEMI!)**

✓ **PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO OLI DI SEMI VARI O OLI NON SPECIFICATI**

Comune di Castelleone

MENU' ASILO NIDO

1° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	<p>Minestra in brodo di verdure <u>Pesce al forno</u> <u>Patate lesse</u> <u>Frutta di stagione</u></p>	<p>Focaccia <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u></p>
MARTEDI'	<p>Risotto allo zafferano in brodo vegetale NO FORMAGGIO <u>Polpettone di vitello NO FORMAGGIO</u> <u>Verdure di stagione</u> <u>Frutta : spremuta arance</u></p>	<p><u>Yogurt di soia con fiocchi cereali o biscotti NO LATTE</u> <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u></p>
MERCOLEDI'	<p>Pastasciutta al pomodoro e basilico <u>Pesce al forno (platessa)</u> <u>Verdura di stagione</u> <u>Frutta di stagione</u></p>	<p><u>Biscotti NO LATTE</u> <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u></p>
GIOVEDI'	<p>Gnocchi di patate <u>Petto di pollo agli aromi</u> <u>Verdura di stagione</u> <u>Frutta di stagione</u></p>	<p><u>Banana con crackers</u> <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u></p>
VENERDI'	<p>Passato di legumi con crostini <u>Frittata di spinaci o porri NO FORMAGGIO</u> <u>Verdura di stagione</u> <u>Frutta : spremuta arance</u></p>	<p><u>Thè con biscotti NO LATTE</u> <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u></p>

N.B.: a metà mattina è servita frutta di stagione

Il menù potrà subire variazioni legate all'andamento climatico stagionale o per motivi tecnici di approvvigionamento

- ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESO IL GRANA PADANO.
- PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

TABELLA PERSONALIZZATA PER TREZZI REBECCA – DIETA PRIVA DI LATTE E

Comune di Castelleone
MENU' ASILO NIDO

2° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	<u>Minestra</u> riso e farro <u>Pesce al forno</u> <u>Verdura</u> di stagione <u>Frutta</u> : spremuta arance	<u>Thè con biscotti NO LATTE</u> <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
MARTEDI'	<u>Risotto</u> con piselli o zucca NO FORMAGGIO <u>Spezzatino</u> di manzo con verdure <u>Frutta</u> : spremuta arance <u>In inverno</u> il risotto verrà sostituito dalla Polenta.	<u>Frutta</u> di stagione a pezzi <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
MERCOLEDI'	<u>Pastasciutta</u> in bianco NO FORMAGGIO <u>Nasello</u> al pomodoro <u>Verdura</u> di stagione <u>Frutta</u> di stagione	<u>Biscotti</u> NO LATTE <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
GIOVEDI'	<u>Pasta</u> e fagioli <u>Frittata</u> NO FORMAGGIO <u>Verdura</u> di stagione <u>Frutta</u> di stagione	<u>Yogurt</u> di soia con cereali o <u>biscotti</u> NO LATTE <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
VENERDI'	<u>Minestra</u> in brodo di verdure <u>Pollo</u> al forno <u>Verdura</u> di stagione <u>Frutta</u> di stagione	<u>Yogurt</u> di soia <u>oppure</u> <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>

- ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESO IL GRANA PADANO.
- PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

TABELLA PERSONALIZZATA PER **TREZZI REBECCA** – DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI

Comune di Castelleone
MENU' ASILO NIDO

3° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra in brodo di verdure <u>Crocchette di patate o zucca</u> <u>NO FORMAGGIO</u> Verdura di stagione Frutta di stagione	Focaccia Oppure <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
MARTEDI'	<u>Risotto al pomodoro</u> NO FORMAGGIO Cosce di coniglio arrosto Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	<u>Yogurt di soia con fiocchi di cereali o biscotti</u> NO LATTE oppure <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
MERCOLEDI'	<u>Pastasciutta al BASILICO</u> Filetti di merluzzo al limone Verdura di stagione Frutta di stagione	<u>Biscotti</u> NO LATTE oppure <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
GIOVEDI'	<u>Lasagne al sugo vegetale</u> Petto di pollo alla pizzaiola Verdura di stagione Frutta di stagione	<u>Banana con crackers</u> oppure <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>
VENERDI'	Minestra di verdure con orzo Uova strapazzate al pomodoro Verdura di stagione Frutta : spremuta arance	<u>Thè con biscotti</u> NO LATTE oppure <u>Frullato di frutta + biscotti</u> <u>NO LATTE</u>

- ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESO IL GRANA PADANO.
- PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

TABELLA PERSONALIZZATA PER TREZZI REBECCA – DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI

Comune di Castelleone
MENU' ASILO NIDO

4° SETTIMANA	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Minestra in brodo di verdure <u>Tortino di patate NO FORMAGGIO</u> Verdura di stagione Frutta di stagione	<u>Thè con biscotti NO LATTE</u> oppure <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u>
MARTEDI'	<u>Risotto alle carote NO FORMAGGIO</u> <u>Lonza al forno con la</u> <u>verdura al forno</u> Frutta : spremuta arance	Frutta di stagione a pezzi oppure <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u>
MERCOLEDI'	Pastasciutta con sugo alle verdure Polpette di pesce al forno Verdura di stagione Frutta di stagione	Pane e marmellata oppure <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u>
GIOVEDI'	Gnocchi di patate Petto di tacchino al limone Verdura di stagione Frutta di stagione	<u>Yogurt di soia con cereali o biscotti NO LATTE</u> oppure <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u>
VENERDI'	Passato di lenticchie con crostini <u>Pesce al forno</u> Frutta : spremuta arance	<u>Yogurt di soia</u> oppure <u>Frullato di frutta + biscotti NO LATTE</u>

- ESCLUDERE FORMAGGI E LATTICINI DA TUTTE LE PREPARAZIONI, COMPRESO IL GRANA PADANO.
- PRESTARE ATTENZIONE ALLE ETICHETTE: NON SOMMINISTRARE GLI ALIMENTI CHE CONTENGONO TRA GLI INGREDIENTI LATTE, LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, IDROLIZZATI, CASEINA E CASEINATI, LATTOALBUMINA, FOSFATO LATTOALBUMINA, LATTOGLOBULINA, CASEINA PRESAMICA, SIERO DI LATTE O PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

TABELLA PERSONALIZZATA PER TREZZI REBECCA – DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI

Indicazioni per l'acquisto degli alimenti

Per la preparazione dei pasti delle mense scolastiche e degli asili nido, vengono di seguito elencate e descritte le principali caratteristiche degli alimenti spesso riportate anche nei capitolati d'appalto.

❖ PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. In quanto prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. del 19/01/1998 n. 131 e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute. I prodotti dietetici che contengono alimenti di origine animale, devono essere autorizzati ai sensi delle normative verticali di settore (bollo sanitario). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 111 del 27/01/1992 ovvero:

- denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- le modalità di conservazione e di utilizzo qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml di prodotti
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) ed in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto

FARINA LATTEA: prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI: prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

CREMA DI RISO: prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE: Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1%.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON INTEGRATORI vitaminici e/o minerali: prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure con pesce come platessa, merluzzo, trota, nasello ecc. oppure con frutta quale pesche mele pere ecc., eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine. Il procedimento di preparazione prevede la cottura a getto di vapore surriscaldato e l'omogeneizzazione a circuito chiuso che comporta il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali che verrebbero perse con la bollitura, l'eliminazione di aria e dunque una migliore digestione, la micronizzazione più fine delle particelle con migliore digeribilità, la sicurezza igienica, il basso dosaggio di sodio. Non contengono conservanti e coloranti.

LIOFILIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: omogeneizzati totalmente privati di acqua, confezionati sotto vuoto, vanno ricostituiti in acqua o brodo.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI: alimento che deve essere considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: i biscotti sono ricchi di proteine e zuccheri complessi a cui vengono aggiunti zuccheri semplici. L'abuso porta a surplus calorico. Sono disponibili biscotti con particolari requisiti (es. biscotti a proteici oppure senza glutine) per esigenze dietetiche particolari (allergie, intolleranze ecc.).

❖ CEREALI

PASTA di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

RISO si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre). Nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled da preferirsi al riso completamente raffinato.

ORZO e FARRO potranno essere utilizzati nelle preparazione di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

PANE : conforme alla Legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato). Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00" e/o con eventuale aggiunta di farina integrale.

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

FARINA ottenuta dalla granella di mais per la preparazione della polenta.

MAIS dolce conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Acquistare confezioni con specificato che si tratti di prodotto non geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE dovranno di preferenza contenere ripieni di verdure e latticini in confezioni originali, anche surgelate o in atmosfera protettiva. I prodotti devono essere esenti da additivi , coloranti e conservanti.

