

ALLEGATO" F"

*Spett.le Comune di Campli
P.zza Vittorio Emanuele II
64012 Campli (TE)*

**Modulo da compilarsi a cura delle imprese
alle quali verrà affidato il servizio per Consorzi di Cooperative.**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

AUTOCERTIFICAZIONI

Il sottoscritto _____

Nato a _____ il _____

In qualità di (carica sociale) _____

Della Società (denominazione e ragione sociale) _____

con sede legale _____

Sede operative _____

Tel n. ____/____ Fax n. ____/____

E- mail _____

Codice Fiscale _____

Partita IVA _____

INDIRIZZO AL QUALE DEVE ESSERE INVIATA L’EVENTUALE CORRISPONDENZA
(idem come sopra, oppure indirizzo diverso)

Consapevole della responsabilità penale cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all’art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dei benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato.

DICHIARO, ai sensi del D.P.R. 445/2000
CHE I FATTI, STATI E QUALITA’ RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGARFI
CORRISPONDONO A VERITA’
DICHIARAZIONI AI SENSI DEGLI ARTICOLO 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

-che l’impresa è regolarmente iscritta nel registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A., o ad altro registro professionale dello stato in cui ha sede, se l’impresa è straniera e non ha sede in Italia, e che l’oggetto sociale dell’impresa risulta coerente con l’oggetto della gara, specificando i seguenti dati:

- numero di iscrizione _____;
- data di iscrizione _____;
- durata della ditta/data di termine _____;
- forma giuridica _____;

-che l’impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo od in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni e di non versare in stato di sospensione dell’attività commerciale;

-che nei confronti dei soggetti deputati ai sensi dell’articolo 38, comma 1°, lettera b) non è pendente procedimento per l’applicazione di una delle misure di prevenzioni di cui all’articolo 3 della legge

27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575;

-che non sono state emesse nei confronti del sottoscrittore o soggetti deputati in base alle disposizioni di legge sentenze di condanna passate in giudicato, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari e di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la P.A.;

oppure

-di aver subito condanne relativamente a _____
ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____
e di aver (indicare se patteggiato, estinto o altro) _____;

-di non incorrere in alcuna causa di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. 50/2016;

-di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990 n. 55;

-che nell'esercizio dell'attività professionale del sottoscrittore non è stato commesso alcun errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto all'amministrazione aggiudicatrice;

-che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita. Le posizioni assicurative e contributive esistenti in capo all'impresa con riferimento all' INPS, INAIL sono le seguenti (indicare tutte le posizioni):

iscrizione all'INPS di _____ con n. matricola _____;
Iscrizione all'INAIL di _____ con n. matricola _____;

-che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

-che l'impresa non ha commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita;

-che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando non siano state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;

-che non sussistono nei confronti dell'impresa e del sottoscrittore cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965 n. 575 e succ. modifiche;

-che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis comma 14 della Legge 18.10.2001 n. 383, sostituito dalla Legge 22.11.2002 n. 266, oppure di essersene avvalsa ma che il periodo di emersione si è concluso (eventualmente indicare gli uffici dell'Inps presso i quali è possibile effettuare la verifica) _____;

-di aver preso visione degli atti di gara di cui si obbliga all'osservanza e di accettare espressamente le prescrizioni ivi contenute;

-che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili in quanto: esclusa dall'osservanza degli obblighi di cui alla Legge n. 68 del 12.3.1999 poiché _____
_____;

oppure

-di non essere assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge n. 68/1999 (per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

-di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della L.12.3.1999, n. 68)

(per le imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000) indicare l'Ufficio provinciale al quale rivolgersi ai fini della verifica:_____;

(N.B. dovrà essere espressa in forma chiara la fattispecie in cui la Ditta ricade, barrando la relativa voce).

-che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2° del D.Lgs. 8.3.2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la P.A.,

-che alla gara non partecipano, singolarmente o in altro raggruppamento o consorzio, altre imprese controllate dall'impresa concorrente o controllanti l'impresa concorrente ai sensi dell'art. 2359 del codice Civile o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici;

-di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

-di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e documentazione complementare, nel capitolato speciale d'appalto e degli altri documenti in essi richiamati e citati, nonché le norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del contratto, nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;

-di applicare integralmente ai propri addetti i contenuti economico-normativi della contrattazione nazionale di settore e di obbligarsi ad applicare integralmente tutte le norme dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionale e locali vigenti, nonché tutte le successive modificazioni;

***(solo per le cooperative, società di cooperative, consorzio di cooperative e cooperative sociali)**

-di essere regolarmente iscritta:

- nel Registro Prefettizio (indicare i dati relativi all'iscrizione):

- nell'Albo Regionale delle Cooperative Sociali, se e dove istituito (indicare i dati relativi all'iscrizione):

CHIEDE di partecipare al pubblico incanto come:

- impresa singola;

ovvero

- in associazione temporanea di concorrenti, ex art. 45, lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in qualità di capogruppo, costituita con:

ovvero

- mandante di una associazione temporanea di concorrenti ex art. 45, lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016 costituita da:

- _____

- Consorzio ex art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

- Indicare il tipo di Consorzio

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D. P. R. n. 445/2000 e s.m.i., **consapevole delle sanzioni penali previste dall' art. 76 del medesimo D. P. R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate**

DICHIARA

- 1** - di aver preso piena ed integrale conoscenza di tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- 2** - di impegnarsi ad impiegare personale sufficiente per la gestione del servizio ed in possesso dei requisiti e titoli professionali idonei ad effettuare il servizio (secondo le modalità, i patti e le condizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto);
- 3** - di aver preso visione del contenuto del servizio in appalto e di accettare integralmente e senza riserva alcuna tutte le condizioni e le modalità per il suo svolgimento così come previste nel capitolato d'appalto e nel bando di gara;
- 4** - di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi, dai contratti e dagli accordi locali vigenti;
- 5** - di non trovarsi nelle condizioni di divieto di partecipazione alle procedure di gara previste dall'art. 48, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 e, che dispone testualmente: "E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio di concorrenti";
- 6** - di non trovarsi nello stato di impresa controllante e/o controllata ai sensi dell'art. 2359 del codice civile;

ovvero

- di trovarsi nello stato di impresa controllante e/o controllata rispetto alle seguenti imprese:

.....

- 7** - di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di _____ al n. _____ per la gestione relativa al servizio, e che il certificato CCIAA è munito del nulla osta ai sensi dell'art. 10 della L. 575/1965 e s.m.i, di essere

munita delle prescritte licenze e/o autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di ristorazione da servirsi in loco;

8 - in quanto cooperativa sociale, di essere iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative/ Sociali - Sezione ___ dal _____ e al n. _____ ai sensi della L.R. n.85/94 ;

9- che l'oggetto sociale è il seguente: _____

10 - che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente la Società sono le seguenti: (precisare titolo/qualifica, dati anagrafici e residenza):

Avvertenza:

1) se trattasi di impresa individuale la presente dichiarazione deve contenere: *i nominativi del titolare;*

2) se si tratta di Società in nome collettivo deve contenere: *i nominativi di tutti i soci;*

3) se si tratta di Società in accomandita semplice deve contenere: *i nominativi dei soci accomandatari;*

4) per tutti gli altri tipi di società deve contenere: *i nominativi degli Amministratori muniti dei poteri di rappresentanza*

11 - che alla predetta CCIAA negli ultimi 5 anni non è pervenuta dichiarazione di fallimento, liquidazione amministrativa coatta, ammissione in concordato o amministrazione controllata;

12 - che il sottoscritto legale rappresentante è in possesso della cittadinanza italiana, o di altro Stato appartenente all'Unione Europea;

13 - che non sussistono a proprio carico le cause di esclusione dalle gare d'appalto per la partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi, ex art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e quindi dichiara:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, né è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge n. 1423/56 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge n. 575/65;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure, sentenza di applicazione della pena su richiesta, ex art. 444 del c. p. p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che nei propri confronti non è stata pronunciata una sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, definiti negli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Cee 2004/18;

in alternativa

- c1) di aver riportato (indicare imputazione,condanna):
-
-

- c2) ai sensi dell'art. 80, del D. lgs 50/2016 e s.m.i dichiara di aver riportato le seguenti condanne per le quali ha beneficiato della non menzione:
-
-

AVVERTENZA

A pena d'esclusione, le dichiarazioni di cui al precedenti punti b), c), d) e) (in sostituzione dei certificati del Casellario Giudiziale e dei carichi pendenti) devono essere rese dalle persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente la Ditta e, quindi,;

- ✓ se trattasi di impresa individuale: dal titolare;
 - ✓ se si tratta di Società in nome collettivo: da tutti i soci;
 - ✓ se si tratta di Società in accomandita semplice: da tutti i i soci;
 - ✓ per tutti gli altri tipi di società: dagli Amministratori muniti dei poteri di rappresentanza
- d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90;
- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dal Comune di Campli e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;
- g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
- h) che nell'anno antecedente la data del bando di gara, non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati dell'Osservatorio;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana;
- l) che nei propri confronti non è stata pronunciata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 231/01 o altra sanzione che comporta il divieto a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- m) in sostituzione della certificazione di cui all'art. 17 della Legge n. 68/99 (per le imprese che occupano più di 35 dipendenti oppure occupano da 15 a 35 dipendenti e hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18.1.2000), dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art. 17 della Legge n. 68/99;

in alternativa

dichiara di non essere assoggettabile alle norme di cui alla Legge n. 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti, oppure, da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000;

14 - che nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara non sono cessati dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società;

oppure

che nel triennio antecedente la pubblicazione del bando sono cessati dalla carica, soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società, ma nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ex art. 444 c. p. p., per i reati di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;

Sig. _____

oppure

che nel triennio antecedente la data di pubblicazione de bando sono cessati dalla carica, soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società, nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ex art. 444 c. p. p., per i reati di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, e che di conseguenza, l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata (allegare dichiarazione con estremi soggetti sanzionati, descrizione delle misure adottate ed allegazione di eventuale documentazione);

15 - di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/01 e s.m.i.;

oppure

di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/01 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso;

16 - di aver adempiuto all'interno della propria azienda agli obblighi previsti dalle vigenti norme in materia di sicurezza a termini di legge e che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali e assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:

INPS: sede competente matricola azienda.....

INAIL: posizioni assicurative territoriali

Codice Ditta

17 - di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi degli stessi applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, con il preciso obbligo, in caso di aggiudicazione, di rispettare dette condizioni per tutta la durata del contratto;

18 - di disporre del personale da adibire ai servizi in appalto;

19 - in quanto Consorzio di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016, individua, come segue, l'Impresa consorziata per la quale il Consorzio stesso concorre alla gara:

-
- **20** - di assicurare l'attivazione del servizio presumibilmente con decorrenza dal 01.10.2016 anche nelle more della stipula del relativo contratto d'appalto;

Luogo e Data

.....

Timbro e Firma del Titolare / Legale Rappresentante

.....
*Sottoscrizione non autenticata,
ma corredata da copia fotostatica del documento di identità del firmatario
(art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000)*

A termini del D. Lgs. n. 196/03 (Codice Privacy) si informa che:

- le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti sono riferiti al procedimento in oggetto;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/03;
- la raccolta dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- soggetto attivo della raccolta dati è il Comune di Campli

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre – D.U.V.R.I.
Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE

Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale	
00.	15.03.2021
01	19.04.2021

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI		Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

I N D I C E

Capitolo		Argomento
1		Premessa
2		Riferimenti normativi
3		Descrizione dell'appalto
4		Identificazione della Committenza
5		Identificazione dell'Impresa appaltatrice
6		Misure generali di prevenzione e di emergenza prescritte dalla Committenza.
7		Misure generali di prevenzione e di emergenza adottate dall'Impresa appaltatrice
8		ALLEGATI
9		Sottoscrizione del PRE-DUVRI ed allegati

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

1. PREMESSA

Il presente "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)" è stato redatto in conformità all'art. 26 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008, modificato ed integrato dal Decreto Legislativo n. 106 del 3 agosto 2009, che pone in capo al Datore di Lavoro/Committente l'obbligo nei confronti delle proprie imprese appaltatrici di fornire "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".

Pertanto, lo scopo del presente documento è quello di:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente ed Impresa Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività, affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento.

Il DUVRI dovrà essere aggiornato al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera, nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Riassumendo, quindi, a favore di una migliore comprensione si chiariscono i sotto elencati quesiti:

- 1) **Che cos'è il DUVRI:** è uno strumento di relazione tra il Committente e la ditta esecutrice del lavoro o erogatrice del servizio o fornitura, quindi è lo strumento con il quale si trasferiscono informazioni e si definiscono modi di comportamento nella esecuzione delle attività.
- 2) **Chi coinvolge il DUVRI:** il documento, redatto dal Committente, serve ai Datori di Lavoro chiamati da questo a prestare opere, servizi o forniture all'interno dei luoghi di lavoro del Committente. Il DUVRI è uno strumento dinamico, quindi costantemente modificabile, e pertanto alla sua costruzione devono partecipare tutti coloro che ne sono coinvolti ed interessati.
- 3) **A cosa serve il DUVRI (informare):** il documento serve ad informare le Ditte chiamate a svolgere attività in un ambito lavorativo a loro sconosciuto dei rischi specifici esistenti in questo nuovo ambito di lavoro. Quindi, all'interno del DUVRI si troveranno tutte quelle informazioni necessarie a conoscere i luoghi di lavoro ed i loro potenziali rischi. Sarà cura dei Datori di Lavoro provvedere di conseguenza all'aggiornamento dei propri Piani Operativi di Sicurezza o alla propria valutazione dei rischi introducendo anche questi rischi originariamente sconosciuti.
- 4) **A cosa serve il DUVRI (coordinare):** necessariamente poi, in caso di prevedibile presenza di più attività nello stesso luogo di lavoro, o di interferenza con le attività del Committente stesso, il DUVRI deve provvedere a coordinare tutte queste azioni in maniera che non siano di intralcio tra di loro definendo i tempi di intervento e le regole per sopperire a interferenze pericolose.
- 5) **A cosa serve il DUVRI (coordinare le emergenze):** è evidente che in caso di presenza sul luogo di lavoro del Committente di un sistema organizzato della gestione delle emergenze, il DUVRI prevede quale debbano essere i comportamenti da porre in essere anche da parte dei lavoratori delle Ditte prestatrici delle diverse attività.
- 6) **A cosa serve il DUVRI (cooperare):** infine il documento provvederà alla reciproca informazione tra ditte diverse su quelli che eventualmente possono essere dei rischi indotti tra le diverse attività.
- 7) **Come di usa il DUVRI:** il documento è redatto dal Committente appaltatore della attività in una prima versione (abbiamo detto che questo non è un documento statico ma dinamico), che sarà distribuita alle diverse ditte chiamate a svolgere attività nell'ambito di quel luogo di lavoro. I Datori di Lavoro delle ditte che opereranno attività dovranno leggere con attenzione la parte che fornisce informazioni sul luogo di lavoro ed aggiornare il proprio strumento di valutazione dei rischi in relazione alle informazioni assunte. Conseguentemente, i Datori di Lavoro dovranno chiedere e proporre aggiornamenti al DUVRI in relazione alla necessità di aggiornamento per quanto attiene alle proprie attività (questo soprattutto nei casi in cui sia impossibile per il Datore di Lavoro adeguarsi alle esigenze del Committente e sia necessario introdurre nuovi sistemi di abbattimento del livello di rischio). I Datori di Lavoro dovranno poi prendere conoscenza dei coordinamenti previsti dal DUVRI ed adeguarsi alle disposizioni impartite.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- 8) **Cosa sono i Costi della Sicurezza:** il Legislatore ha posto l'obbligo in capo al Committente di provvedere ad evidenziare quelli che sono i costi della sicurezza interferenziale che i Datori di Lavoro esercenti le diverse attività dovranno subire in relazione alla necessità di operare in un determinato luogo di lavoro del Committente, con la eventuale presenza sia delle attività del Committente che di altre facenti capo a diversi Datori di Lavoro chiamati ad operare in interferenza con le attività del primo. Quindi, è evidente che i costi espressi nel DUVRI non attengono a quelli necessari ai diversi Datori di Lavoro per eseguire le proprie attività, ma, diversamente, a quelli a loro sconosciuti e dipendenti dalla volontà del Committente.
- 9) **Quando non viene redatto il DUVRI:** in base al comma 3-bis dell'articolo 26 del D.Lgs 81/08, per i seguenti casi non è obbligatoria la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza:
- servizi di natura intellettuale;
 - mere forniture di materiali o attrezzature;
 - lavori o servizi la cui durata non sia superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del D.Lgs 81/08. Per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/08: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile, i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni".

Tali costi, finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto, saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali;
- le procedure previste per specifici motivi di sicurezza.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008

(Gazzetta Ufficiale n. 101 del 30 aprile 2008 - Supplemento Ordinario n.108)

TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
«Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123,
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.»

modificato ed integrato dal D.Lgs. 3 Agosto 2009, n° 106

**“Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”.**

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

- a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
 - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- b) fornisce agli stessi soggetti 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.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, 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 ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.²⁴

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.²⁵

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del Codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificato dall'articolo 8, comma 1, della Legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

3. DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura degli alimenti, la preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano. Invece, per il plesso scolastico sito in Frazione Castelnuovo, dove sono presenti la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido, l'appalto prevede solo la fornitura delle derrate alimentari e la pulizia dei refettori.

Durata del servizio

L'appalto avrà la durata di 4 anni scolastici con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2021/2022 fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024.

Attività lavorative e interferenze

Le attività che saranno svolte dai lavoratori dell'Impresa appaltatrice consistono in:

- acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti (apparecchiatura);
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- riordino dei tavoli;
- pulizia delle salette ad uso cucina situate nelle scuole e dei relativi arredi;
- gestione dei rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e manutenzione del relativo impianto;
- pulizia, manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, manutenzione e riparazione degli elettrodomestici;
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia;
- fornitura bicchieri, piatti, tovaglie, tovaglioli monouso;
- reintegro delle stoviglie (bicchieri, piatti, posate) perse, rotte o usurate.

Le interferenze presenti nei luoghi di lavoro sono tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice ed il personale scolastico, all'interno del refettorio, durante l'attività di scodellamento e distribuzione dei pasti. Le restanti attività nel refettorio (preparazione tavoli, pulizie, ecc.) sono svolte solamente dall'Impresa appaltatrice, quando non sono presenti altre persone (personale scolastico o alunni).

Presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano non sono presenti dipendenti comunali, quindi non vi sono interferenze con i lavoratori dell'impresa appaltatrice. All'interno della cucina è presente solamente il personale dell'Impresa appaltatrice che dovrà essere di 2 addetti per ciascun refettorio (2 presso la Scuola di Sant'Onofrio, 2 presso la scuola di Campovalano).

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Presso la Scuola dell'infanzia sita in Frazione Castelnuovo e l'Asilo Nido , l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cuoca comunale.

I lavoratori dell'impresa appaltatrice addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

Si specifica dunque che per la scuola dell'Infanzia di Campli

Ulteriore oggetto:

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi, altresì, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire, in casi particolari:

- Produzione e preparazione dei pasti nelle rispettive cucine, compreso lo scodellamento, delle Scuole dell'infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) in caso di assenza per qualsiasi motivo del personale preposto dipendente del Comune.
- Servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili;
- Servizio di fornitura pasti ad anziani o persone in condizioni di disagio sociale.

Trasporto

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Considerato quanto sopra esposto, si è proceduto alla valutazione del rischio di interferenze, ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 ed alla predisposizione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nell'allegato "Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro – Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze" al presente DUVRI.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI		Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

4. IDENTIFICAZIONE DELLA COMMITTENZA

Denominazione	Comune di Campi (TE)
Datore di lavoro	Cicconi Maurizio
Indirizzo	Piazza V. Emanuele II, 9
CAP	64012
Città	Campoli (TE)
Telefono	086156011
Fax	0861569916
E-mail	postacert@pec.comune.campoli.te.it

5. IDENTIFICAZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Datore di Lavoro	
Indirizzo	
CAP	
Città	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Partita IVA	
Posizione CCIAA	
Posizione INAIL	
Posizione INPS	
Posizione Cassa Edile	

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

6. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA PRESCRITTE DALLA COMMITTENZA

1. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sul contenuto della presente documentazione e, della informazione ricevuta, dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da tutte le parti interessate (vedere verbale di informazione allegato).
2. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sulle misure da adottarsi in caso di eventuale emergenza e/o evacuazione.
3. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sulla posizione di estintori, interruttori e/o valvole di intercettazione di gas, gasolio, corrente elettrica, acqua, da azionare in caso di emergenza, tramite l'allegato "Piano delle emergenze".
4. I lavoratori non dovranno accedere ad altri luoghi di lavoro oltre a quelli per i quali sono stati espressamente autorizzati dalla Committenza.
5. L'eventuale individuazione di situazioni di rischio nell'ambiente di lavoro dovrà determinare l'immediata interruzione della relativa lavorazione a rischio e la tempestiva segnalazione del problema alla Committenza.
6. Non dovrà essere modificata e/o integrata e/o alterata la condizione attuale dell'ambiente di lavoro così come predisposta dalla Committenza.
7. Le attrezzature di lavoro dovranno essere utilizzate e manutenzionate dai lavoratori solo ed esclusivamente nel rispetto del libretto di manutenzione ed uso a corredo delle medesime.
8. L'ambiente di lavoro dovrà essere sempre e perfettamente mantenuto dai lavoratori in ottime condizioni igienico-sanitarie.
9. Nell'ambiente di lavoro non potranno essere tassativamente introdotti dai lavoratori prodotti tossico nocivi e/o sostanze infiammabili, se non preventivamente ed espressamente autorizzati dalla Committenza.
10. Nell'ambiente di lavoro potrà accedere solo il personale espressamente autorizzato dalla Committenza.
11. NEI LUOGHI DI LAVORO E' VIETATO FUMARE.
12. E' VIETATO ASSUMERE ALCOOL O SOSTANZE PSICOTROPE.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

7. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA **ADOPTATE DALL'IMPRESA APPALTATRICE**

1. Saranno preventivamente designati i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.
2. Saranno aggiornate, ove l'appalto affidato lo comporti, le misure di prevenzione aziendali in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e della sicurezza del lavoro, ovvero in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione e della protezione.
3. Nell'affidare i compiti ai lavoratori si terrà conto delle capacità e delle condizioni degli stessi in rapporto alla loro salute e alla sicurezza.
4. Saranno forniti ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione.
5. Saranno adottate le misure appropriate affinché soltanto i lavoratori autorizzati e che abbiano ricevuto adeguate istruzioni possano accedere alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico.
6. Sarà richiesta l'osservanza, da parte dei singoli lavoratori, delle norme vigenti nonché delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali.
7. Sarà richiesta l'osservanza da parte del medico competente degli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008, informandolo sui processi e sui rischi connessi all'attività produttiva in esame.
8. Saranno adottate le misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza e saranno fornite istruzioni affinché i lavoratori, in caso di pericolo grave, immediato ed inevitabile, abbandonino il posto di lavoro o la zona pericolosa.
9. I lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato saranno informati circa il rischio stesso e per le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione.
10. Ci si asterrà, salvo eccezioni debitamente motivate, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

11. Sarà permesso ai lavoratori di verificare, mediante il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, l'applicazione delle misure di sicurezza e di protezione della salute e sarà consentito al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza di accedere alle informazioni ed alla documentazione aziendale di cui all'art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. 81/2008.
12. Saranno assunti appropriati provvedimenti per evitare che le misure tecniche adottate possano causare rischi per la salute della popolazione o deteriorare l'ambiente esterno.
13. Sarà tenuto un registro nel quale saranno annotati cronologicamente gli infortuni sul lavoro che comportano un'assenza dal lavoro di almeno un giorno.
14. Sarà consultato il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza nei casi previsti dall'art. 50, comma 1, lettere b), c) e d) del D.Lgs. 81/2008.
15. Saranno adottate le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei lavoratori, nonché per il caso di pericolo grave e immediato. Tali misure saranno adeguate alla natura dell'attività, alle dimensioni dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, ed al numero delle persone presenti.
16. Saranno impiegati lavoratori idonei alla mansione assegnata, informati ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 81/2008 e formati ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008.
17. Saranno utilizzate dai lavoratori solo attrezzature e macchinari conformi alla normativa sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro corredate di libretti di manutenzione e d'uso.
18. I lavoratori osserveranno le disposizioni e le istruzioni impartite dal loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, ai fini della protezione collettiva ed individuale.
19. I lavoratori utilizzeranno correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli utensili, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto e le altre attrezzature di lavoro, nonché i dispositivi di sicurezza.
20. I lavoratori utilizzeranno in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione.
21. I lavoratori segnaleranno immediatamente al loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, le deficienze dei mezzi e dispositivi di cui alle lettere c) e d) del comma 2 dell'art. 20 del D.Lgs. 81/2008, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui dovessero venire a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle loro competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

22. I lavoratori non rimuoveranno o modificheranno senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo.
23. I lavoratori non compiranno di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori.
24. I lavoratori si sottoporranno ai controlli sanitari previsti nei loro confronti.
25. I lavoratori contribuiranno, insieme al loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, all'adempimento di tutti gli obblighi imposti dall'autorità competente o comunque necessari per tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori durante il lavoro.
26. I lavoratori indosseranno le tessere di riconoscimento, a loro fornite.

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre - D.U.V.R.I.
Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE
Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale

00.	15.03.2021
-----	------------

01	19.04.2021
----	------------

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATI		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

INDICE ALLEGATI

Allegato		Titolo
	1	Organizzazione della sicurezza della Committenza, dell'Impresa appaltatrice e delle altre attività presenti nel luogo di lavoro.
	2	Verifica requisiti tecnico-professionali Impresa appaltatrice
	3	Planimetria del luogo di lavoro
	4	Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze
	5	Cronoprogramma
	6	Costi per la sicurezza
	7	Misure di emergenza
	8	Verbale di informazione dei lavoratori dell'Impresa appaltatrice
	9	Elenco lavoratori Orario di lavoro Copia delle tessere di riconoscimento dei lavoratori oppure copia del registro, vidimato dalla Direzione Provinciale del Lavoro, per aziende con meno di 10 addetti per ogni luogo di lavoro

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATI	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 1

**ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA DELLA
COMMITTENZA, DELL'IMPRESA APPALTATRICE
E DELLE ALTRE ATTIVITA' PRESENTI
NEL LUOGO DI LAVORO**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 1		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		Pagina	

	COMMITTENZA	IMPRESA APPALTATRICE	SCUOLA **	
Denominazione	Comune di Campli (TE)			
Datore di Lavoro	Cicconi Maurizio			
Responsabile del Sistema Sicurezza	Cicconi Maurizio			
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Belmonte Agnese			
Medico Competente	Dott.ssa Murri Giorgia			
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Sciamanna Pierlugi			
Incaricati emergenze e pronto soccorso:				
Responsabile Incaricati Emergenze (RIE)	Stumpo Ennio			
Supplente RIE	=== *			

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 1		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		Pagina	

Incaricato/i Evacuazione	Stumpo Ennio			
Incaricato/i Antincendio	Stumpo Ennio			
Incaricato/i Primo Soccorso	Stumpo Ennio			
Addetto Servizio Telefonico di Emergenza (STE)	=== *			
Supplente STE	=== *			
<p>Per la promozione, per la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché per il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, realizzato tramite informazione reciproca, volta ad eliminare i rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dei suddetti lavori è incaricato:</p> <p>Cicconi Maurizio c/o Comune di Campli</p>				

- * Non si riportano i nominativi degli incaricati della Committenza in quanto non interverranno nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto, per il quale la gestione delle emergenze è di competenza della scuola.
- ** Prima dell'inizio delle attività appaltate, i lavoratori dell'Impresa dovranno essere informati sull'organizzazione della sicurezza della scuola in cui andranno ad operare.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 2	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 2

**VERIFICA REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI
IMPRESA APPALTATRICE**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 2	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

La Committenza, ai sensi del comma 1 lett. a) dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, ha verificato l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice _____ in relazione all'affidamento del **Servizio refezione scolastica 2021-2024**, tramite richiesta all'impresa, ove e se ricorrente, della seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla CCIAA rilasciato non più tardi di sei mesi dalla data odierna;
- autocertificazione dell'impresa appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- dichiarazione relativa al contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative applicato ai lavoratori dipendenti;
- documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità;
- dichiarazione indicante l'organico medio annuo, distinto per qualifica, corredata dagli estremi delle posizioni INPS, INAIL ed eventuale Cassa Edile;
- tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- documento di valutazione dei rischi (DVR) di cui all'attività affidata con la dicitura "conforme all'originale" controfirmata dal datore di lavoro o, in alternativa, autocertificazione per iscritto dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi e dell'adempimento degli obblighi ad essa collegati, per aziende con meno di 10 addetti (Art. 29, comma 5 del D.Lgs. 81/08);
- comunicazione di svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione, di prevenzione incendi e di evacuazione e frequenza di apposito corso di formazione sulla sicurezza (Art. 34 del D.Lgs. 81/08) o, in alternativa, comunicazione alla Direzione del lavoro e alla ASL del nominativo del Responsabile designato, e dichiarazione in cui si attestino i compiti svolti e relativi periodi e il curriculum professionale;
- nomina del medico competente nei casi previsti dall'art. 41 (Art. 18, comma 1 lett. a del D.Lgs. 81/08);
- nomina del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (Art. 47 del D.Lgs. 81/08);

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 2	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- informazione dei lavoratori (Art. 36 del D.Lgs. 81/08);
- formazione generale dei lavoratori (Art. 37 del D.Lgs. 81/08);
- formazione particolare dei lavoratori (Art. 37 del D.Lgs. 81/08):
 - D.M. 10/03/98 - Formazione degli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza;
 - D.M. 388/03 - Formazione degli addetti all'attività di salvataggio, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- designazione preventiva dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza (Art. 18, comma 1 lett. b del D.Lgs. 81/08);
- elenco delle maestranze impiegate sul luogo di lavoro con l'indicazione della mansione svolta;
- misure di tipo tecnico ed organizzativo programmate ed elenco delle attrezzature ed impianti antincendio impiegati sul luogo di lavoro (Artt. 43-44-46 del D.Lgs. 81/08);
- misure di tipo tecnico ed organizzativo programmate ed elenco delle attrezzature per gli interventi di pronto soccorso impiegati sul luogo di lavoro (Artt. 43-44-45 del D.Lgs. 81/08);
- consegna ai lavoratori di necessari ed idonei dispositivi di protezione individuale (Art. 18, comma 1 lett. d del D.Lgs. 81/08);
- elenco dei preparati pericolosi e delle sostanze tossico nocive impiegati sul luogo di lavoro con relative schede di sicurezza (Titolo IX del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio rumore durante il lavoro (Titolo VIII, Capo II del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio vibrazioni durante il lavoro (Titolo VIII, Capo III del D.Lgs. 81/08);
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi 3 anni;
- elenco dei lavori svolti negli ultimi 5 anni (cliente, importo, oggetto ecc.);
- copertura assicurativa RCT e RCO.

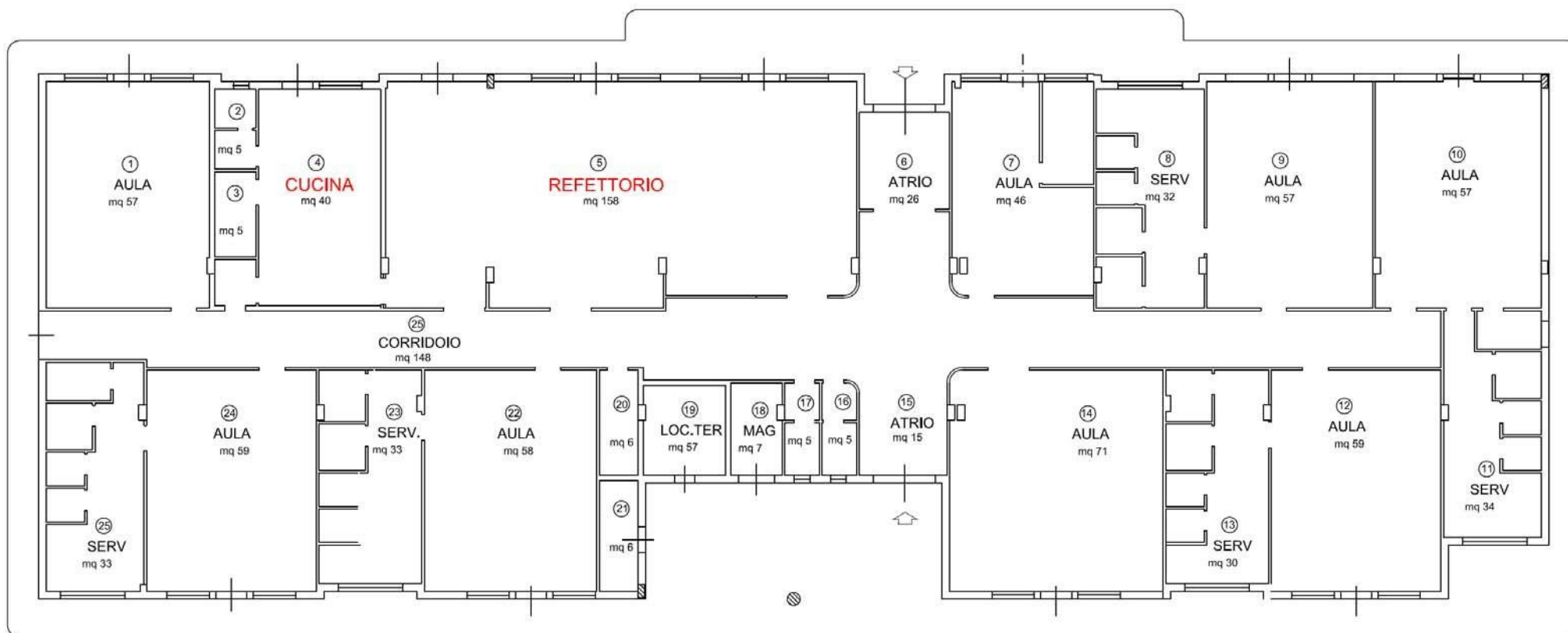
COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 3	Revisione N. 00	Data 15.03.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 3

PLANIMETRIA DEL LUOGO DI LAVORO

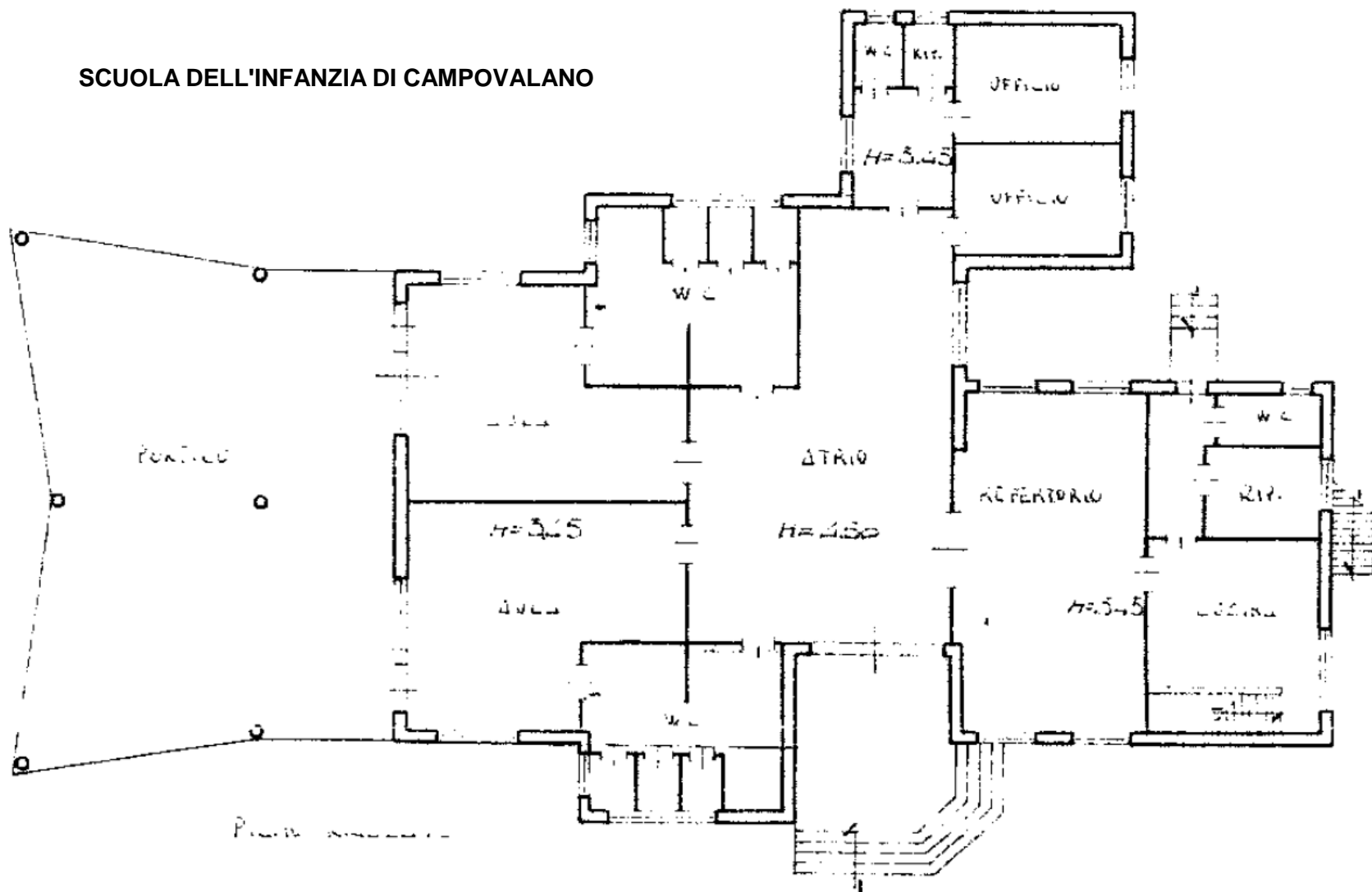
COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 3		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SCUOLA DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO

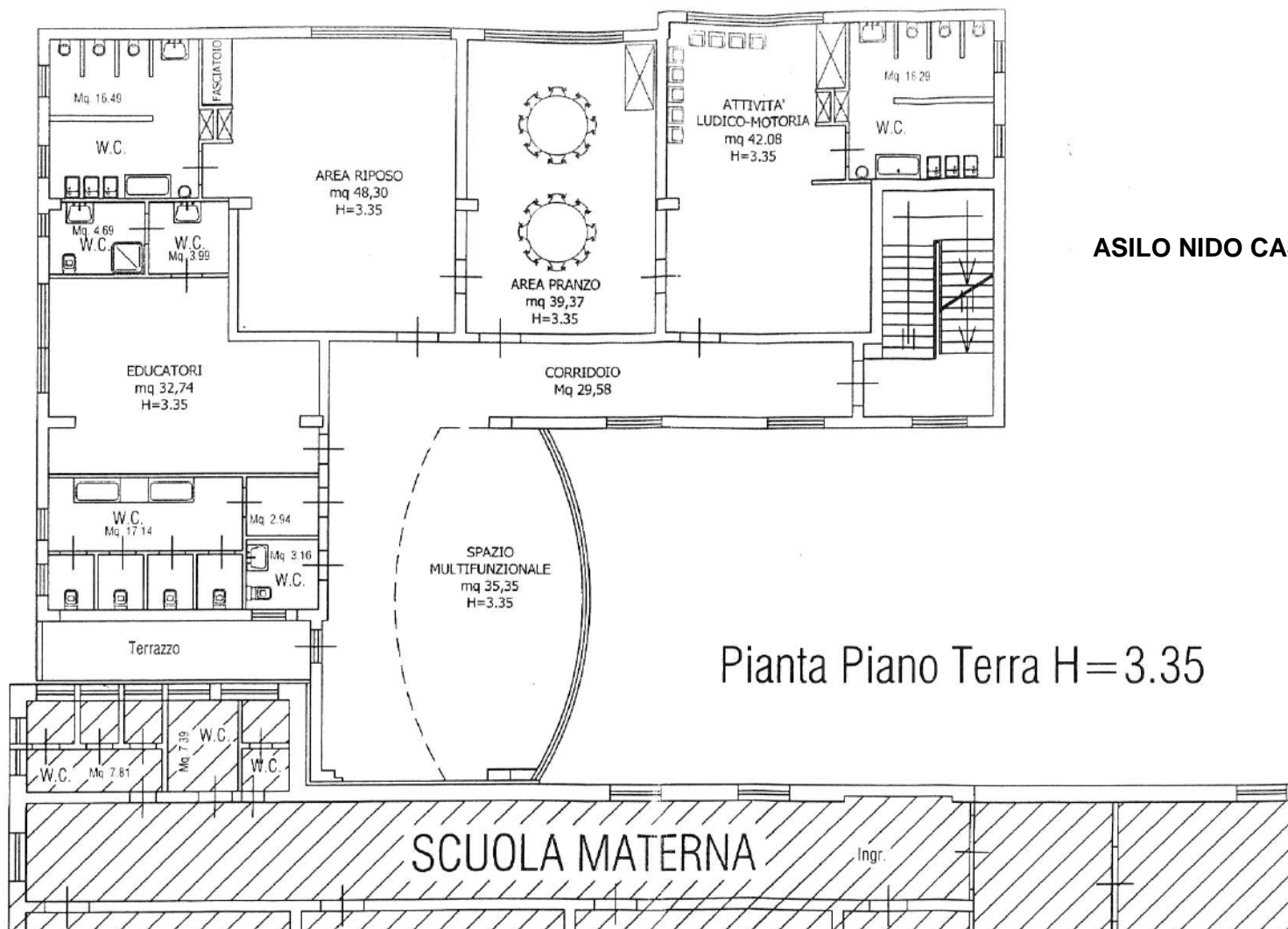


COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 3	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