CRACKERS all'olio di oliva, senza sale.

❖ **PIZZA & FOCACCIA**

Dovrà essere garantita la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" **contenenti polifosfati o altri additivi**. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica.

❖ **GNOCCHI PRECONFEZIONATI**

Gli gnocchi di patate e di semolino, di pezzatura adeguata ai piccoli consumatori, dovranno essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e consumati in giornata. Qualora si acquistassero confezionati, sottovuoto o in atmosfera modificata, dovranno essere conservati rigorosamente in frigorifero.

❖ **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E/O SURGELATI**

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

E' possibile l'inserimento nei menù di prodotti di derivazione biologica ma solo se **certificata** da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.

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

La frutta e la verdura dovranno sempre essere di stagione.

In alternativa potranno essere utilizzati verdure e/o minestrone* surgelati, rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia.

* (composto almeno da 11 tipi di verdure).

❖ **LEGUMI SECCHI**

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

❖ **CARNI**

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

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

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello.

Per le carni avicunicole i tagli ammessi sono: petti – cosce di pollo o faraona, fesa di tacchino, conigli disossati (certificato di provenienza italiana). Per il pollame esigere la classifica A (da verificare sulla bolla di consegna).

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia certificato nel documento commerciale di accompagnamento.

Solo per particolari esigenze da motivare in modo dettagliato potrà essere ammesso il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e 4 °C. In sede di appalto costituirà requisito indispensabile la descrizione delle procedure che il gestore adotterà nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il prodotto decongelato dovrà comunque essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

❖ **SALUMI**

Prosciutto crudo di produzione nazionale, munito dell'etichettatura di legge, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben mature con stagionatura minima di 12 mesi, a tutela di consorzio e senza aggiunta di conservanti.

L'affettatura dovrà avvenire il più possibile vicino al momento dell'utilizzo.

❖ **PRODOTTI ITTICI**

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. Si dovrà, in sede di appalto, formulare grammature che tengano conto della glassatura presente. Si darà la preferenza a prodotti surgelati e si orienteranno le scelte a seconda della varietà dei prodotti verso:

- Filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati
- Tranci surgelati in confezioni originali

Si potranno preferire sogliola, platessa, halibut, nasello, merluzzo, trote, persico.

L'etichettatura deve essere conforme al Decreto del 27/03/2002 e riportare anche l'indicazione sul metodo di produzione e della zona di cattura. Si dovrà esigere sempre l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte certificate garantiscono che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

TONNO IN CONSERVA

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

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

❖ **FORMAGGI E LATTICINI**

Si individuerà una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei formaggi preparati con **latte italiano**:

Asiago
Caciocavallo silano
Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Fontina
Montasio

Provolone Valpadana
Quartirolo Lombardo
Crescenza
Mozzarella
Ricotta di vacca

Preferire formaggi con marchio di qualità garantita.

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

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi. Particolare attenzione sarà dedicata sia alla definizione dei tempi di approvvigionamento (che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti freschi e a media o lenta maturazione), sia al controllo delle temperature di esposizione.

LATTE

Fresco pasteurizzato, intero o parzialmente scremato. Preferire latte di alta qualità per il consumo diretto (merende e/o da bere).

YOGURT

Intero, magro, o alla frutta, dovrà essere **senza additivi alimentari**, ma ricco di fermenti lattici vivi.

❖ UOVA

Per preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo; si opterà per prodotti pasteurizzati, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero.

Per le preparazioni con sgusciatura e con successiva cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di classe A, categoria M (peso 50 – 55 gr) extra (deposte da meno di 7 giorni) dando la preferenza a uova di provenienza da allevamenti italiani che utilizzano solo mangimi vegetali.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. Si specificherà **l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte** (a temperatura di ebollizione per almeno 10 minuti).

Dal 2004 sarà obbligo indicare in etichetta il tipo di allevamento di origine, così descritto:

0 = allevamento biologico

1 = allevamento all'aperto

2 = allevamento a terra

3 = allevamento in gabbia

esempio di etichetta: 1 (allevamento all'aperto) + la sigla IT + n° dello stabilimento di produzione - deposizione.

❖ GRASSI DI CONDIMENTO

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

- Naturalezza dei processi tecnologici produttivi
- Valore nutritivo
- Stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno

L'olio extravergine d'oliva, con il suo contenuto di vitamine liposolubili (A, D, E, K) ha la migliore valenza nutritiva è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione e irrancidimento rispetto agli oli di semi. E' da conservare al riparo dalla luce.