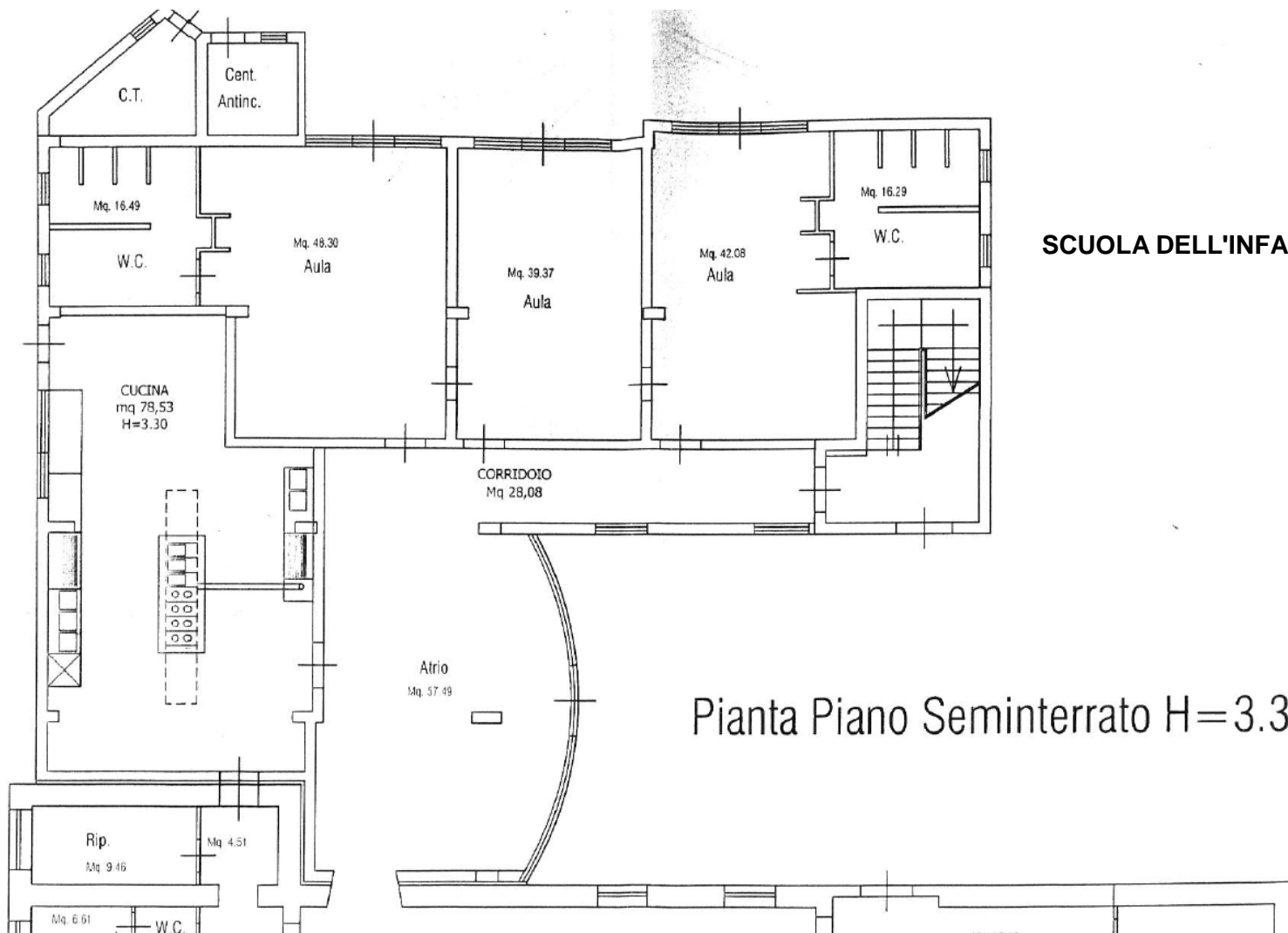
SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPOVALANO



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 3		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		Pagina 4	



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATO 3		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			



SCUOLA DELL'INFANZIA CASTELNUOVO

Pianta Piano Seminterrato H=3.30

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

<p><u>ALLEGATO 4</u></p> <p>VALUTAZIONE DEI RISCHI NEL LUOGO DI LAVORO</p> <p>MISURE PER COOPERAZIONE E COORDINAMENTO E INTERFERENZE</p>

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

VALUTAZIONE DEI RISCHI NEL LUOGO DI LAVORO

La Committenza ha già redatto, per tutti i propri ambienti di lavoro, un Documento di valutazione dei rischi, ai sensi dell'art. 28, comma 2, del D.Lgs. 81/2008, contenente la valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza con l'individuazione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione.

L'Impresa appaltatrice è obbligata a prendere visione, tramite il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Committenza, della valutazione dei rischi relativi ai luoghi di lavoro in cui andranno ad operare i propri dipendenti.

Dalla suddetta valutazione sono esclusi, così come previsto dal comma 3 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, i rischi specifici propri dell'attività che l'Impresa appaltatrice svolgerà nei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e che la medesima ha già valutato in un piano di sicurezza aziendale.

Di seguito, comunque, si riporta un elenco indicativo dei rischi maggiormente rilevanti per i lavoratori dell'Impresa appaltatrice e dei dispositivi di protezione individuale da utilizzare:

RISCHI

- abrasioni, punture, tagli, lacerazioni,
- caduta di materiali dall'alto;
- caduta in piano;
- chimico;
- contatto con grassi ed oli;
- contusioni, fratture, ferite;
- elettrocuzione;
- getti, schizzi;
- incendi;
- irritazioni cutanee (contatto con alimenti, additivi, sgrassanti, saponi, ecc.);
- irritazioni oculo-respiratorie (inalazione di polveri, oli, fumi, additivi, sgrassanti, ecc.);
- microclima;
- movimentazione manuale di carichi;
- posturale;
- ribaltamento scale a mano;
- urti, colpi, impatti, compressioni;
- ustioni.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

D.P.I.

- tuta;
- retina igienica per capelli;
- guanti in lattice;
- guanti antitaglio;
- guanti anticalore;
- mascherina di protezione dalle polveri;
- scarpe antiscivolo.

MISURE PER COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Per la promozione, per la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché per il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, realizzato tramite informazione reciproca, volta ad eliminare i rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dei suddetti lavori è stato designato l'incaricato della promozione, cooperazione e coordinamento del presente servizio.

La Committenza fornirà all'Impresa appaltatrice, per l'opportuno coordinamento, ogni notizia in merito ad eventuali rischi aggiuntivi a quelli previsti per l'attività oggetto dell'appalto, in quanto connessi ad interferenze tra lavori di diverse imprese appaltatrici operanti nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto. Dell'avvenuta informazione sarà, comunque, redatto un verbale, sottoscritto dalle parti interessate, che andrà a fare parte integrante del presente documento.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad informare la Committenza sugli eventuali ulteriori rischi e/o pericoli che, a suo giudizio, potrebbero determinarsi a carico dei lavoratori dipendenti della Committenza medesima o di terzi, durante l'esecuzione dei lavori appaltati. La committenza si riserva, di conseguenza, il diritto di stabilire tempi e modalità di esecuzione dei lavori appaltati, in modo da impedire il determinarsi di danni e/o molestie a danno dei propri lavoratori o terzi.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

INTERFERENZE

I rischi interferenti afferiscono, non sempre in modo univoco, a quattro differenti tipologie:

- 1) rischi da sovrapposizione di più attività, svolte dai lavoratori del Comune e dagli operatori dell'impresa appaltatrice, con riferimento anche all'eventuale presenza di pubblico;
- 2) rischi immessi dalle attività dell'impresa appaltatrice nei luoghi di lavoro del committente;
- 3) rischi specifici del luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'impresa appaltatrice, ulteriori rispetto a quelli specifici della propria attività;
- 4) rischi da esecuzioni particolari, qualora la Scuola o il Comune richiedano all'impresa appaltatrice servizi che esulano dalle normali attività di quest'ultima.

All'interno delle scuole oggetto dell'appalto sono presenti, oltre ai dipendenti della scuola stessa, i lavoratori dell'Impresa appaltatrice per la cucina e/o mensa.

Le interferenze presenti nei luoghi di lavoro sono tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice ed il personale scolastico, all'interno del refettorio, durante l'attività di scodellamento e distribuzione dei pasti. Le restanti attività nel refettorio (preparazione tavoli, pulizie, ecc.) sono svolte solamente dall'Impresa appaltatrice, quando non sono presenti altre persone (personale scolastico o alunni).

Presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano non sono presenti dipendenti comunali, quindi non vi sono interferenze con i lavoratori dell'impresa appaltatrice. All'interno della cucina è presente solamente il personale dell'Impresa appaltatrice.

Presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cucina comunale. I lavoratori dell'impresa appaltatrice addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

METODOLOGIA ADOTTATA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

La quantificazione e relativa classificazione dei rischi deriva dalla stima dell'entità dell'esposizione e dalla gravità degli effetti.

Per quanto riguarda la probabilità di accadimento si definisce una scala delle Probabilità, riferendosi ad una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenendo conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che potrebbero comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Di seguito è riportata la Scala delle Probabilità:

Livello	Valori	Criteri
IMPROBABILE	1	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in concomitanza con eventi poco probabili ed indipendenti.
POSSIBILE (ma non molto probabile)	2	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.
PROBABILE	3	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno anche se in modo non automatico e/o diretto.
INEVITABILE (nel tempo)	4	Esiste una correlazione diretta tra l'anomalia da eliminare ed il verificarsi del danno ipotizzato.

Per quanto concerne l'Entità dei Danni, si fa riferimento alla reversibilità o meno del danno.

Di seguito è riportata la Scala dell'Entità del Danno:

Livello	Valori	Criteri
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea breve e rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
MODESTO	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea anche lunga ma reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità permanente parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
GRAVISSIMO E/O MORTALE	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

Il valore normale del rischio è stato ottenuto moltiplicando il valore della Probabilità (P) per il valore dell'Entità del danno (D):

$$R = P \times D$$

utilizzando la seguente matrice a sedici cifre:

		Valori normali del rischio			
P	→	4	8	12	16
	→	3	6	9	12
	→	2	4	6	8
	→	1	2	3	4
		↑	↑	↑	↑
		D			

Il peso del **rischio reale** è stato determinato assegnando ad ogni posizione della matrice un moltiplicatore, compreso tra 0,1 ed 1 per diversificare un medesimo risultato del **valore del rischio normale** in funzione del variare del peso della **probabilità** e del **danno**.

Si vuole cioè dire che un peso del rischio pari ad 8 può essere generato sia dal prodotto della probabilità (P) 2 x il danno (D) 4 che dal prodotto della probabilità (P) 4 x il danno (D) 2, con risultato, evidentemente, di un diverso **peso reale di rischio**, come illustrato nel seguente schema esplicativo:

		Moltiplicatori del rischio						Valori normali del rischio (R)						Valori pesati del rischio (Rp)			
P	→	0.2	0.6	1.0	1.0	→	4	8	12	16	→	0.8	4.8	12.0	16.0		
	→	0.2	0.6	0.8	1.0	→	3	6	9	12	→	0.6	3.6	7.2	12.0		
	→	0.2	0.4	0.8	1.0	→	2	4	6	8	→	0.4	1.6	4.8	8.0		
	→	0.1	0.4	0.8	1.0	→	1	2	3	4	→	0.1	0.8	2.4	4.0		
		↑	↑	↑	↑			↑	↑	↑	↑			↑	↑	↑	↑
		D						D						D			

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

1) RISCHI DA SOVRAPPOSIZIONE DI ATTIVITA'

Sono connessi alle interferenze tra:

- i lavoratori addetti alla cucina ed il personale scolastico e gli alunni, all'interno del refettorio.

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Abrasioni, colpi, scottature, scivolamenti e cadute in piano	Rischio dovuto a distrazioni durante le attività di preparazione dei pasti e l'allestimento del refettorio	2	2	4	1,6	Non lasciare mai incustoditi o in posizione instabile oggetti con parti taglienti o attrezzature bollenti. Non lasciare mai incustodite le attrezzature in funzione. Non ingombrare i passaggi della cucina e del refettorio con carrelli porta vivande, attrezzi per la pulizia o altro materiale che possano provocare la caduta di altri lavoratori. In caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la preparazione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento. Durante la predisposizione del refettorio, è vietato l'accesso al personale scolastico ed agli alunni.
Caduta in piano	Rischio dovuto allo scivolamento su pavimenti bagnati	2	2	4	1,6	In caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la distribuzione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, collocando, intorno all'area da pulire, apposita segnaletica di delimitazione e pericolo, al fine di evitare scivolamenti sul pavimento bagnato. Il personale scolastico dovrà sempre rispettare le limitazioni predisposte nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non dovranno rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. La pulizia dei locali adibiti a mensa deve essere effettuata in assenza del personale scolastico e degli alunni.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Scottature	Rischio dovuto al rovesciamento di alimenti caldi	2	2	4	1,6	Durante la distribuzione dei pasti nella mensa, gli addetti dovranno prestare la massima attenzione, mentre il personale scolastico non dovrà interferire con la loro attività e dovrà controllare che gli alunni restino sempre seduti.
Urti, colpi, impatti, compressioni	Rischio dovuto all'ingresso in locali riservati al solo personale autorizzato	2	2	4	1,6	E' vietato a tutto il personale scolastico entrare nella cucina e nei locali riservati ai lavoratori dell'impresa appaltatrice. Il personale della cucina potrà accedere solo ai locali adibiti alla propria attività (cucina e mensa) ed ai locali di servizio (spogliatoi, bagno, ecc.). Dovrà essere predisposto un cartello, da apporre sulla porta della cucina e della mensa, riportante il divieto di accesso alle persone non autorizzate. Presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cuoca comunale. Pertanto, gli addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina.

2) RISCHI IMMESSI DALL'ATTIVITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Inalazione/contatto con sostanze chimiche	Rischio derivante dalla presenza di prodotti per la pulizia depositati nell'edificio	2	3	6	4,8	I prodotti dovranno essere depositati in un apposito locale, separatamente da altri materiali (carta, tessuti, ecc.) ed in quantità non eccessiva.
Incendio	Rischio derivante dalla presenza di prodotti per la pulizia vicino a fonti di innesco incendio	2	3	6	4,8	I lavoratori non dovranno in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi o in prossimità di fonti di innesco incendio. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

3) RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Caduta dall'alto	Rischio derivante dall'utilizzo della scala	2	3	6	4,8	Per la pulizia della cucina, in particolare della cappa, i lavoratori dovranno adottare ogni accortezza al fine di evitare il rischio di caduta dall'alto, anche in relazione ai modi e termini indicati per l'esecuzione della lavorazione nel piano di sicurezza dell'Impresa appaltatrice.
Emergenze	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne	2	3	6	4,8	I lavoratori dell'Impresa appaltatrice dovranno essere informati sulle procedure da seguire in caso di evacuazione, in modo da evitare comportamenti ed azioni pericolose sia per sè stessi che per le altre persone presenti nell'edificio. Inoltre, dovranno partecipare alle prove di evacuazione della scuola.

4) RISCHI DA ESECUZIONI PARTICOLARI

Nel caso in cui si rendesse necessario richiedere ai lavoratori dell'impresa appaltatrice dei servizi che esulano dalle normali attività dei medesimi, dovrà essere informato il Datore di lavoro, che, insieme ai componenti del Sistema di sicurezza, provvederà a valutarne i rischi.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Informazioni di dettaglio

Le presenti informazioni dovranno essere trasmesse ai lavoratori addetti alla cucina e mensa scolastica.

a) Luoghi di lavoro:

- l'area di lavoro assegnata all'Impresa appaltatrice consiste nella cucina e nel refettorio della Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e della Scuola dell'infanzia di Campovalano e nel refettorio della Scuola dell'infanzia e dell'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo;
- sono a disposizione dei lavoratori spogliatoi e servizi igienici a loro riservati.

b) Accessi e riconoscimento:

- i lavoratori potranno accedere ai luoghi di lavoro dagli ingressi a loro riservati;
- i lavoratori dovranno sempre indossare il tesserino di riconoscimento.

c) Impianti esistenti:

- i lavoratori dovranno essere informati sulle procedure da seguire in caso di evacuazione e dovranno partecipare alle prove di evacuazione della scuola;
- i lavoratori dovranno essere informati sulla posizione di estintori, punti di interruzione del gas, corrente elettrica, acqua dei locali a loro assegnati, da azionare in caso di emergenza.

d) Sostanze e materiali pericolosi:

- i lavoratori non dovranno in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi o in prossimità di fonti di innesco incendio. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti;
- i prodotti dovranno essere depositati in un apposito locale, separatamente da altri materiali (carta, tessuti, ecc.) ed in quantità non eccessiva.

e) Prescrizioni specifiche:

- durante le attività di preparazione dei pasti e le pulizie dei locali, non lasciare mai incustoditi o in posizione instabile oggetti con parti taglienti o attrezzature bollenti, non lasciare mai incustodite le attrezzature in funzione, non ingombrare i passaggi della cucina e mensa con carrelli porta vivande, attrezzi per la pulizia o altro materiale che possano provocare la caduta di altri lavoratori;
- in caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la preparazione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, al fine di evitare scivolamenti;

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- per la pulizia della cucina, in particolare della cappa, i lavoratori dovranno adottare ogni accortezza al fine di evitare il rischio di caduta dall'alto, anche in relazione ai modi e termini indicati per l'esecuzione della lavorazione nel piano di sicurezza dell'Impresa appaltatrice;
- durante le pulizie si dovrà prestare la massima attenzione in prossimità di apparecchiature elettriche in funzione;
- in caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la distribuzione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, collocando, intorno all'area da pulire, apposita segnaletica di delimitazione e pericolo, al fine di evitare scivolamenti sul pavimento bagnato;
- presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cuoca comunale. Pertanto, gli addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 5	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

<p><u>ALLEGATO 5</u></p> <p>CRONOPROGRAMMA</p>
--

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 5		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

Durata appalto: dal 1 settembre al 30 giugno (Luglio 2024 se sarà prolungato il servizio scolastico) per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Lavoratori della Committenza, dell'Impresa appaltatrice e delle altre attività presenti nel luogo di lavoro		Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio
Lavoratori dell'Impresa appaltatrice	M											
	P											
Lavoratori della scuola	M											
	P											
	M											
	P											
	M											
	P											

M = mattino P = pomeriggio

Per le interferenze vedere l'Allegato "Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro – Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze".

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 6	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

<p><u>ALLEGATO 6</u></p> <p>COSTI PER LA SICUREZZA</p>
--

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008

(Gazzetta Ufficiale n. 101 del 30 aprile 2008 - Supplemento Ordinario n.108)

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

--- omissis ---

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

--- omissis ---

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 6	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

VALUTAZIONE COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO

Costi della sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 5 a carico dell'appaltatore.

I costi della sicurezza che l'appaltatore affronterà per garantire la sicurezza del proprio personale e, di riflesso, di quello della committenza e di terzi avventori dai rischi interferenziali derivanti dall'esecuzione dei lavori all'interno dei luoghi di lavoro della committenza sono così di seguito quantificati:

DESCRIZIONE	Prezzo orario	Numero ore	Numero lavoratori	Numero riunioni e attività	Importo
Incontri iniziali e periodici con i lavoratori per l'indicazione delle prescrizioni da seguire e per l'informazione dei medesimi sui contenuti del "Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali".	€ 30,00	1	5	4	€ 600,00
Attività di gestione del "Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali" a carico dell'appaltatore.	€ 30,00	1	2	4	€ 240,00
Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore					€ 840,00

(diconsi euro ottocentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6						Codice	
							Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024							

Costi della sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 6 a carico dell'appaltatore.

I costi della sicurezza che l'appaltatore affronterà per garantire la sicurezza del proprio personale nell'esecuzione del lavoro oggetto dell'appalto (per esempio: l'informazione, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti di vario tipo, i mezzi di protezione, i DPI ecc., finalizzati a salvaguardare i lavoratori dell'appaltatore dai rischi specifici della propria attività) sono così di seguito quantificati:

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (TABELLA 01)

D.P.I.	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammortamento	Importo in Euro
Scarpa antiscivolo	n°	60,00	5	40	1	100%	1.000,00
Guanti in lattice	n°	1,00	5	40	30	100%	500,00
Guanti antitaglio	n°	15,00	4	40	1	50%	100,00
Guanti anticalore	n°	18,00	4	40	1	50%	120,00
Mascherina antipolvere	n°	0,50	5	40	60	100%	500,00
Retina igienica per capelli	n°	6,00	4	40	2	50%	80,00
Tuta	n°	60,00	5	40	2	50%	1.000,00
Totale costo D.P.I.							3.300,00

INFORMAZIONE E FORMAZIONE (TABELLA 03)

Informazione e Formazione	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammortamento	Importo in Euro
Distribuzione materiale informat.	n°	20,00	5	40	1	100%	333,33
Riunione di informazione	n°	20,00	5	40	1	100%	333,33
Corso di formazione di 1° livello	n°	100,00	5	40	1	20%	333,34
Totale costo Informazione e Formazione							1.000,00

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SORVEGLIANZA SANITARIA (TABELLA 05)

Sorveglianza sanitaria	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammor- tamento	Importo in Euro
Contratto con medico competente compresi gli accertamenti preventivi e periodici di idoneità e visita annuale ambienti di lavoro	n°	60,00	5	40	1	100%	1.000,00
Totale costo sorveglianza sanitaria							1.000,00

RIEPILOGO COSTI PER LA SICUREZZA	
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (TABELLA 01)	€ 3.300,00
INFORMAZIONE E FORMAZIONE (TABELLA 03)	€ 1.000,00
SORVEGLIANZA SANITARIA (TABELLA 05)	€ 1.000,00
Totale costi sicurezza per l'applic. dell'art. 26 com. 6 a carico dell'appaltatore	€ 5.300,00
Totale costi sicurezza per l'applic. dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore	€ 840,00
TOTALE COSTI PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO	€ 6.140,00

(diconsi euro seimilacentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

IMPORTI DI APPALTO

IMPORTO (A)

IMPORTO LAVORI DA ASSOGGETTARE A RIBASSO	€ 330.750,00
IMPORTO PER LA SICUREZZA MINIMO DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 6 a carico dell'appaltatore (Importo di riferimento da utilizzarsi in sede di eventuale verifica dell'anomalia delle offerte)	€ 5.300,00
IMPORTO (A)	€ 336.050,00

IMPORTO (B)

IMPORTO PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore	€ 840,00
IMPORTO (B)	€ 840,00

TOTALE APPALTO

IMPORTO (A)	€ 336.050,00
IMPORTO (B)	€ 840,00
TOTALE APPALTO	€ 336.890,00

(diconsi euro quattrocentottantottomilanovecentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

IMPORTI DA UTILIZZARSI PER L'OFFERTA

IMPORTO LAVORI DA ASSOGGETTARE A RIBASSO	IMPORTO PER LA SICUREZZA MINIMO DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com.6 a carico dell'appaltatore (Importo di riferimento da utilizzarsi in sede di eventuale verifica dell'anomalia delle offerte)	IMPORTO PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 5 a carico dell'appaltatore
€ 330.750,00	€ 5.300,00	€ 840,00

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	ALLEGATO 7		
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024	Pagina 1	

<p style="text-align: center;"><u>ALLEGATO 7</u></p> <p style="text-align: center;">MISURE DI EMERGENZA</p>

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 7	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

MISURE DI EMERGENZA IN CASO D'INCENDIO

Nel caso in cui si rilevi o sospetti dell'esistenza di un principio di incendio (presenza di fumo, odore di bruciato, presenza di fiamme), non lasciarsi prendere dal panico (un principio di incendio si può spegnere agevolmente utilizzando un panno o gli estintori disponibili) e provvedere immediatamente a:

- richiamare l'attenzione di altro personale presente, richiedendone collaborazione per l'allontanamento dei presenti;
- valutare se l'entità dell'incendio è tale da poter essere affrontato con un estintore;
- in caso affermativo, intervenire tempestivamente e solo se si sa manovrare ed azionare un estintore, evitando di esporre a rischio la propria persona;
- non abbandonare il posto finché non si è certi che l'incendio non possa riprendere;
- in caso di incendio non controllabile telefonare immediatamente al 115 (Vigili del Fuoco) secondo la procedura riportata nei capitoli successivi;
- non prendere iniziative personali e non coordinate dai preposti alla sicurezza.

MISURE DI EMERGENZA IN CASO D'INFORTUNIO

Se si presenta la necessità di prestare soccorso ad una persona infortunata ricordare di:

- agire con prudenza, non impulsivamente, né sconsideratamente;
- valutare immediatamente se la situazione necessita di altro aiuto oltre al proprio;
- se attorno all'infortunato sussistono situazioni di pericolo (rischi elettrici, chimici, ecc.), prima di intervenire adottare tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie;
- eliminare, se possibile, il fattore che ha causato l'infortunio;
- spostare l'infortunato dal luogo dell'incidente solo se è necessario o se sussistono situazioni di pericolo imminente o continuato ed evitare di esporsi agli stessi rischi che hanno causato l'incidente;
- accertarsi del danno subito dall'infortunato: tipo di danno (grave, superficiale, ecc.), regione corporea colpita, probabili conseguenze immediate (svenimento, insufficienza cardio-respiratoria, ecc.);
- accertarsi delle cause: causa singola o multipla (caduta, folgorazione e caduta, ecc.), agente fisico o chimico (scheggia, intossicazione, ecc.);
- collocare l'infortunato nella posizione più opportuna (di sopravvivenza) ed apprestare le prime cure;
- rassicurare l'infortunato e spiegargli cosa sta succedendo cercando di instaurare un clima di reciproca fiducia;
- conservare stabilità emotiva per superare gli aspetti spiacevoli della situazione di urgenza e controllare le sensazioni di sconforto e/o disagio che possono derivarne;
- non sottoporre l'infortunato a movimenti inutili;
- non muovere assolutamente i traumatizzati al cranio o alla colonna vertebrale ed i sospetti di frattura;
- non premere e/o massaggiare quando l'infortunio può avere causato lesioni profonde;
- non somministrare bevande o altre sostanze;

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 7	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- slacciare gli indumenti che possono costituire ostacolo alla respirazione;
- se l'infortunato non respira, chi è in grado può effettuare la respirazione artificiale;
- attivarsi ai fini dell'intervento di persone e/o mezzi per le prestazioni più urgenti e per il trasporto dell'infortunato al più vicino posto di pronto soccorso.

SCHEMA DI CHIAMATA DEI SOCCORSI

Per un rapido ed efficace intervento dei Vigili del Fuoco o del Pronto Soccorso, occorre fornire precise informazioni sull'emergenza in corso, secondo le istruzioni di seguito riportate.

Richiesta di intervento dei Vigili del Fuoco (115)

DURANTE LA TELEFONATA E' IMPORTANTE MANTENERE LA CALMA E NON INTERROMPERE LA COMUNICAZIONE.

Il telefonista dei Vigili del Fuoco farà delle domande per raccogliere tutte le informazioni necessarie:

COSA SUCCUDE?	Incendio, incidente stradale, soccorso di persone o animali, ecc.
GRAVITA' DELL'EMERGENZA	Cosa è coinvolto nell'incendio? Quanto è vasto?
CI SONO PERSONE IN PERICOLO?	Quante vetture coinvolte nell'incidente? La macchina che brucia ha l'impianto a gas? ecc.
DOVE?	Il paese, la frazione, via e numero civico, ulteriori indicazioni per raggiungere il posto, si può raggiungere con dei camion? In caso di incendio dove si è sviluppato? ecc.
I DATI DI CHI CHIAMA	COGNOME, NOME E NUMERO DI TELEFONO: questi dati permettono di poter ottenere ulteriori ed eventuali informazioni o verificare la veridicità della chiamata. Purtroppo, alcune volte, giungono richieste di soccorso false e questo comporta uno spiegamento di uomini e mezzi senza che ci sia una reale necessità. Dare dei dati chiari e precisi permette di evitare il verificarsi di questi incresciosi avvenimenti.

Raccolte queste brevi, ma essenziali, informazioni il telefonista attiva i segnali di allerta, all'autista viene consegnato un foglio con il nome e l'indirizzo; la squadra entro brevissimo tempo è già per strada e riceverà ulteriori informazioni via radio.

ATTENDERE L'ARRIVO DEI VIGILI DEL FUOCO: quando si vedono i soccorsi arrivare, farsi riconoscere con un cenno della mano per consentire un intervento ancora più sollecito.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 7	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Richiesta di intervento del Soccorso per Emergenza Sanitaria (118)

DURANTE LA TELEFONATA E' IMPORTANTE MANTENERE LA CALMA E NON INTERROMPERE LA COMUNICAZIONE.

COSA SUCCUDE?	Dare informazioni sul tipo di infortunio (caduta, schiacciamento, intossicazione, ustione, malore, ecc.).
GRAVITA' DELL'EMERGENZA	Comunicare il numero degli infortunati. Fornire informazioni sulle condizioni dell'infortunato (coscienza, respiro, polso, ferite, ecc.) e sul tipo di soccorso praticato o ancora in corso (compressione della ferita, respirazione bocca a bocca, massaggio cardiaco, ecc.).
CI SONO PERSONE IN PERICOLO?	Comunicare se sussiste ancora il rischio per altre persone.
DOVE?	Fornire indicazioni precise per il raggiungimento del luogo dell'infortunio. Concordare il percorso con la centrale operativa 118. Se il luogo è difficile da raggiungere fare in modo che qualcuno accolga l'ambulanza.
I DATI DI CHI CHIAMA	COGNOME, NOME E NUMERO DI TELEFONO: questi dati permettono di poter ottenere ulteriori ed eventuali informazioni.

RISPONDERE ALLE DOMANDE E NON RIAGGANCIARE SINO A CHE SONO STATE IMPARTITE DISPOSIZIONI.

NUMERI TELEFONICI UTILI

EVENTO	CHI CHIAMARE	TELEFONO
Emergenza incendio	Vigili del Fuoco	115
Emergenza sanitaria	Pronto Soccorso	118
Forze dell'ordine	Carabinieri	112
	Polizia	113

***TUTTE LE SUDETTE MISURE SONO MEGLIO SPECIFICATE NEI
PIANI DI EMERGENZA E DI EVACUAZIONE RELATIVI ALLE
SCUOLE OGGETTO DELL'APPALTO***

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 8	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 8

**VERBALE DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI
DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 8	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

VERBALE DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

in data _____

LOCALITA' _____ **PRESSO** _____

OGGETTO: **APPALTO SERVIZI**
Misure di prevenzione e rischi nel luogo di lavoro – Misure adottate per eliminare le interferenze – Misure di emergenza e di evacuazione.

PARTECIPANTI ALLA RIUNIONE

RUOLO	FIRMA
COMMITTENZA: ENTE/AZIENDA DATORE DI LAVORO O SUO DELEGATO IMPRESA APPALTATRICE: IMPRESA DATORE DI LAVORO O SUO DELEGATO	_____ _____
COMMITTENZA: RESP. DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE Belmonte Agnese IMPRESA APPALTATRICE: RESP. DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	_____ _____
COMMITTENZA: MEDICO COMPETENTE IMPRESA APPALTATRICE: MEDICO COMPETENTE	_____ _____
COMMITTENZA: RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA IMPRESA APPALTATRICE: RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	_____ _____
INCARICATO DELLA PROMOZIONE, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	_____

LAVORATORI

N.	COGNOME E NOME QUALIFICA	SETTORE/GRUPPO DI COMPETENZA	FIRMA
01			
02			
03			
04			

Allegati: si no N°

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 9	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 9

ELENCO LAVORATORI

ORARIO DI LAVORO

**COPIA DELLE TESSERE DI RICONOSCIMENTO
DEI LAVORATORI OPPURE COPIA DEL REGISTRO,
VIDIMATO DALLA DIREZIONE PROVINCIALE DEL
LAVORO, PER AZIENDE CON MENO DI 10 ADDETTI
PER OGNI LUOGO DI LAVORO**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 9	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ELENCO DEI LAVORATORI

I lavoratori della committenza sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Mansione

I lavoratori dell'impresa appaltatrice sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Mansione

ORARIO DI LAVORO

Lavoratori della committenza	Lavoratori dell'impresa appaltatrice

COPIA DELLE TESSERE DI RICONOSCIMENTO DEI LAVORATORI
OPPURE COPIA DEL REGISTRO, VIDIMATO DALLA DIREZIONE
PROVINCIALE DEL LAVORO, PER AZIENDE CON MENO DI 10 ADDETTI
PER OGNI LUOGO DI LAVORO

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre – D.U.V.R.I.
**Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE**
Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale	
00.	15.03.2021
01	19.04.2021



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021/2024 SOTTOSCRIZIONE DEL PRE-DUVRI ED ALLEGATI		

SOTTOSCRIZIONE DELL'ELABORATO

<i>RUOLO</i>	<i>COGNOME E NOME</i>	<i>FIRMA</i>
COMMITTENTE/titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto -Art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08.	Cicconi Maurizio	

SISTEMA DI SICUREZZA DEL COMMITTENTE

Il presente elaborato, da intendersi come parte integrante dell'intero "Compendio documentale" (Nomine – Designazioni- Procedure di controllo- Valutazioni correlate- ecc.) posto in essere dal Datore di lavoro per garantire la salute e sicurezza sul luogo di lavoro, viene letto, accettato e sottoscritto dai seguenti componenti del Sistema di Sicurezza Aziendale:

<i>RUOLO</i>	<i>COGNOME E NOME</i>	<i>FIRMA</i>
DATORE DI LAVORO (DL)	Cicconi Maurizio	
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)	Belmonte Agnese	
ADDETTO/I AL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)		
MEDICO COMPETENTE (MC)	Murri Giorgia	 <small>Dott.ssa Giorgia Murri Medico Chirurgo - Specialista in Medicina del Lavoro C/la Sacchetti, 101 - 66030 TRECILIO (CH) Codice Fiscale: MURR GRG 84741 E435D Partita IVA: 0256258 069 2</small>
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)	Sciamanna Pierluigi	

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024 SOTTOSCRIZIONE DEL PRE-DUVRI ED ALLEGATI		

SISTEMA DI SICUREZZA DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice dichiara di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della presente valutazione dei rischi e di essere stata correttamente informata circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui opererà e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate. Si impegna inoltre formalmente a contattare il committente qualora si renda necessario, durante l'esecuzione dei lavori, acquisire ulteriori informazioni, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze. Il presente elaborato, viene letto, accettato e sottoscritto dai seguenti componenti del Sistema di Sicurezza Aziendale:

RUOLO	COGNOME E NOME	FIRMA
DATORE DI LAVORO (DL)		
RESPONSABILE SISTEMA SICUREZZA PER SETTORE DI COMPETENZA (RSS)		
PREPOSTO INCARICATO DEL SISTEMA DI SICUREZZA PER SETTORE DI COMPETENZA (PI)		
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)		
ADDETTO/I AL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)		
MEDICO COMPETENTE (MC)		
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)		
INCARICATO DELLA PROMOZIONE, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO		



ALLEGATO C

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero 099, data 24.05.2017

Numero dell'avviso nella GU S: 2017 099 - 197320

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale):

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	COMUNE DI CAMPLI
Codice fiscale	80005970670
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ISTITUTO OMNICOMPRESIVO DI CAMPLI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	N.D.
CIG	872589110D
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le **amministrazioni aggiudicatrici**: un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli **enti aggiudicatori**: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione**.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) <i>(ove esistente)</i> :	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ :	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....]

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁽⁹⁾ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? In caso di risposta negativa alla lettera d): Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>

⁽¹⁰⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

⁽¹¹⁾ Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[] Si [] No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[] Si [] No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

<p>L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾ 2. Corruzione⁽¹³⁾ 3. Frode⁽¹⁴⁾; 4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾; 5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾; 6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani⁽¹⁷⁾ <p>CODICE</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

<p>Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):</p>	<p>Risposta:</p>
<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾</p>
<p>In caso affermativo, indicare ⁽¹⁹⁾:</p> <p>a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,</p> <p>b) dati identificativi delle persone condannate [];</p> <p>c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</p>

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹³⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁴⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁵⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁷⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati? 5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] [.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

<p>obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ? 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p>

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d): - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

<p>Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. <i>f</i>), <i>fbis</i>), <i>f</i>ter, <i>g</i>), <i>h</i>), <i>i</i>), <i>l</i>), <i>m</i>) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] (26)</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?</p> <p>1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f</i>);</p> <p>2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera <i>g</i>) o aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di sub appalti (Articolo 80, comma 5, lettera <i>fter</i>);</p> <p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>h</i>)?</p> <p>In caso affermativo :</p> <p>- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:</p> <p>- la violazione è stata rimossa ?</p> <p>4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>i</i>);</p> <p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....].[.....].[.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....].[.....].[.....]</p>

⁽²⁷⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p>	<p>[.....]</p>

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[] Si [] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p>									

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

<p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p>	<p>[.....]</p>

⁽³⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No ⁽³⁹⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]⁽⁴⁰⁾</p>

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

ALLEGATO" D"

Spett.le Comune di Campli
P.zza Vittorio Emanuele II
64012 Campli (TE)

OGGETTO: istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva relativa al possesso dei requisiti generali e tecnici per la partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica.

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
In qualità di (*carica sociale*) _____
Della società (*denominazione e ragione sociale*) _____
Sede legale _____
Sede operativa _____
Numero telefonico _____ n.fax _____
Indirizzo e -mail _____
Codice Fiscale _____
Partita IVA _____
Indica come referente per la gara:
Nome e cognome _____
Indirizzo al quale inviare la corrispondenza per la gara _____
n. telefonico _____ n.fax _____
n. cellulare _____ Indirizzo e-mail _____

CHIEDE

di partecipare alla presente gara come:

Impresa singola;

Membro del raggruppamento temporaneo di imprese formato come segue:

Denominazione/Ragione Sociale/ Forma Giuridica/Sede Legale

1)IMPRESA CAPOGRUPPO/MANDATARIA _____

2)IMPRESA MANDANTE _____

3)IMPRESA MANDANTE _____

N.B .Ogni impresa/società del raggruppamento o del Consorzio di Imprese, nonché il Consorzio stesso, deve compilare singolo modulo di dichiarazione da inserire in un unico plico, unitamente al modello dichiarazioni, ATI/Consorzi di Imprese, che dovrà essere compilato a cura del Consorzio o in caso A.T.I. dell'Impresa Capogruppo, e sottoscritto da tutte le imprese incaricate dell'esecuzione del servizio.

Oppure

consorzio

3.1 Indicare Tipologia di consorzio

3.2 Intenzione di svolgere il servizio in proprio (Consorzio di Cooperative)

SI NO

solo per i Consorzi

IMPRESE/SOCIETA' INDICATE QUALE ESECUTRICI DEL SERVIZIO

(denominazione /ragione sociale)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

dati relativi al CONSORZIO

LEGALI RAPPRESENTANTI (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

DATI RELATIVI A CIASCUNA DELLE IMPRESE/SOCIETA' SOPRA INDICATE

Denominazione/Ragione Sociale

Sede legale

Legali e rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

Denominazione/Ragione Sociale

Sede Legale

Legali e rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

Denominazione/Ragione Sociale

Sede legale

Legali e rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

Denominazione/Ragione Sociale

Sede legale

Legali e rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

N.B Il Consorzio di Imprese per poter partecipare alla gara dovrà affidare il servizio ad alcune imprese consorziate che dovranno svolgere effettivamente lo stesso. I requisiti di ordine economico/tecnico/finanziario di cui al disciplinare di gara devono essere posseduti singolarmente dalle imprese consorziate che svolgeranno effettivamente il servizio. I requisiti di ordine generale devono essere posseduti anche dal Consorzio di Imprese. Per i Consorzi di Cooperative, i requisiti devono essere indicati solo dal Consorzio. Nel caso in cui il Consorzio di Cooperative non intenda svolgere direttamente il servizio, le consorziate indicate quali esecutrici dello stesso, dovranno dichiarare il possesso dei requisiti di ordine generale compilando il modulo dichiarazione "Consorzi di Cooperative".