❖ **SALE**

Si raccomanda di prevedere forniture di sale marino iodurato/iodato, conforme al D.M. 255/90.

❖ **CONSERVE**

Si sconsiglia l'uso di conserve, sono da preferire derrate fresche o surgelate.

Laddove ciò non fosse possibile (es. pomodori pelati, capperi, olive, ecc.) si preferiscono prodotti conservati in vetro, senza additivi chimici, che verranno riposti al riparo dalla luce.

❖ **BEVANDE**

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffinate e deteinate; **è da preferire acqua naturale oligominerale** nella misura di 500 ml (in PET) per ogni bambino. Deve presentare: residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro; durezza compresa tra 10-15° Francesi.

❖ **GELATI**

Si raccomanda di evitare prodotti che contengono coloranti, additivi, grassi idrogenati, dando la preferenza ai sorbetti di frutta preparati con prodotti freschi, privi di grassi e con basso grado di zuccheri semplici.

❖ **MIELE**

Si preferisca il tipo per un consumo diretto, di produzione nazionale, pastorizzato, da utilizzare dopo il compimento del primo anno di vita.

❖ **CONFETTURA**

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

❖ **PRODOTTI DOLCIARI**

Si ricorda che i dolci ammessi sono rappresentati da:

- torte cotte al forno senza crema, (es. crostate di frutta, ciambella, torta macchiata, torta margherita, torta allo yogurt, torta di carote ecc.)
- biscotti secchi

prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele senza l'impiego di oli o grassi idrogenati.

ASL DELLA PROVINCIA DI CREMONA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione

**Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti
 nelle scuole elementari e medie**

	SCUOLE ELEMENTARI	SCUOLE MEDIE
	grammi	grammi
PASSATO DI VERDURA:		
pasta / riso	30	40
verdure	90	90
crostini	40	40
CREMA DI LEGUMI		
legumi freschi / secchi	70/25	80-25
patate	50	65
verdure	90	90
orzo / farro	30	40
PASTA O RISO ASCIUTTO		
pasta	70	80
pelati	50	55
verdura	60	70
TORTELLI RICOTTA E SPINACI	150	200
GNOCCHI DI PATATE	180	220
GRANA	10	10
OLIO extravergine di OLIVA per primi piatti asciutti o per condire la verdura	7	10
PIZZA	180	200
INSALATA	40	50
VERDURA	120	130
CAROTE CRUDE	100	120
POMODORI	120	150
MAIS per insalate miste	30	40
OLIVE	15	20
PESCE	100	120
CARNE:		
pollo – tacchino - coniglio - bovino – maiale magro	70	80
Prosciutto crudo	50	50
UOVA (g. 53 - 63)	N° 1	N° 1e1/2
FORMAGGIO FRESCO	100	120
FORMAGGIO STAGIONATO	60	80
PATATE	150	170
PURÉ	100 patate 25 latte 4 burro	120 patate 30 latte 5 burro
POLENTA (farina di mais)	80	90
PANE comune/integrale	60/70	70/80
FRUTTA	150	200

ASL DELLA PROVINCIA DI CREMONA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione

**Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti
 nelle scuole materne**

	SCUOLE MATERNE
	Grammi
PASSATO DI VERDURA:	
pasta / riso	25
verdure	80
crostini	30
CREMA DI LEGUMI	
legumi freschi / secchi	50/20
patate	40
verdure	80
orzo / farro	25
PASTA O RISO ASCIUTTO	
pasta	60
pelati	40
verdura	50
TORTELLI RICOTTA E SPINACI	100
GNOCCHI DI PATATE	150
GRANA	7
OLIO extravergine di OLIVA per primi piatti asciutti o per condire la verdura	5
PIZZA	150
INSALATA	30
VERDURA	100
CAROTE CRUDE	80
POMODORI	100
MAIS per insalate miste	20
OLIVE	10
PESCE	80
CARNE:	
pollo – tacchino - coniglio - bovino – maiale	
magro	60
Prosciutto crudo	40
UOVA (g. 53 - 63)	N° 1
FORMAGGIO FRESCO	60
FORMAGGIO STAGIONATO	40
PATATE	100
PURÉ	80 patate 25 latte 4 burro
POLENTA (farina di mais)	70
PANE comune/integrale	50/55
FRUTTA	100