Solo per le Società di capitali

Consiglio di Amministrazione (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

1.3. Legali rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

1.4 Procuratori (nominativi, dati anagrafici, residenza ed estremi della procura Generale/Speciale)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

DICHIARA

Consapevole delle responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui allrt. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato,

ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445

CHE I FATTI, STATI E QUALITA' RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGRAFI CORRISPONDONO A VERITA'

**Dichiarazioni rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000
Normativa di riferimento- art. 80 del D.Lgs. 50/2016.**

-che l'Impresa è regolarmente iscritta nel registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A., o ad altro registro professionale dello stato in cui ha sede, se l'impresa è straniera e non ha sede in Italia, e che l'oggetto sociale dell'impresa risulta coerente con l'oggetto della gara, specificando i seguenti dati:

*numero di iscrizione _____;
*data di iscrizione _____;
*durata della ditta/data di termine _____;
*forma giuridica _____;

-che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo od in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni e di non versare in stato di sospensione dell'attività commerciale;

-che nei confronti dei soggetti deputati ai sensi dell'articolo 38, comma 1°, lettera b) non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956 n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della Legge 31 maggio 1965 n. 575;

-che non sono state emesse nei confronti del sottoscrittore o soggetti deputati in base alle disposizioni di legge sentenze di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari e di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la P.A.;

oppure

-di aver subito condanne relativamente a _____
_____ ai sensi dell'art. _____ del
C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver (*indicare se patteggiato, estinto o
altro*) _____;

-di non incorrere in alcuna causa di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

_di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della Legge 19 marzo 1990 n. 55;

-che nell'esercizio dell'attività professionale del sottoscrittore non è stato commesso alcun errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;

-che l'Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita. Le posizioni assicurative e contributive esistenti in capo all'Impresa con riferimento all' 'INPS, INAIL sono le seguenti (*indicare tutte le posizioni*):

°Iscrizioni all'INPS di _____ con n. matricola _____;

°Iscrizione all'INAIL di _____ con n. matricola _____;

-che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

-che l'impresa non ha commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita;

-che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando non siano state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;

-che non sussistono nei confronti dell'Impresa e del sottoscrittore cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965 n. 575 e succ. modifiche;

-che l'Impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis comma 14 della Legge 18.10.2001 n. 383, sostituito dalla Legge 22.11.2002 n. 266, oppure di essersene avvalsa ma che il periodo di emersione si è concluso (eventualmente indicare gli uffici dell'INPS presso i quali è possibile effettuare la verifica); _____;

-di aver preso visione degli atti di gara di cui si obbliga all'osservanza e di accettare espressamente le prescrizioni ivi contenute;

-che l'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili in quanto esclusa dall'osservanza degli obblighi di cui alla Legge n. 68 del 12.3.1999 poiché _____;

oppure

-di non essere assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge n.68/1999 (per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

-di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della Legge 12.3.1999, n. 68)

(per le imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000),

Indicare l'Ufficio Provinciale al quale rivolgersi ai fini della verifica:

_____ :
(N.B. dovrà essere espressa in forma chiara la fattispecie in cui la Ditta ricade, barrando la relativa voce).

-che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2° del D.Lgs 8.6.2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la P.A.;

-che alla gara non partecipano, singolarmente o in altro raggruppamento o consorzio, altre Imprese controllate dall'Impresa concorrente o controllanti l'Impresa concorrente ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici;

-di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

-di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e documentazione complementare, nel Capitolato Speciale d'appalto e degli altri documenti in esse richiamati e citati, nonché le norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del contratto, nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;

-di impegnarsi ad impiegare personale sufficiente per la gestione del servizio ed in possesso dei requisiti idonei ad effettuare il servizio (secondo le modalità, i patti e le condizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto);

-di applicare integralmente ai propri addetti i contenuti economico-normativi della contrattazione nazionale di settore e di obbligarsi ad applicare integralmente tutte le norme dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionale e locale vigenti, nonché tutte le successive modificazioni;

-di aver adempiuto ed adempiere agli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione, previdenza e assistenza dei lavoratori ed in particolare quelle relative al luogo di lavoro ex

D.Lgs. n. 626/94 ed alla sicurezza dei cantieri ex D.Lgs n.494/96 e di averne tenuto conto nel redigere l'offerta;

-di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per 180 giorni dal termine indicato di ricezione delle offerte;

-di impegnarsi ad avviare il servizio anche nelle more della stipula del contratto, in esecuzione a quanto disposto dall'art. 32, comma 13, del D.Lgs 50/2016 in considerazione della natura del servizio oggetto d'appalto;

-che nel redigere l'offerta economica la Ditta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dei servizi, rinunciando sin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

-che nel redigere l'offerta economica la Ditta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro;

-di prendere atto espressamente che non potrà essere invocata dalle parti alcuna verifica in sede contrattuale di prezzi offerti;

***(solo per le cooperative, società di cooperative, consorzio di cooperative e cooperative sociali)**

-di essere regolarmente iscritta:

°nel Registro Prefettizio (indicare i dati relativi all'iscrizione) _____;

°nell'albo Regionale delle Cooperative Sociali, se e dove istituito (indicare i dati relativi all'iscrizione) _____;

-che il numero di Fax al quale va inviata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, la eventuale richiesta di verifica dei requisiti richiesti in sede di gara, è il seguente (*indicare il n. di fax*) _____;

-che per l'espletamento dei servizi contemplati dall'appalto si impegna ad eseguire tutti gli ordini ed osservare tutte le direttive che vengono emanate dagli Uffici Comunali competenti;

-di aver preso visione dei luoghi dove verrà svolto il servizio, come da certificato allegato;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione a contrarre polizza assicurativa R.C.T., con primaria compagnia, con un adeguato massimale per ogni sinistro;

-di essere a conoscenza di tutto quanto contenuto nel Capitolato Speciale d'appalto e correlativi allegati, e di accettarne senza riserva alcune ogni disposizione ed ogni eventuale modifica apportata dall'Amministrazione Comunale, per esigenze specifiche inerenti alle modalità organizzative del servizio.

Data _____

Timbro della società e firma del legale rappresentante

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento d'identità del soggetto firmatario in corso di validità.

N.B1. in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito o da costituirsi, ciascuna delle imprese partecipante dovrà produrre la seguente documentazione:

domanda di partecipazione e connessa dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare dell'impresa, con firma non autenticata ma accompagnata, a pena di esclusione, da fotocopia di valido documento d'identità.

Nel caso di consorzi, ciascuna delle imprese per cui il consorzio dichiara di partecipare dovrà del pari produrre tutta la documentazione e le dichiarazioni di cui sopra.

Note generali per la compilazione

1. Si consiglia per la compilazione del presente modulo di effettuare un'attenta lettura dello stesso, nonché del bando e del disciplinare di gara.
2. Il presente modulo è predisposto al fine di semplificare la predisposizione delle dichiarazioni richieste dall'Amministrazione Comunale;
3. Ogni modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del legale rappresentante;
4. Si ricorda di allegare sempre il documento di riconoscimento dei soggetti firmatari i vari moduli.

ALLEGATO "E"

Spett.le Comune di Campli
P.zza Vittorio Emanuele II
64012 Campli (TE)

OGGETTO: Affidamento del Servizio di Refezione scolastica: Dichiarazione di avvenuto sopralluogo nei luoghi ove dovrà essere svolto il servizio.

Il/La sottoscritt _____

Nato/a a _____ il _____ (Prov. ____)

Residente in _____ (Prov. _____)

Via _____ n° _____

in qualità di _____ della

Ditta _____

con sede in _____ (Prov. _____) CAP _____

Via _____ n. _____

C. F. n. _____

P. IVA n. _____

Tel. n. ____/_____, n° ____/_____

Fax n. ____/_____

E-mail _____

DICHIARA

Che il giorno _____ alle ore _____

ha preso visione dei luoghi ove dovrà essere svolto il servizio, al fine di predisporre una corretta formulazione dell'Offerta Economica per il Servizio in argomento.

Luogo e Data.....

Timbro e Firma del Titolare / Legale Rappresentante.....

Il sottoscritto _____ in qualità di responsabile del Servizio del Comune di Campli attesta la presa Visione da parte della ditta sopraindicata

CAMPLI, li, _____

Il Responsabile del Servizio

Modulo da compilarsi a cura di A.T.I./ConSORZI di Imprese
Modulo per richiesta di ammissione a firme congiunte
Da allegare alla dichiarazione Mod. 1 dell'Impresa Capogruppo/ConSORZIO.

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

Il sottoscritto _____

Nato a _____ il _____

in qualità di Legale Rappresentante dell'Impresa Capogruppo/ConSORZIO _____

Chiede l'ammissione alla gara in oggetto unitamente alle imprese di seguito indicate, in qualità di:

A.T.I.

e, in caso di aggiudicazione, di conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.lgs. n. 163/2006 conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza alla società qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

CONSORZIO DI IMPRESE

Indicare la parte di servizio che svolgerà ciascun componente l'A.T.I./ConSORZIO

	Denominazione Sociale	Parte di servizio effettuata	% di partecipazione	Capogruppo
1				
2				
3				
4				

Società _____

Legale Rappresentante

Firma

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario.

ALLEGATO "H"

Marca da
bollo
€ 16,00

Spett.le Comune di Campi

P.zza Vittorio Emanuele II

64012 Campi (TE)

SCHEMA OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica.

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO IL _____ **A** _____

NELLA SUA QUALITÀ DI _____

DELL'IMPRESA _____

CON SEDE LEGALE IN _____

VIA _____

P. IVA _____

C.F. _____

Che partecipa alla gara di cui all'oggetto come (*siglare con crocetta il riquadro che interessa*)

Impresa Singola ;

ovvero

capogruppo di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio costituita tra:_____.

ovvero

mandante di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio costituito tra:_____.

Letto il bando di gara per il servizio di cui all'oggetto, il capitolato speciale d'appalto e il disciplinare di gara, consapevole che l'importo a base d'asta ammonta:

1. ad Euro _____ oltre IVA nei modi di legge. (IVA _____%), costo unitario del pasto;
2. ad Euro _____ oltre IVA nei modi di legge. (IVA _____%), costo unitario derrate alimentari per singolo pasto.

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA

OFFERTA : Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano , per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola		
DESCRIZIONE	IMPORTO IN LETTERE	IMPORTO IN CIFRE
Importo a base d'asta costo unitario pasto	Euro Cinque/25	€ 5,25
Importo offerto costo unitario pasto	Euro _____	€ _____
Ribasso percentuale	% _____	% _____
TOTALE PREZZO COMPLESSIVO OFFERTO	Euro _____	€ _____

DICHIARA

- che il prezzo offerto ricomprende tutte le prestazioni specificate dal Capitolato Speciale d'Appalto e quelle aggiuntive previste dall'*Offerta Tecnica*;
- che manterrà il prezzo offerto invariato per tutto il periodo contrattuale salvo l'aggiornamento ISTAT come da Capitolato Speciale d'Appalto.

Data _____

(Timbro e firma del Titolare o Legale rappresentante)

N. B. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese da costituire il presente modulo offerta dovrà essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate. L'offerta congiunta determina la responsabilità solidale delle imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione concedente.

Legale rappresentante impresa capogruppo _____

Firma _____

Legale rappresentante impresa mandante _____

Firma _____

Legale rappresentante impresa mandante _____

Firma _____



COMUNE DI CAMPLI



PROVINCIA DI TERAMO

CAPITOLATO D'ONERI

PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ISTITUTO COMPRENSIVO E L'ASILO NIDO DI CAMPLI ANNI SCOLASTICI (3): 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024

CODICE CIG: 872589110D

ENTE APPALTANTE

Comune di Campli (TE) P.zza Vittorio Emanuele II, 1 – 64012 Campli (Te). Tel. 0861/56011 – Fax: 0861/569916
– PEC: postacert@pec.comune.campli.te.it - Sito internet: <http://www.comune.campli.te.it>

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.....	3
ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	3
ART. 4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	3
ART. 5 – VALORE DELL'APPALTO	4
ART. 6 - DURATA	4
ART. 7 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	4
ART. 8 - MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	5
ART. 9 - COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE	5
ART. 10 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO.....	6
ART. 11 - AGGIUDICAZIONE	6
ART. 12 - CONTROLLI	6
ART. 13 - OBBLIGHI DELLE PARTI	7
ART. 14 - QUALITÀ DEI PASTI.....	7
ART. 15 - TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	8
ART. 16 - PERSONALE.....	8
ART. 17 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE	9
ART. 18 - VESTIARIO DEGLI ADDETTI.....	10
ART. 19 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI	10
ART. 20 - INFORTUNI E DANNI.....	10
ART. 21 - INVENTARIO.....	10
ART. 22 - CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.....	10
ART. 23 - CRITERI PER OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA	11
ART. 24 - TRACCIABILITÀ-RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI	11
ART. 25 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE – COVID 19	11

ART. 26 - DISINFESTAZIONE	11
ART. 27 - ASSICURAZIONI.....	12
ART. 28 - PAGAMENTO	12
ART. 29 - SUBAPPALTO.....	12
ART. 30 - INADEMPIMENTO	12
ART. 31 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI.....	13
ART. 32 - CONTROVERSIE	13
ART. 33 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE	13
ART. 34 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)	13
ART. 35 - DISCIPLINA NORMATIVA.....	13
ART. 36 - OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITA DEI FLUSSI FINANZIARI.....	13
ART. 37 - REVISIONE PREZZI	13
ART. 38 - RESPONSABILI PROCEDIMENTO	13
ART. 39 - NORME FINALI	14

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto, oggetto della presente relazione, concerne il servizio di refezione scolastica. Si tratta di un appalto di servizi così come definito dal D.Lgs n.50/2016.

La scelta del contraente avverrà con la procedura di appalto prevista dall'art. 63 del Codice degli Appalti (D.lgs. 50/2016) ovvero mediante Procedura Aperta.

ART. 2 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di gara avverrà ai sensi degli artt. 59, comma 1) e 95 del D.Lgs. 19.04.2016 n. 50, ovvero procedura aperta ed aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte saranno esaminate e valutate da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016.

ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il luogo di prestazione del servizio è nel territorio del Comune di Campli, Provincia di Teramo, Italia, e precisamente presso le sedi dell'Istituto Comprensivo di Campli (Fraz. Castelnuovo, Sant'Onofrio, Campovalano) e dell'Asilo Nido sito in Campli.

ART. 4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di mensa scolastica per l'Istituto Comprensivo e per l'Asilo Nido di Campli.

Si specifica, per ogni plesso, il numero di iscrizioni al servizio di refezione scolastica, unitamente al personale scolastico. Nell'anno scolastico 2020/ 2021 non è stato attivato il servizio mensa per il doposcuola.

ANNO SCOLASTICO	N. ISCRIZIONI CAMPLI	N. ISCRIZIONI CAMPOVALANO	N. ISCRIZIONI SANT'ONOFRIO	TOTALE ISCRITTI
2018/2019	75	32	98	205
2019/2020	79	32	93	204
2020/2021	65	24	77	166

Nell'anno scolastico 2018/2019, anno di riferimento prima della pandemia da Covid 19, sono stati consumati 22.801 pasti.

Nello specifico l'appalto si compone dei seguenti servizi principali e accessori:

Caratteristiche del servizio:

- **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO E CAMPOVALANO:** produzione e preparazione pasti nella rispettiva cucina, compreso lo scodellamento (pasti presunti per un anno n. 14.000), nonché gestione del refettorio ed eventuale produzione e preparazione pasti in caso di attivazione del servizio di doposcuola (pasti presunti per un anno n. 2.000).

La ditta appaltatrice è tenuta a garantire:

- a) nella Scuola di Campovalano il servizio di n. 2 addetti, nello specifico un cuoco (5 ore lavorative) e un aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno);
- b) nella Scuola di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti: nello specifico n.1 cuoca (6 ore lavorative) e di n.1 aiuto cuoca (4 ore e mezza).

- **FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE REFEZIONI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPLI (fraz. CASTELNUOVO) e DELL'ASILO NIDO** – (per la preparazione dei pasti presunti per un anno n. 10.000) nonché il servizio da parte di n. 1 aiuto cuoca;

Ulteriore oggetto:

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi, altresì, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire, in casi particolari:

- Produzione e preparazione dei pasti nelle rispettive cucine, compreso lo scodellamento, delle Scuole dell'infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) in caso di assenza per qualsiasi motivo del personale preposto dipendente del Comune.
- Servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili;
- Servizio di fornitura pasti ad anziani o persone in condizioni di disagio sociale.

Trasporto

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Costituisce oggetto del presente appalto anche il rispetto delle clausole e criteri ambientali minimi dal disciplinare di gara ed eventualmente contenute nel progetto-offerta presentato dall'appaltatore;

ART. 5 – VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo del contratto si intende comprensivo di tutti i servizi e forniture di cui al presente capitolato, nonché degli oneri per la sicurezza e i costi del lavoro.

Di seguito si riporta il quadro economico di progetto da cui deriva:

PREZZO BASE L'appalto prevede la fornitura presunta di n. € 62.000, 00.pasti per il periodo di 3 anni scolastici dalla data di inizio del servizio. L'importo del singolo pasto a base di gara è fissato in € 5,25 oltre oneri di sicurezza e Iva. Costo del servizio di refezione € 330.750,00 (IVA esclusa), oltre € 5.520,00 per oneri di sicurezza e 840,00 relativamente ai oneri di sicurezza per le interferenze (IVA esclusa).

- 1) COSTO SINGOLO PASTO € 5,25;
 - 2) IMPORTO BASE D'ASTA € 110.250,00.
 - 3) VALORE APPALTO € 330.750,00
- Pasti annui 21.000,00. Tot. Pasti (3 anni) € 62.000,00.

ART. 6 - DURATA

L'appalto avrà la durata di **3 (tre) anni** scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – con inizio indicativo coincidente con l'avvio della stagione scolastica 2021/2022 (settembre 2021) e scadenza indicativa con il termine della stagione scolastica 2023 - 2024 (giugno 2024, salva la prosecuzione anche nel mese di luglio per le attività che concernono l'asilo nido e il campus).

Nelle more dell'espletamento della successiva gara nell'anno 2024, ai sensi dell'art.106, c.11 del D.Lgs n.50/2016 il contratto in essere potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla nuova stipula (cd. Proroga tecnica).

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Abruzzo.

ART. 7 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Servizio di mensa deve avvenire tutti i giorni di apertura delle scuole, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanza.

Per l'Asilo Nido la fornitura di derrate alimentari deve essere garantita anche nel mese di luglio qualora sia prolungata l'apertura dello stesso.

Il numero dei pasti indicato non è da ritenersi vincolante in quanto gli stessi possono mutare nel tempo.

L'eventuale chiusura di una o più scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta necessità di espletare diversamente il servizio di refezione scolastica, comporterà la cessazione della gestione in appalto relativamente alla/e scuola/e interessata/e previo preavviso di almeno 48 ore. In tal caso, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

La ditta appaltatrice si impegna, in caso di impossibilità a prestare il servizio a causa di sciopero del proprio personale dipendente, a darne comunicazione all'Amministrazione comunale almeno 48 ore prima. Qualora venga omessa la suddetta comunicazione ovvero il servizio non venga espletato per cause imputabili alla ditta, la stessa dovrà corrispondere al Comune di CAMPLI una penale, pari al costo del pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti l'ultimo giorno di erogazione del servizio, per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio di refezione scolastica. La penale verrà decurtata dall'importo fatturato, in sede di liquidazione della fattura successiva.

Le caratteristiche dei pasti che la ditta dovrà somministrare giornalmente devono essere conformi a quelle stabilite dalle:

- Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica;

che si allega e diventa parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale.

I pasti sono preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature e del menù indicato nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica.

La ditta libera il Comune di CAMPLI da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

I menu, le grammature e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti sono specificati nei menu settimanali allegati, i quali potranno variare secondo le prescrizioni dell'A.S.L.

Eventuali variazioni dei menù settimanali potranno essere disposte anche dal Responsabile del Servizio competente, su indicazione dell'esperto nutrizionista, che l'Amministrazione Comunale si riserva di incaricare, sentita la Commissione Mensa Scolastica e previa consultazione della ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - di Teramo.

Tali variazioni dovranno essere accettate dalla ditta appaltatrice e non comporteranno alcuna variazione del prezzo del pasto, qualora si tratti di alimenti contemplati dai menù allegati.

Per tutti i servizi sono vietati i cibi precotti.

ART. 8 - MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

1. Il servizio di fornitura, normalmente, si svolgerà dal lunedì al venerdì.
2. La ditta aggiudicataria dovrà procedere alla consegna giornaliera dei generi alimentari secondo le ordinazioni del personale addetto alle cucine entro e non oltre le ore 9,00, presso le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio, Campi (fraz. Castelnuovo) e Campovalano. La merce dovrà essere trasportata in automezzi idonei e specifici per il trasporto di alimenti e alle temperature previste, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.
3. La merce dovrà essere depositata nel luogo indicato dall'addetta alla refezione scolastica, la quale provvederà ai controlli e prenderà in carico la merce.
4. Dovrà comunque essere garantita la puntualità della consegna onde non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro degli addetti al servizio di refezione.
5. I generi alimentari oggetto della fornitura saranno richiesti alla ditta aggiudicataria dai responsabili delle cucine; tali generi dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto delle merci.
6. In caso che i ritardi nei termini di consegna siano ripetuti e tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti, il Comune a suo insindacabile giudizio, potrà risolvere il presente contratto.
7. Laddove il personale della refezione dovesse, a suo insindacabile giudizio, valutare il prodotto presentato come non conforme al capitolato e/o non di qualità superiore, la merce si intenderà non consegnata, quindi la ditta fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro e alla immediata sostituzione.
8. Ogni rischio o danno durante la consegna, derivante dalle persone incaricate dei trasporti, dagli stessi mezzi di trasporto, dal personale dipendente della ditta o comunque da terzi, rimarranno a carico esclusivamente del fornitore che se le assume, senza nulla pretendere nei confronti dell'ente appaltante.

L'impresa rimane comunque responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione vigente in materia di fornitura alimentare.

La quantità e la grammatura delle derrate alimentari sono quelle indicate dal menù allegato alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. I).

Per l'Asilo Nido la fornitura di derrate alimentari deve essere garantita anche nel mese di luglio qualora sia prolungata l'apertura dello stesso.

ART. 9 - COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

In caso di emergenza derivante dalla pandemia da Covid 19, la ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni volte al contenimento. L'aggiudicatario dovrà quindi osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria

Il servizio mensa consiste nel:

1. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari e produzione dei pasti relativamente al servizio mensa presso le Scuole dell'Infanzia di Sant'Onofrio e Campovalano ed eventualmente anche nel caso di attivazione del servizio di doposcuola. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire:
 - a. Per la scuola di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti alla ristorazione: n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco;
 - b. Per la scuola di Campovalano il servizio n. 2 addetti alla ristorazione: n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco;
2. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la Scuola dell'Infanzia di Campi (fraz. Castelnuovo) e l'Asilo Nido;
3. nel confezionamento degli stessi presso la cucina della Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano;
4. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
5. intera gestione del refettorio (apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte le fasi della giornata: colazione, spuntino, pranzo, merenda.
6. riassetto e pulizia delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti e dei contenitori usati per trasportare i pasti;

7. fornitura di tutto lo stovigliato, dei prodotti di pulizia e del materiale di consumo necessario al confezionamento;
8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr. di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr. per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C.

ART. 10 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il Comune di CAMPLI è obbligato a corrispondere alla ditta appaltatrice, con cadenza mensile, quale corrispettivo dell'appalto il prezzo risultante all'esito della gara, moltiplicato per il numero dei pasti erogati nel mese precedente. Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Resta inteso che l'inserimento di tali prodotti - per quantità e per tipologia - sarà di volta in volta stabilito dall'esperto nutrizionista di fiducia del Comune, che l'Amministrazione Comunale si riserva di incaricare, sentita la Commissione Mensa Scolastica e previa consultazione della ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - di Teramo. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ART. 11 - AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma delle risultanze delle somme dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche per:

- a) il servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano e del servizio di refezione in caso di attivazione del doposcuola oltre che il servizio di n. 4 addetti alla ristorazione per la gestione del refettorio;
- b) fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la Scuola dell'Infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) e dell'Asilo Nido.

In caso di parità del punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto attribuito nella valutazione delle offerte tecniche.

In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. n. 827/1923.

Si procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Nel caso in cui non pervenga alcuna offerta, si procederà all'aggiudicazione mediante gara negoziata.

ART. 12 - CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e sulle derrate alimentari, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campli, sia mediante i preposti organi del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. di Teramo, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Ai fini dello svolgimento dell'attività di vigilanza, controllo e verifica il personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campli, si rappresenteranno periodicamente con la Commissione Mensa scolastica al fine di raccogliere osservazioni ed indicazioni in merito all'andamento del Servizio.

L'Amministrazione Comunale disporrà verifiche, controlli, sondaggi anche mediante questionari di gradimento o rendiconti giornalieri finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

I controlli potranno riguardare la qualità e le grammature dei pasti serviti per riscontrare la conformità dei pasti al menù, gli elementi quali aspetto, temperature, gusto, ecc., l'igiene della cucina, la qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e il modo in cui viene svolto il servizio di somministrazione agli utenti, comunicando eventuali rilievi al competente Responsabile del Servizio. Quest'ultimo potrà adottare i provvedimenti ritenuti più opportuni al fine di dare corso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 24.

ART. 13 - OBBLIGHI DELLE PARTI

La ditta provvede in proprio a quanto segue:

1. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO E CAMPOVALANO E DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN CASO DI ATTIVAZIONE DEL DOPOSCUOLA.

Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli per la colazione, lo spuntino ed i pasti (apparecchiatura);
- servizio di n. 4 addetti alla ristorazione. (**n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco per la scuola di Campovalano - n.1 cuoco e n. 1 aiuto cuoco per la scuola di Sant'Onofrio**);
- riordino e pulizia dei tavoli;
- pulizia dei locali ad uso cucina situata nella scuola e dei relativi arredi;
- gestione dei rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e manutenzione del relativo impianto;
- pulizia, manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, manutenzione e riparazione degli elettrodomestici;
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia;
- fornitura bicchieri, piatti, tovaglie, tovaglioli monouso;
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno);
- reintegro delle stoviglie (bicchieri, piatti, posate) perse, rotte o usurate.

2. FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DI N. 1 ADDETTO ALLA RISTORAZIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPLI (FRAZ. CASTELNUOVO) E PER L'ASILO NIDO. Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto e fornitura delle derrate alimentari;
- servizio di n. 1 addetto alla ristorazione come **aiuto cuoco**;
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno).

Sono a carico del Comune di CAMPLI: tutte le utenze necessarie al funzionamento della mensa: riscaldamento-acqua e luce ad esclusione dell'utenza telefonica.

L'aggiudicataria si obbliga inoltre a garantire la copertura del servizio in caso di indisponibilità o di assenza momentanea o definitiva del proprio personale e pertanto la funzionalità del servizio.

ART. 14 - QUALITA' DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica.

Deve essere inoltre previsto uno spuntino di metà mattina preparato in conformità a quanto previsto dalle alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica. I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

L'impresa dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale necessario per bambini e adulti, in bottiglie di vetro.

I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabeti, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

È tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori della cucina messa a disposizione dal Comune di Campli.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

ART. 15 - TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Il quantitativo delle derrate alimentari dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna.

I mezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto delle derrate alimentari e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I prodotti devono arrivare alla consegna protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ART. 16 - PERSONALE

Ogni servizio inerente a produzione, confezionamento, organizzazione, gestione e distribuzione dei pasti confezionati nella cucina messa a disposizione dal Comune, nonché per la gestione del refettorio nelle scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e Campovalano ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti, sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 100 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, si richiede che il concessionario assuma prioritariamente lo stesso personale ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa del concessionario subentrante.

La ditta appaltatrice dovrà fornire in totale **n. 5 addetti** alla ristorazione e nello specifico:

- Per la gestione del refettorio della scuola nella scuola di Sant'Onofrio, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetto alla ristorazione (per circa 6 al giorno) e n. 1 addetto come aiuto cuoco addetto alla ristorazione (4 ore e mezzo) assunti alle proprie dipendenze;
- Per la gestione del refettorio nella scuola di Campovalano, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetti alla ristorazione (per 5 ore al giorno) e n.1 addetto aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno) assunti alle proprie dipendenze.
- Per la gestione del refettorio della scuola dell'Infanzia di Campli e dell'Asilo Nido di Campli sito in Fraz. Castelnuovo, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetto aiuto cuoco assunto alle proprie dipendenze (per circa 4 ore e mezzo al giorno).

TABELLA RIASSUNTIVA:

Tabella relativa al personale impiegato nella refezione:

PLESSO SCOLASTICO	PERSONALE	ORARIO DI LAVORO
Scuola di Campli	Aiuto cuoco	4,5 h al giorno
Scuola di Campovalano	Cuoco	5 h al giorno
Scuola di Campovalano	Aiuto Cuoco	1,5 h al giorno
Scuola di Sant'Onofrio	Cuoco	6 h al giorno
Scuola di Sant'Onofrio	Aiuto Cuoco	4,5 h al giorno

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune. L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

In caso di malattia, di ferie o permessi da parte del personale, sarà compito della ditta provvedere alla sostituzione del personale.

ART. 17 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE

La ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di Legge o contrattuali (CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Albergi) relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro, si dichiara inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente di tutte le disposizioni antinfortunistiche ed igienico sanitarie vigenti, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, dovrà essere dotato di libretto sanitario ed indossare cuffia e grembiule in base alle vigenti disposizioni di Legge.

La ditta si impegna a far partecipare il personale di cucina ad eventuali incontri e/o corsi di aggiornamento e formazione professionale organizzati dall'Amministrazione comunale e/o dall'Azienda ASL di Teramo.

La corresponsione degli emolumenti dovrà avvenire entro il 10 del mese successivo.

ART. 18 - VESTIARIO DEGLI ADDETTI

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

È vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

ART. 19 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza il competente Servizio della ASL di Teramo, per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 20 - INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

L'Appaltatore risponderà direttamente 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 del Comune.

ART. 21 - INVENTARIO

L'Amministrazione comunale concede in comodato i locali e le attrezzature di sua proprietà, necessari al funzionamento del servizio di mensa di cui al precedente art. 1, dichiarando che gli stessi sono conformi alle vigenti disposizioni di igiene e sicurezza e completamente efficienti, dandone atto nel verbale di consegna e consistenza da redigersi a cura delle parti. La ditta sarà responsabile del buon uso e della buona conservazione di detti impianti e attrezzature, impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui sono stati ricevuti in consegna, salvo il deterioramento e il consumo dovuto all'uso.

Al termine della gestione verrà redatto, a cura delle medesime parti, un verbale di riconsegna degli impianti e delle attrezzature.

Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per il trasporto e la conservazione degli alimenti, nonché elettrodomestici che si rendessero necessari per perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. Tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della ditta appaltatrice, salvo la facoltà di cederli gratuitamente all'Amministrazione in sede di rinnovo del presente contratto.

ART. 22 - CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3 comma 1 del Decreto Legislativo 155/97 dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti e a tal fine mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP, a carico della ditta appaltatrice come previsto dal D. Lgs. n. 155 del 24/5/1997, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime. L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori. La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanitizzazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali delle cucine. Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

Al fine di garantire la qualità del servizio l'amministrazione comunale può:

- richiedere certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione, il nome delle ditte produttrici e fornitrici ed ogni altra informazione ritenuta utile;
- richiedere alla ditta analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti;

- verificare, in base alle norme di Legge ed ai regolamenti vigenti, l'igiene e la salubrità degli impianti e del personale occupato;
- effettuare controlli sulla produzione e sulla qualità dei pasti destinati alla refezione scolastica, anche mediante la fruizione di pasti nella mensa scolastica da parte di personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campi, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio anche mediante l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, con le modalità disciplinate dal precedente art. 7;

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno.

ART. 23 - CRITERI PER OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

Con il presente articolo si suggeriscono degli spunti da seguire per la fissazione dei criteri che guideranno la gara per l'affidamento del servizio da determinarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si ritiene di dover fissare i seguenti pesi tra qualità e prezzo così da stimolare in maniera massima la qualità sul prezzo:

- Offerta economica **max 20 punti**.
- Offerta tecnica **max 80 punti**.

CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate, criteri utilizzati dall'impresa per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari, dei quali – all'interno della relazione tecnica – dovranno essere forniti precisi elenchi, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari)

Criterio quantitativo

Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti, del servizio di refettorio, con particolare riferimento all'organico (quantità di dipendenti da poter impiegare come aiuto cuochi), alla formazione e professionalità degli addetti dedicati al controllo, alla produzione e distribuzione dei pasti oggetti dell'appalto;

Criterio qualitativo

"Descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare per garantire la qualità del servizio", con particolare riferimento agli strumenti di verifica e controllo della qualità dei pasti nonché della verifica del gradimento del pasto e del servizio in generale da parte degli utenti;

Criterio qualitativo

Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto indicato nel capitolato d'appalto" (servizi supplementari gratuitamente offerti dalla Ditta e riguardanti sia specificatamente il servizio di ristorazione scolastica che relativi a strutture/servizi scolastici in generale (arredi, attrezzature, manutenzione locali, ecc.)

ART. 24 - TRACCIABILITÀ-RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

Devono essere attuati tutti gli adempimenti finalizzati a garantire la rintracciabilità di filiera, mediante la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

ART. 25 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE – COVID 19

In caso di emergenza derivante dalla pandemia da Covid 19, la ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni volte al contenimento del contagio epidemiologico. L'aggiudicatario dovrà quindi osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla gestione degli alimenti (ricevimento e stoccaggio, lavorazione, produzione e trasformazione).

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione del refettorio, del locale cucina e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004.

ART. 26 - DISINFESTAZIONE

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte l'anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il Servizio di igiene della ASL di Teramo. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

ART. 27 - ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni

ART. 28 - PAGAMENTO

Il pagamento delle forniture verrà effettuato dal Comune di CAMPLI mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture mensili, debitamente documentate e vistate dal Responsabile del Servizio.

ART. 29 - SUBAPPALTO

E fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio in oggetto.

In caso di accertata trasgressione l'amministrazione procederà alla revoca immediata dell'incarico e all'incameramento della cauzione, fatti salvi i diritti che la Legge le assicura in materia.

ART. 30 - INADEMPIMENTO

Il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente Capitolato, in particolare di quanto disposto dagli artt. 7, 8, 9 e 10, consente all'Amministrazione comunale di disporre a suo insindacabile giudizio l'applicazione di una penale non inferiore alla somma di € 500,00 e non superiore alla somma di € 5.000,00, in ragione della gravità dell'inadempimento.

Detta penale sarà decurtata dal fatturato, in sede di liquidazione dell'ultima fattura dell'anno.

Nel caso dovessero verificarsi **tre** successive segnalazioni scritte di inadempienze con conseguente applicazione della suddetta penale, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione del contratto, incamerando la cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

ART. 31 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La cauzione definitiva, di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta.

Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 32 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie, di qualsiasi natura, che dovessero sorgere fra il Comune appaltante e la ditta appaltatrice, se non potranno essere composte amichevolmente, saranno devolute alla competenza del Giudice del luogo ove il Contratto è stato stipulato.

ART. 33 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti di Legge l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di CAMPLI.

ART. 34 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Farà parte della documentazione del presente appalto il PRE-D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. L'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

ART. 35 - DISCIPLINA NORMATIVA

Per quanto non disciplinato dal presente atto le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia (in particolare si applica il D. Lgs. 50 del 18.04.2016).

ART. 36 - OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 37 - REVISIONE PREZZI

A partire dal secondo anno scolastico, su richiesta della Ditta aggiudicataria, il prezzo annuo dell'appalto sarà soggetto a revisione annua per adeguarlo all'andamento dell'inflazione, secondo quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs n. 50/2016 sulla base di una istruttoria del Responsabile del Servizio interessato, con riferimento al valore dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo, per famiglie di operai e impiegati, accertato nei 12 mesi precedenti. La decorrenza dell'anno è da intendersi riferita alla data d'inizio effettivo del servizio. Qualora dovesse emergere l'esigenza da parte del Comune di dover mutare stabilmente e in modo sostanziale le condizioni di fornitura del servizio indicate nel presente capitolato, si procederà a una revisione del prezzo da concordarsi al momento del verificarsi di tale eventualità.

ART. 38 - RESPONSABILI PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento della commessa è il Dott. Luca Galeotti, Responsabile dell'Area Risorse del Comune di Campli. Mail: L.galeotti@comune.campli.te.it

Il responsabile del sub-procedimento di selezione è il Responsabile dell'Area Servizi del Comune di Campli, dott.ssa Barbara Di Felice.

ART. 39 - NORME FINALI

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Campli (TE). Per quanto non previsto si applicano le norme vigenti in materia.

**IL PROGETTISTA DEL SERVIZIO
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**
Dr. Luca Galeotti



C O M U N E D I C A M P L I

PROVINCIA DI TERAMO



ALLEGATO B)
**DISCIPLINARE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ISTITUTO COMPRENSIVO E
L'ASILO NIDO DI CAMPLI**

ANNI SCOLASTICI (3): 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

CODICE CIG: 872589110D

Scadenza presentazione offerte 22-06-2021 ore 13,00;
Gara, prima seduta, 24-06-2021 ore 10,00.

IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO PER L'INTERO PERIODO CONTRATTUALE
€ 330.750,00 + IVA nella misura di legge, e precisamente € € 110.250,00 + IVA nella misura di legge
per anno scolastico (settembre/giugno).

PREMESSE

Con determina/decreto a contrarre n. 451 del 13/05/2021 questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio di refezione scolastica per l'Istituto comprensivo e l'Asilo Nido di Campli.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici.

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile del procedimento di gara è individuato nel Dott. Luca Galeotti, in qualità di Responsabile dell'Area Risorse del Comune di Campli.

Art. 1 - ENTE APPALTANTE:

Comune di Campli (TE) P.zza Vittorio Emanuele II, 1 – 64012 Campli (Te). Tel. 0861/56011 – Fax: 0861/569916 – PEC: postacert@pec.comune.campli.te.it - Sito internet: <http://www.comune.campli.te.it>.

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO:

La gara ha per oggetto l'appalto:

- 1) del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano, e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola oltre che il servizio di n.4 addetti. In particolare:
 - a) nella Scuola di Campovalano il servizio di n.2 addetti, nello specifico un cuoco (5 ore lavorative) e un aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno);
 - b) nella Scuola di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti: nello specifico n.1 cuoca (6 ore lavorative) e di n.1 aiuto cuoca (4 ore e mezza).
- 2) della fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido;
per gli aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

Art. 3 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:

La procedura di gara avverrà ai sensi degli artt. 59, comma 1) e 95 del D.Lgs. 19.04.2016 n. 50, ovvero procedura aperta ed aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte saranno esaminate e valutate da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016.

L'aggiudicazione avverrà mediante il miglior rapporto qualità prezzo sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi in centesimi come segue:

a) Offerta Economica: TOTALE 20 PUNTI.

1. Importo a base d'asta 5,25 IVA esclusa (costo unitario a pasto). Non sono ammesse offerte in aumento.
2. Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il maggior ribasso percentuale, fatto salvo quanto disposto per le offerte anomale;
3. Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:
(Ribasso offerto percentuale x 20): massimo ribasso percentuale.

b) Aspetti tecnico-qualitativi = punti 80 suddivisi come segue:

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTEGGIO
<p><i>"criteri di selezione e controllo dei fornitori"</i> (caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate, criteri utilizzati dall'impresa per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari, dei quali - all'interno della relazione tecnica - dovranno essere forniti precisi elenchi, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari)</p>	<p>max. punti 19 così suddivisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rifornimento delle materie prime: modalità di approvvigionamento, periodicità, controlli, conservazione, stoccaggio con particolare riferimento ai prodotti deperibili (frutta, carne, verdura, formaggi freschi)..... da 0 a 10 punti Assegnati in base al seguente grado di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ottimo 1,00 ▪ più che buono 0,9 ▪ buono 0,8 ▪ adeguato 0,7 ▪ parzialmente adeguato 0,6 ▪ più che sufficiente 0,5 ▪ sufficiente 0,4 ▪ parzialmente sufficiente 0,3 ▪ scarso 0,2 ▪ inadeguato 0 i coefficienti ottenuti dalla Commissione saranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per il relativo elemento di valutazione, ottenendo così il punteggio da assegnare al concorrente per il presente elemento di valutazione (max 2 cifre decimali). • inserimento di alimenti e/o prodotti biologici o a "Km zero", DOP, IGP, EQUO SOLIDALI rispetto a quelli richiesti dal capitolato (oltre alla tipologia dei prodotti sarà valutata l'incidenza della loro presenza sul menù)..... da 0 a 7 punti • Elenco delle Ditte fornitrici e dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti..... da 0 a 2 punti
<p><i>"piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti, del servizio di refettorio"</i> con particolare riferimento all'organico, alla formazione e professionalità degli addetti dedicati al cont</p> <p>rollo, alla produzione e distribuzione dei pasti oggetti dell'appalto;</p>	<p>max. punti 21 così suddivisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalità e tempistica di sostituzione del personale..... da 0 a 3 punti • Numero e tipologia di operatori impiegati per la produzione, confezionamento, cottura e scodellamento dei pasti, precisando il rapporto tra addetti/pasti distribuiti..... da 0 a 10 punti • Organizzazione della giornata di lavoro con dettagliata indicazione degli orari di servizio e delle attività che verranno

	svolte..... da 0 a 5 punti <ul style="list-style-type: none"> • Presenza di organico di supporto dedicato all'appalto (coordinatori, dietologi, ecc...)..... da 0 a 3 punti
<i>“descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare per garantire la qualità del servizio”, con particolare riferimento agli strumenti di verifica e controllo della qualità dei pasti nonché della verifica del gradimento del pasto e del servizio in generale da parte degli utenti;</i>	max 14 punti così suddivisi: <ul style="list-style-type: none"> • Indicazione tempistica e modalità di sistemi di monitoraggio del livello di gradimento del servizio..... da 0 a 8 punti • Descrizione sistema piano di analisi in autocontrollo da 0 a 6 punti
<i>“eventuali proposte migliorative rispetto a quanto indicato nel capitolato d'appalto” (servizi supplementari gratuitamente offerti dalla Ditta e riguardanti sia specificatamente il servizio di ristorazione scolastica che relativi a strutture/servizi scolastici in generale - arredi, attrezzature, manutenzione locali, ecc....)</i>	max. 26 punti così suddivisi: <ul style="list-style-type: none"> • inserimento nel servizio di ristorazione scolastica di nuove attrezzature/arredi atti al miglioramento del servizio, interventi manutentivi diversi e/o attrezzature (non compresi nel capitolato di d'oneri tra le voci a carico dell'appaltatore) collegati ai servizi scolastici in generali..... da 0 a 10 punti <i>(per l'attribuzione del punteggio dovrà essere prodotta dettagliata descrizione della progettazione di massima degli interventi proposti e delle relative modalità di attuazione, delle tecnologie utilizzate)</i> • realizzazione di materiale informativo destinato alle famiglie sull'educazione alimentare, sulle tabelle dietetiche scolastiche da 0 a 3 punti <i>(per l'attribuzione del punteggio dovranno essere specificate modalità, tempistica e cadenza degli interventi proposti)</i> • fornitura gratuita per la durata dell'appalto di complessivi di n. pasti interi x alunni..... Da 0 a 7 punti • erogazione di servizi complementari a quello di ristorazione e finalizzati all'implementazione della sua efficienza e fruibilità da parte dell'utenza..... da 0 a 4 punti • proposte migliorative di “buone pratiche” finalizzate al contenimento dei rifiuti, al loro riutilizzo, al rispetto dell'ambiente..... Da 0 a 2 punti

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma delle risultanze delle somme dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche per:

A. del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano, e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola e del servizio di n.4 addetti;

B. della fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido;

In caso di parità del punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma dei punteggi attribuiti nella valutazione delle offerte economiche.

In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. n. 827/1923.

Art. 4 - LUOGHI DI ESECUZIONE:

Il luogo di prestazione del servizio è nel territorio del Comune di Campli, Provincia di Teramo, Italia, e precisamente presso le sedi dell'Istituto Comprensivo di Campli (Fraz. Castelnuovo, Sant'Onofrio, Campovalano) e dell'Asilo Nido sito in Campli.

Art.5 - DESCRIZIONE E CATEGORIE DI SERVIZIO:

A. Affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano, e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola e di n.4 addetti, come meglio specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto;

B. Fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido, come meglio specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto;

L'appalto è in lotto unico.

Art.6 - DURATA DELL'APPALTO:

Dal 01/09/2021 al 31/07/2024; alla scadenza dell'appalto, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di applicare l'art. 63, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 relativamente al rinnovo per un massimo di ulteriori tre anni.

Art.7 - IMPORTO A BASE D'APPALTO:

L'importo a base d'asta, per il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano, e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola, fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido individuato nel costo unitario del pasto, è di **Euro 5,25 (cinque/25)** IVA esclusa.

Il numero dei pasti da fornire è stimato in via presuntiva in numero 21.000 (ventunomila) annui.

L'importo complessivo presunto a base d'asta per l'intero periodo di appalto è stimato in € **330.750,00 (trecentotrentamilasettecentocinquanta/00)**, IVA esclusa, di cui **6.360,00** (IVA Esclusa) per oneri di sicurezza ed interferenze.

Art. 8 - DOCUMENTI DI GARA:

Potrà essere presa visione della documentazione relativa alla gara costituita:

- Dal Bando di Gara, dal presente Disciplinare ad integrazione del Bando e suoi allegati, dal Capitolato Speciale d'Appalto ed eventuali suoi allegati.

La documentazione è comunque disponibile e scaricabile sul sito Internet del Comune www.comune.campli.te.it e sul link <https://comunecampli.tuttogare.it>

Art. 9 - TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE:

La procedura si svolge esclusivamente attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica denominata "Tutto Gare" raggiungibile all'indirizzo <https://comunecampli.tuttogare.it>.

Le offerte redatte in lingua italiana dovranno pervenire entro **le ore 13,00 del giorno 22/06/2021** in modalità telematica (tramite la detta piattaforma TUTTOGARE);

Art. 10 - ESAME DELLE OFFERTE:

Le offerte regolarmente pervenute nei termini previsti nel punto precedente saranno aperte in seduta pubblica alle ore 10,00 del giorno 24/06/2021 presso il Comune di Campli, P.zza Vittorio Emanuele II, 64012 - Campli (TE)

In caso di parità di punteggio si procederà all'applicazione dell'art. 77 del R.D. N. 827/1924. L'Amministrazione precisa che si riserva fin d'ora la facoltà prevista dall'art. 110, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 11 - CAUZIONI:

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, l'offerta deve essere corredata da una garanzia (**cauzione provvisoria**) pari al **2%** dell'importo complessivo dell'appalto e quindi di € **6.615,00** conforme alle prescrizioni di cui all'art. 93 del D. Lgs n. 50/2016, costituita alternativamente:

- da **versamento in contanti** o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria Comunale – TERCAS sita

in Campli, C.so Umberto 1°;

- da **fideiussione bancaria o polizza assicurativa** o polizza rilasciata un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'offerta deve essere inoltre corredata dalla dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, contenente l'impegno, valido per almeno 180 giorni dalla data apertura delle offerte, a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento contrattuale, l'Appaltatore è obbligato a costituire la **cauzione definitiva** nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103, comma 1 del D.L.gs. n. 50/2016.

Entrambe le suddette garanzie devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, comma 2, del codice civile](#), nonché l'operatività delle garanzie medesime entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D.lgs 50/2016, gli importi delle garanzie sono ridotti del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, i concorrenti debbono segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito e documentarlo allegando copia conforme delle certificazioni.

Art.12 - CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITÀ PER I CONTRATTI PUBBLICI:

Le imprese partecipanti alla gara sono tenute a versare il relativo contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui Lavori Pubblici, nell'entità e con le modalità previste dalla Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici del 24/01/2008.

Art. 13 - FINANZIAMENTO:

Mezzi propri di bilancio.

Art. 14 - SOGGETTI AMMESSI:

Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, nelle forme di cui all'art. 48 del medesimo D.Lgs, che rispettino le condizioni previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

Art. 15 - REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

Rispetto delle condizioni previste ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016.

Art.16 - REQUISITI DI CARATTERE ECONOMICO FINANZIARIO E TECNICO/ORGANIZZATIVO RICHIESTI:

Per l'ammissione alla gara è richiesto il possesso dei requisiti previsti dall'art. 83 e 87 del D.Lgs. 50/2016, ed in particolare essere in possesso di almeno due dichiarazioni bancarie e aver realizzato negli ultimi tre esercizi servizi identici per un importo non inferiore a € 120.000,00, specificando l'ente appaltante e i singoli importi contrattuali. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, i requisiti devono essere posseduti dalla concorrente per almeno il 60%, mentre per le mandanti il possesso del rimanente 40%.

Alle Imprese partecipanti è richiesto il possesso delle seguenti "certificazioni di qualità":

- ISO 9001/2000;
- 10854:1999 – DS 3027:2002 (HACCP)

in caso di A.T.I. la certificazione di qualità deve essere posseduta da tutti i partner dell'A.T.I.

Art. 17 - PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA:

L'offerente è vincolato alla propria offerta per un periodo di centottanta giorni dalla data di presentazione della stessa.

Art. 18 – AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi].

Per quanto riguarda i requisiti titoli di studio e/o professionali o esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi/forniture per cui tali capacità sono richieste.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Art. 19 – CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI:

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare sulla piattaforma telematica denominata "Tutto Gare" raggiungibile all'indirizzo <https://comunecampli.tuttogare.it> almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni.

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC postacert@pec.comune.campli.te.it e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la

medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

Art. 20 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO:

La Ditta che intende partecipare alla procedura ad evidenza pubblica dovrà, a pena di esclusione, effettuare sopralluogo nei luoghi ove dovrà essere svolto il servizio.

La presa visione dei luoghi avverrà previo appuntamento da concordarsi con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Campli – Piazza Vittorio Emanuele II n° 9 – 64012 Campli (TE),

Telefono 0861/56011- 0861/5601216 – 0861/5601210 - Fax 0861/569916

PEC: postacert@pec.comune.campli.te.it

Indirizzo Internet - www.comune.campli.te.it

Entro 10 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte stabilita nei documenti di gara, a pena di non ammissione alla procedura aperta.

Presso l'ufficio sopra citato verrà rilasciato l'attestato di presa visione dei luoghi. L'attestato sarà rilasciato esclusivamente al legale rappresentante, direttore tecnico o dipendente appositamente incaricato dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta ed autenticata ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000, previa esibizione di idoneo documento di identificazione. Ogni delegato non potrà rappresentare più di un'impresa.

Art. 21 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Per partecipare alla gara ciascuna ditta dovrà utilizzare esclusivamente la piattaforma telematica denominata "Tutto Gare" raggiungibile all'indirizzo <https://comunecampli.tuttogare.it> mediante il quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, analisi, valutazione e ammissioni delle offerte.

Per la presentazione della domanda è richiesta la compilazione delle apposite sezioni del Portale, il caricamento dei documenti necessari in formato elettronico e la loro sottoscrizione da parte del legale rappresentante, ovvero da altra persona avente potere di impegnare la società, per mezzo del certificato di firma digitale, ai sensi del combinato disposto del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e s.m.i. (c.d. Codice dell'amministrazione digitale), e del Decreto Del Presidente del Consiglio dei Ministri, 22 febbraio 2013 "Regole tecniche in materia di generazione, apposizione e verifica delle firme elettroniche avanzate, qualificate e digitali".

Tale certificato dovrà essere in corso di validità, rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale "AgID", previsto dall'art. 29, comma 1 del D. Lgs. n.82/05 s.m.i., generato mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 38 comma 2 del D.P.R. 445/00, 65 del D.lgs. n.82/05 nonché dal Decreto Presidente Consiglio dei Ministri 22 Febbraio 2013.

L'operatore economico deve preparare la documentazione richiesta dagli atti di gara, firmarla digitalmente e predisporla in un archivio compresso (zip, rar, ecc.). I differenti archivi (amministrativo, tecnico ed economico), altrimenti detti buste, devono essere a loro volta firmati digitalmente per garantirne in questo modo l'integrità e l'autenticità. Le buste, pronte per essere inviate, devono essere caricate nel sistema seguendo la procedura guidata di partecipazione ben visibile sul sistema.

Le modalità tecniche di utilizzo della piattaforma sono consultabili sul portale sopra indicato tramite la guida on line.

In luogo della firma digitale, in ragione del combinato disposto di cui agli artt. 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e all'art. 65, comma 1, lett. c), del D.Lgs. n. 82/2005, è ammessa la firma autografa, corredata da copia della carta di identità.

Seguendo la procedura, la documentazione richiesta deve essere formata pertanto - a pena di esclusione - **in**

tre (3) distinte buste:

- busta "A" – Documentazione amministrativa,
- busta "B" – Offerta tecnica,
- busta "C" – Offerta economica,

Non è ammesso il recapito di alcun atto o documento con le modalità diverse da quelle previste mediante la piattaforma telematica o mediante invio diretto all'Ufficio della stazione appaltante

Tutti i documenti dovranno essere redatti in lingua italiana.

21.1 BUSTA "A" - Documentazione Amministrativa

Devono essere contenuti i seguenti documenti a pena di esclusione dalla gara:

1. Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o titolare dell'impresa, accompagnata, a pena di esclusione, da un documento valido d'identità del firmatario, circa il possesso dei requisiti di ordine generale. Nel caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituiti, l'istanza deve essere presentata da ciascun componente del raggruppamento.

Tali istanza/dichiarazioni potranno essere compilate utilizzando preferibilmente gli schema di dichiarazione **All."D", All."E" (ATI/Consorzio di Imprese) e All."F"**(Consorzio di Cooperative) allegati al presente disciplinare.

2. formulario DGUE, come da modello allegato c) Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione (DGUE in formato editabile e relative linee guida per la compilazione reperibili sul sito del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti) disponibile sul sito del Comune di Campli e in lingua italiana, sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante o dal titolare, con allegata la copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore; La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura.

Parte I

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «α» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

3. Dichiarazione sostitutiva del certificato del casellario giudiziale e dichiarazione relativa alla conoscenza dell'esistenza o meno dei carichi pendenti resa dal titolare se si tratta di impresa individuale, da tutti i soci se si tratta di società in nome collettivo o in accomodata semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza se si tratta di altro tipo di società o consorzio, e dal legale rappresentante se si tratta di Ente Cooperativo, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000.

4. Dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, con firma non autenticata ma accompagnata, a pena di esclusione, da fotocopia di valido documento d'identità del firmatario, resa da ciascuno dei soggetti di seguito indicati: titolare e direttori tecnici per le imprese individuali; tutti i soci e direttori tecnici per le società in nome collettivo e per le società in accomandita semplice, amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttori tecnici per le altre società commerciali, le cooperative ed i consorzi, ed attestante:

- a) che non sono state emesse nei confronti del sottoscrittore sentenze di condanna passate in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari e di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la P.A..
- b) che nell'esercizio dell'attività professionale non ha commesso errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice.

5. Dichiarazione sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, Società o Ente Cooperativo in cui si attestano le parti del servizio che si intendono subappaltare, nei limiti del 30% ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016. In mancanza della predetta dichiarazione l'amministrazione aggiudicatrice non concederà alcuna autorizzazione al subappalto. Per tutti i Raggruppamenti di Imprese Temporanei la

dichiarazione è unica e va sottoscritta da tutti i componenti.

c) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni richieste in sede di partecipazione a procedure di gara.

d) che non sussistono nei confronti del sottoscrittore cause ostative di cui alla L. 31.05.1965 n. 575 e succ. modifiche.

6.1. Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, corrispondente ad € 6.615,00, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto d'appalto per volontà dell'aggiudicatario. La cauzione prestata mediante polizza fideiussoria o polizza assicurativa dovrà essere rilasciata da Istituto autorizzato. La presentazione di cauzione per importo inferiore al minimo indicato comporterà l'esclusione dalla gara. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della Stazione Appaltante. La validità non potrà essere inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Per le associazioni Temporanee d'Impresa si precisa che la garanzia fideiussoria provvisoria potrà essere sottoscritta dalla sola impresa mandataria, ma dovrà prevedere che viene prodotta dall'impresa concorrente nella sua veste di impresa capogruppo di costituenda A.T.I., e dovrà contenere l'indicazione delle imprese mandanti.

Per le imprese in possesso della certificazione di qualità in conformità alle norme europee ai sensi dell'articolo 84, comma 7° del D.Lgs. 50/2016 la cauzione provvisoria e definitiva è ridotta del 50%, in tal caso dovrà essere allegata copia della certificazione in oggetto. Si precisa che in caso di A.T.I. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della certificazione.

Si precisa che la cauzione provvisoria viene prestata a garanzia della sottoscrizione del contratto e della corretta formulazione dell'offerta, per cui si procederà all'escussione della cauzione provvisoria anche nel caso in cui la verifica della veracità dei dati dichiarati avessero esito negativo.

La ditta aggiudicataria dovrà costituire all'atto della sottoscrizione del contratto d'appalto una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo netto del contratto. Ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs 50/2016, la cauzione definitiva potrà essere rilasciata esclusivamente da azienda di credito autorizzata o assicurazioni autorizzate a norme di legge.

6.2. Dichiarazione in originale di almeno di due (2) Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi dei D.Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, attestante l'adeguata capacità finanziaria ed economica dell'impresa concorrente (documentazione attestante l'affidabilità economico-finanziaria dell'impresa). Per i raggruppamenti dovrà essere presentate da ciascun componente.

6.3. Dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000 dal titolare o legale rappresentante della Ditta, società o Ente Cooperativo in cui si attesta il possesso di un fatturato, derivante dalla gestione di servizi identici a quelli di cui al presente appalto – per conto delle Pubbliche Amministrazioni - realizzato complessivamente nei tre esercizi precedenti (2020, 2019 e 2018) non inferiore all'importo di € 120.000,00 + IVA specificando i committenti, il periodo ed il fatturato, **a pena di esclusione**.

Si specifica che in caso di Associazione temporanea d'Impresa (A.T.I.) il requisito del fatturato di cui al presente punto può essere posseduto cumulativamente dalle imprese partecipanti.

6.4. Certificato attestante che la Ditta partecipante ha svolto, con esito positivo, servizio refezione scolastica per un periodo ininterrotto da almeno tre anni scolastici consecutivi, nell'ultimo decennio (in rapporto alla data di pubblicazione del presente bando) presso un Comune, o altro Ente Locale od altra Forma Associativa ai sensi del Titolo II del D.Lgs. 18 Agosto 2000, n. 267, con consistenza di almeno 5.000 abitanti, nonché presso tutte le Amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1, comma 2 del D. Lgs n. 165 del 30-03-2001 e Enti privati.

Il requisito dovrà essere certificato dall'Amministrazione o Ente presso la quale il servizio stesso è stato svolto. Dalla certificazione dovrà risultare l'Ente Committente, il periodo di prestazione del servizio, la tipologia del servizio prestato, il corrispettivo e l'esito positivo.

Si specifica che in caso di Associazione Temporanea d'Impresa (A.T.I.) il requisito di cui al presente punto

deve essere posseduto dall'Impresa Capogruppo/Mandataria, a pena di esclusione.

6.5. Attestato rilasciato dall'Ufficio Comunale di presa visione dei luoghi ove il servizio sarà svolto.

6.6. Capitolato Speciale d'Appalto che dovrà essere restituito firmato (si ribadisce a pena di esclusione) su ogni pagina contenente scrittura. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa il C.S.A. dovrà essere sottoscritto da ciascuna componente il raggruppamento.

6.7. Attestato di versamento del contributo per l'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67 della legge 23.12.2005, n. 266. Il codice identificativo della gara (CIG), rilasciato dalla SIMOG dell'anzidetta Autorità è: **872589110D**.

Tale codice dovrà essere menzionato nel versamento del detto contributo. Il mancato versamento del contributo costituisce motivo di esclusione dalla gara.

6.8. Passoe

Tutti gli operatori economici devono allegare il proprio «PASSOE», ai sensi dell'articolo 2 della deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) n. 157 del 17 febbraio 2016, rilasciato dalla stessa ANAC nell'ambito del sistema AVCPASS, per l'accesso alla Banca dati di cui all'articolo 81 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

Solo per i Raggruppamenti: DICHIARAZIONE sulle parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna impresa componente il Raggruppamento e rispettiva percentuale, sottoscritta da ciascun componente del Raggruppamento (a mezzo dei rispettivi titolari/legali rappresentanti o procuratori), redatta secondo l'allegato All. "F"

Solo per i Consorzi di Cooperative: DICHIARAZIONE se intendono svolgere il servizio in proprio e/o intendono affidarlo ad alcune consorziate, le quali dal canto loro dovranno autocertificare di possedere tutti i requisiti di ordine generale, utilizzando l'allegato All. "E".

Responsabilità inerente al rilascio delle dichiarazioni: la sottoscrizione delle succitate dichiarazioni da parte dei legali rappresentanti dell'Impresa, non è soggetta ad autenticazione, purché venga allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del firmatario, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.

Si rammenta la responsabilità penale cui si incorre in caso di dichiarazioni mendaci.

L'Amministrazione effettuerà, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive.

Qualora dai predetti controlli emergesse la non veridicità del contenuto delle stesse, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera e si procederà alla conseguente denuncia penale.

21.2. BUSTA "B" - Offerta Tecnica

Nell'offerta tecnica dovranno essere evidenziati gli elementi necessari per l'attribuzione del punteggio tecnico-qualitativo evidenziati nel precedente art. 3, lett. b), dedicato ai criteri di aggiudicazione dell'appalto, rispettando l'ordine esplicitato nel presente disciplinare.

La Ditta provvederà a dichiarare, relazionare e produrre adeguata documentazione per ciascun criterio di aggiudicazione.

Non sarà attribuito alcun punteggio in relazione agli elementi valutativi, per i quali non venga relazionato e/o manchi la documentazione richiesta al precedente art. 3 lett. b).

A pena di esclusione ognuno dei documenti facenti parte dell'offerta tecnica deve essere firmato digitalmente dal titolare/legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento.

21.3. BUSTA "C" - Offerta Economica

Nella busta "C" Offerta Economica dovrà essere **contenuta l'offerta in bollo** redatta secondo il All. "G", allegato al presente disciplinare, priva di osservazioni, restrizioni o riserve di sorta.

Dovrà essere sottoscritta digitalmente dal titolare/legale rappresentante o procuratore dell'impresa. Nel

caso in cui l'offerta pervenga da parte di un raggruppamento di imprese, dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

In alternativa potrà essere sottoscritta dal solo rappresentante legale dell'impresa capogruppo alla quale sia stato conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza (con atto pubblico o scrittura privata autenticata) dalle altre imprese raggruppate. In tal caso il mandato dovrà essere inserito in originale o copia autenticata nei documenti allegati all'offerta.

L'offerta non dovrà presentare correzioni (neppure se effettuate mediante l'uso di correttori).

L'offerta che è segreta deve contenere:

- la ragione/denominazione sociale dell'Impresa/Ati/Consorzio, la sua sede legale, il numero di codice fiscale e di partita IVA.
- Il ribasso percentuale da applicarsi sull'importo a base d'asta. Tale ribasso rimarrà valido per tutta la durata del contratto.
- Il ribasso è indicato obbligatoriamente in cifre ed in lettere.
- Il ribasso percentuale potrà essere espresso con un numero massimo di 3 decimali.
- Qualora gli stessi fossero in numero maggiore si procederà ad arrotondare per eccesso e per difetto al 3° decimale.
- La dichiarazione di impegnarsi a mantenere il prezzo invariato per tutto il periodo contrattuale, salvo l'aggiornamento ISTAT (art. 21 del Capitolato Speciale d'Appalto).

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre ed in lettere prevale il ribasso percentuale indicato in lettere.

Art. 22 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare,

se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

ART. 23 - MODALITÀ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE

Alle procedure di gara provvederà l'apposita Commissione di Gara.

La Commissione di gara il giorno fissato per l'apertura dei plichi procederà in **sede pubblica**:

- a) verificare la regolare presentazione dell'offerta,
- b) all'apertura del plico grande contenente le tre buste verificandone la regolarità di presentazione,
- c) ad aprire la busta "A" contenente la documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara per ciascun concorrente verificandone la corrispondenza del contenuto alle prescrizioni impartite nel bando e disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto e di conseguenza l'ammissibilità dei concorrenti. In presenza di accertate cause di esclusione, i concorrenti cui esse si riferiscono saranno automaticamente esclusi dalla partecipazione alla presente gara d'appalto senza ulteriori preavvisi, salva per la loro possibilità di presenziare ai lavori e svolgere direttamente in quella sede eventuali considerazioni difensive.
- d) ad aprire la busta "B" contenente l'offerta tecnica per ciascun concorrente, individuandone e catalogandone il contenuto.

In una o più **sedute riservate** la Commissione di Gara procederà alla valutazione della documentazione relativa al merito tecnico-qualitativo delle Ditte ammesse ed all'assegnazione dei relativi punteggi, come esplicitati nell'art. 3, lett. b) del presente disciplinare di gara.

Successivamente verrà comunicata ai concorrenti mediante Fax, e-mail o PEC l'ora, il giorno ed il luogo in cui avrà luogo la **seduta pubblica** nella quale la Commissione di Gara darà lettura dei punteggi relativi all'offerta tecnica e procederà all'apertura delle offerte economiche (**Buste "C"**) e a dare lettura dei ribassi offerti ed attribuire i correlativi punteggi sulla base della formula matematica di cui all'art. 3, lett. b) del presente disciplinare di gara.

Comunica i punteggi totali attribuiti a ciascuna Ditta concorrente sia riguardo l'elemento tecnico/qualitativo, sia l'elemento prezzo.

Art. 24 - VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

La Stazione appaltante si riserva di valutare la congruità delle offerte anormalmente basse avvalendosi della procedura prevista secondo quanto previsto dal comma 2° dell'art. 97 del D.Lgs 50/2016.

Terminate le operazioni di verifica della soglia di anomalie il soggetto che presiede il seggio di gara procede alla proposta di aggiudicazione dell'appalto in favore della ditta che avrà presentato la migliore offerta.

A parità di offerta si applica l'art. 77, comma 2° del R.D. 827/1924, ovvero il sorteggio.

Sulla base delle risultanze di gara e delle eventuali verifiche il Responsabile del Servizio provvederà con propria determinazione all'aggiudicazione del servizio, in esecuzione a quanto disposto dall'articolo 32 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 25 - SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio in oggetto.

In caso di accertata trasgressione l'amministrazione procederà alla revoca immediata dell'incarico e all'incameramento della cauzione, fatti salvi i diritti che la Legge le assicura in materia.

Art. 26 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice. La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai

subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

[In caso di servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 1, comma 53 della legge 190/2012] Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la stazione appaltante consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni [la stazione appaltante può stabilire un termine diverso] dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

N.B.: nei casi di cui all'art. 103, comma 11 del Codice, la stazione appaltante modifica la clausola sopra indicata prevedendo l'esonero della garanzia, sulla base di adeguata motivazione e miglioramento del prezzo di aggiudicazione, secondo le modalità di cui al predetto articolo.

Il contratto sarà stipulato con una delle seguenti modalità: con atto pubblico notarile informatico" oppure "in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" o "in modalità elettronica, mediante scrittura privata".

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 4.000,00. La stazione appaltante comunicherà

all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

Art. 27 - CAUSE DI ESCLUSIONE

Il concorrente non verrà ammesso alla gara nel caso in cui le offerte:

- dovessero pervenire oltre il limite perentorio stabilito dal bando e dal presente disciplinare,
- non fossero inviate mediante la modalità telematica”.

Il concorrente verrà inoltre escluso dalla gara nel caso in cui:

1. le buste contraddistinte con le lettere A,B,C, non fossero inviate tramite la piattaforma telematica “tuttogare”,
2. il contenuto della busta “A” “Documentazione Amministrativa”, busta “B” “Offerta Tecnica”, busta “C” “Offerta Economica” non corrispondesse a quanto previsto all'art. 11 del presente disciplinare,
3. le dichiarazioni sostitutive non fossero prodotte e/o sottoscritte e non contenessero le singole attestazioni richieste,
4. alle dichiarazioni suddette e previste dal presente disciplinare non venga allegata copia fotostatica di un documento d'identità del/i sottoscrittore/i (art. 38, comma 3 del D.P.R. 445/2000),
5. in caso di raggruppamenti non fosse prodotta la dichiarazione congiunta tra le Ditte partecipanti,
6. l'offerta relativa agli elementi tecnici-qualitativi e l'offerta economica non fossero sottoscritte e formulate secondo le modalità previste nel presente disciplinare o fossero condizionante o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta di altri,
7. dalle dichiarazioni, dall'offerta o dalla documentazione comunque prodotta risultassero condizionate o riserve in ordine all'accettazione delle clausole del bando, del disciplinare di gara, del Capitolato speciale d'appalto,
8. dalla documentazione che dovrà essere inserita nella busta B “Offerta Tecnica” fossero desumibili dati che a norma del presente disciplinare di gara dovranno essere contenuti nella busta C “Offerta Economica”,
9. qualora la busta A “Documentazione Amministrativa” risultasse priva anche di una sola delle dichiarazioni, certificazioni e attestazioni richieste obbligatoriamente all'art. 1 del presente disciplinare di gara,
10. mancata presa visione dei luoghi ove il servizio sarà svolto,
11. si verificano ulteriori ipotesi previsti dal presente disciplinare e capitolato speciale d'appalto.

Art. 28 - ALTRE INFORMAZIONI

1. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
2. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
3. Non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione delle cifre dell'offerta.
4. Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altra gara di appalto.
5. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposto l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara;
6. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
7. Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte parziali. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Amministrazione. In caso di offerte valutate con punteggio complessivo identico, si aggiudicherà l'appalto l'offerta con il prezzo più basso.
8. Si procederà alla determinazione della soglia di presunta anomalia ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs n. 50/2016.
9. Le offerte devono essere corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni rispettando le previsioni di cui all'art.97 comma 6 Dlgs 50/2016 relative alle voci di prezzo che concorrono a

formare l'importo del costo unitario del pasto offerto in sede di gara secondo il modello allegato al disciplinare.

10. Le offerte anomale verranno verificate ai sensi dell'art. 97 del D.lgs. 50/2016. Ove a seguito dell'esame delle giustificazioni prodotte in sede di gara, le medesime non saranno state ritenute sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, la stazione appaltante potrà richiedere all'offerente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi dell'art. 97 del D.lgs. 50/2016. All'esclusione potrà provvedersi solo all'esito di una ulteriore verifica in contraddittorio.
11. L'offerta è valida per 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di scadenza per la presentazione dell'offerta.
12. Si applicano le disposizioni contenute dell'art. 110 D.lgs 50/2016.
13. Il possesso di tutti i requisiti meramente dichiarati dal concorrente che risulterà aggiudicatario provvisorio della gara, dovrà essere comprovato dal medesimo - **a pena di decadenza** - mediante la consegna di idonea documentazione entro il termine indicato nella specifica richiesta in tal senso da parte del responsabile del procedimento.
14. La non presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione della gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In tal caso si procederà all'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente secondo in graduatoria.
15. Verificato il possesso dei requisiti e dopo gli adempimenti di legge il Responsabile dell'Area alla persona e risorse locali provvederà all'aggiudicazione definitiva.
16. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione, fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.
17. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
18. In caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare al concorrente secondo classificato;
19. Per partecipare alla gara dovranno essere presentate tutte le dichiarazioni e documentazioni previste nel presente bando secondo le modalità descritte;
20. L'aggiudicazione vincola immediatamente il concorrente vincitore della gara mentre l'Amministrazione sarà impegnata definitivamente soltanto quando a norma di legge, tutti gli atti conseguenti e necessari all'espletamento della gara hanno conseguito piena efficacia giuridica, ai sensi dell'art. 32 e art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016, ivi comprese le verifiche di cui al DPR 445/00 e di cui alla normativa antimafia.
21. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla costituzione della cauzione definitiva e delle polizze di assicurazione precisate negli articoli 34 e 32 del capitolato speciale d'appalto e dovrà stipulare il contratto nel termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.
22. Nel caso in cui l'aggiudicatario ricasasse di stipulare il contratto nel termine stabilito, si provvederà all'incameramento del deposito provvisorio, fatta salva ogni altra azione anche civile e/o penale dell'Amministrazione appaltante, per inadempienza.
23. Tutte le spese ed i diritti inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto e la sua registrazione, che avverrà a norma delle vigenti disposizioni di Legge ed in base a quanto previsto dai Regolamenti in materia del Comune di Campli, sono a carico della ditta aggiudicataria che dovrà provvedere al relativo versamento entro il termine che sarà fissato dall'Ufficio Segreteria.
24. Poiché in sede di analisi dei prezzi, l'Amministrazione si è basata, riguardo al costo della mano d'opera, sulle tariffe sindacali di categoria, l'impresa si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori oggetto del presente appalto e se cooperativa, anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'offerta, dalla categoria, nella località in cui si svolgono i lavori, nonché le condizioni, risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo applicabile nella località, che per la categoria venga successivamente stipulato.
25. Inoltre l'impresa si obbliga ad effettuare i versamenti dei contributi stabiliti per fini mutualistici nonché delle competenze spettanti agli operai per ferie, gratifiche, ecc., in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali.
26. Il mancato versamento dei sopramenzionati contributi e competenze costituisce inadempienza

contrattuale soggetta alle sanzioni amministrative.

27. L'impresa si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.
28. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso che la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.
29. L'impresa è responsabile, in rapporto alla stazione appaltante, dell'osservanza delle norme di cui ai precedenti commi da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi loro dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto.
30. In caso di inottemperanza degli obblighi sopraindicati, accertata dalla stazione appaltante o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunica all'impresa ed eventualmente all'Ispettorato suddetto l'inadempienza accertata e procede ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, per i lavori in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i lavori sono ultimati, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.
31. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che ai dipendenti sia stato corrisposto quanto loro dovuto, ovvero che la vertenza è stata definita.
32. Per le detrazioni, la sospensione o il ritardo nel pagamento di cui sopra, l'impresa non può opporre eccezioni alla stazione appaltante e non ha titolo a risarcimento danni.
33. Ai sensi del D.lgs 196 del 30/06/2003, si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento; conservati fino alla conclusione del procedimento presso il Servizio Scolastico del Comune di Campli.

Art. 29- NORMATIVE DI RIFERIMENTO

La disciplina normativa di riferimento è quella degli appalti pubblici di servizi (D.Lgs. 50/2016).

L'Appaltatore è tenuto all'esatta osservanza delle norme stabilite:

- a) dalle leggi e disposizioni vigenti in materia di appalti;
- b) dalle leggi e disposizioni vigenti circa le assicurazioni dei lavori, la prevenzione infortuni, la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- c) delle disposizioni vigenti sulle assunzioni obbligatorie;
- d) dai contratti collettivi stipulati con le OO.SS.;
- e) dalle disposizioni vigenti in materia di prevenzione della criminalità antimafia;
- f) dalle norme, procedure, obblighi ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento delle attività di appalto.
- g) normativa anti-covid.

Tutti i dati personale di cui il Comune verrà in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Art. 28 - DOCUMENTAZIONE DI GARA

Gli atti di gara sono costituiti da:

1. Bando di Gara
2. Capitolato d'appalto - Allegato A;
3. Disciplinare di gara - Allegato B,
4. D.G.U.E. - Allegato C;
5. Istanza di partecipazione - Allegato D;
6. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo - Allegato E;
7. Dichiarazione per Consorzi di Cooperative - Allegato F;
8. Dichiarazione per ATI/Consorzi di Imprese - Allegato G;
9. Scheda offerta economica - Allegato H,
10. Pre Duvri [art. 26 d. lgs. 81/2008](#) - Allegato I;
11. Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica - Allegato I

Ciascun modello, allegato parte integrante al presente disciplinare di gara, contiene le dichiarazioni richieste per l'ammissione alla gara;

Tutti i dati personali di cui il Comune verrà in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Campli , lì _____

Il Responsabile del Procedimento
(f.to *Dott. Luca Galeotti*)

.....



Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio della prevenzione e tutela sanitaria



**LINEE DI INDIRIZZO
DELLA REGIONE ABRUZZO
PER LA RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

Linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica

A cura di:

Sonia Pompili, Maria Tieri

Con il coordinamento e supervisione di:

Maria Maddalena Marconi

Con la collaborazione di:

Luigina Chiodi, Marisa Cucca, Francesco Di Gialleonardo, Maria Maddalena Marconi per l'elaborazione delle schede merceologiche;

Tiziana D'Onofrio per le linee guida diete speciali;

Crescenzo Allegretto per l'elaborazione delle schede merceologiche degli alimenti di origine animale;

Mario Di Pietro per le linee guida dell'asilo nido (6 mesi - 3 anni).

Maria Maddalena Marconi Direttore U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN Teramo

Mario Di Pietro Direttore U.O.C. Pediatria e Centro Regionale di Auxologia e Nutrizione Pediatrica P.O. Atri

Luigina Chiodi Responsabile U.O.S. Educazione Sanitaria Nutrizionale SIAN Teramo

Marisa Cucca Dirigente Medico SIAN Teramo

Francesco Di Gialleonardo Dirigente Medico SIAN Teramo

Tiziana D'Onofrio Dirigente Medico SIAN Teramo

Crescenzo Allegretto Dirigente Veterinario S.V.I.A.O.A. Teramo

Sonia Pompili Dietista SIAN Teramo

Maria Tieri Dietista Borsista SIAN Teramo

Si ringrazia il personale medico, sanitario e amministrativo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo per la collaborazione e disponibilità.

Contatti:

Maria Maddalena Marconi 0861420591 – mariamaddalena.marconi@aslteramo.it

Sonia Pompili 0861420593 – sonia.pompili@aslteramo.it

Giugno 2016

Rev. Agosto 2018

Sommario

SEZ. A Ristorazione scolastica: tabelle dietetiche.....	7
1. Prefazione.....	8
<i>L'importanza dell'alimentazione nella ristorazione scolastica.....</i>	<i>8</i>
<i>Contesto epidemiologico: risultati indagine Okkio alla Salute 2014.....</i>	<i>8</i>
1.1 <i>Aspetti qualitativi del menù.....</i>	<i>11</i>
1.2 <i>Aspetti nutrizionali del menù.....</i>	<i>14</i>
2. Linee guida ASILO NIDO.....	16
2.1 <i>Lattanti 6-12 mesi.....</i>	<i>16</i>
2.2 <i>Protocollo gestione latte materno.....</i>	<i>17</i>
2.3 <i>Tabelle dietetiche ASILO NIDO 1-3 ANNI.....</i>	<i>24</i>
2.4 <i>Ricettario ASILO NIDO.....</i>	<i>28</i>
3. Linee guida INFANZIA, PRIMARIA, MEDIE.....	77
3.1 <i>Tabelle dietetiche.....</i>	<i>77</i>
3.2 <i>Ricettario.....</i>	<i>81</i>
4. Allegati.....	124
4.1 <i>SCHEDA DOLCI.....</i>	<i>124</i>
4.2 <i>CALENDARIO STAGIONALITÀ FRUTTA E VERDURA.....</i>	<i>130</i>
4.3 <i>INDICAZIONI PER LA SCUOLA: SPUNTINI E MERENDE.....</i>	<i>132</i>
4.4 <i>FESTE E COMPLEANNI.....</i>	<i>134</i>
4.5 <i>INDICAZIONI PER PRANZO AL SACCO.....</i>	<i>135</i>
4.6 <i>LINEE GUIDA DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE.....</i>	<i>136</i>
4.7 <i>DIETE SPECIALI.....</i>	<i>139</i>
4.8 <i>PROCEDURA RICHIESTA DIETA SPECIALE.....</i>	<i>142</i>
4.9 <i>DIETA IPOLIPIDICA.....</i>	<i>145</i>
4.10 <i>CONSIGLI PER I GENITORI.....</i>	<i>146</i>
5. Bibliografia.....	148

SEZ. B Ristorazione scolastica:capitolato d'appalto.....	149
PREMESSA	150
ELENCO NORMATIVA DI RIFERIMENTO	153
PREREQUISITI IGIENICO-SANITARI PER I FORNITORI.....	158
Prodotti da forno artigianali freschi.....	160
<i>Pane fresco.....</i>	<i>160</i>
<i>Pane grattugiato.....</i>	<i>161</i>
<i>Pasta da pane per pizza o focaccia.....</i>	<i>161</i>
<i>Focaccia.....</i>	<i>161</i>
<i>Torte e altri dolci.....</i>	<i>162</i>
<i>Fette biscottate.....</i>	<i>162</i>
<i>Biscotti.....</i>	<i>162</i>
Paste alimentari, gnocchi di patate e riso	164
<i>Pasta secca.....</i>	<i>164</i>
<i>Pasta secca all'uovo.....</i>	<i>164</i>
<i>Gnocchi di patate.....</i>	<i>165</i>
<i>Riso sbramato</i>	<i>166</i>
Cereali in grani, in fiocchi, in farina.....	167
<i>Farina bianca.....</i>	<i>167</i>
<i>Farina di mais.....</i>	<i>167</i>
<i>Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori.....</i>	<i>168</i>
<i>Fecola di patate o di mais.....</i>	<i>168</i>
<i>Farine e fiocchi di cereali per la prima infanzia</i>	<i>168</i>
<i>Corn flakes, riso soffiato e cereali vari per prima colazione.....</i>	<i>168</i>
Latte e prodotti lattiero caseari.....	169
<i>Latte</i>	<i>169</i>
<i>Yogurt ed altri prodotti a base di latte fermentato.....</i>	<i>170</i>
Formaggi.....	172
<i>Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto DOP.....</i>	<i>172</i>
<i>Ricotta.....</i>	<i>173</i>
<i>Emmenthal / formaggi simili.....</i>	<i>174</i>
<i>Fior di latte.....</i>	<i>174</i>

<i>Crescenza, stracchino, formaggi freschi simili</i>	175
<i>Formaggi stagionati e semistagionati tipo Caciottina di mucca - Asiago</i>	176
<i>Carne bovina e suina</i>	177
<i>Carni bovine</i>	177
<i>Carni di vitello</i>	180
<i>Carni suine</i>	182
<i>Carni di polli, galline, tacchini e conigli</i>	185
<i>Carni avicole</i>	186
<i>Carni di coniglio</i>	189
<i>Carni macinate e preparazioni di carne</i>	191
<i>Prodotti di salumeria</i>	193
<i>Prosciutto cotto</i>	193
<i>Prosciutto crudo di Parma o San Daniele DOP</i>	194
<i>Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche</i>	196
<i>Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche</i>	197
<i>Ovoprodotti di gallina</i>.....	198
<i>Uova pastorizzate</i>	198
<i>Uova con guscio</i>	199
<i>Prodotti surgelati</i>	202
<i>Prodotti della pesca surgelati</i>	203
<i>Filetti di Merluzzo</i>	204
<i>Filetti di platessa</i>	204
<i>Palombo</i>	205
<i>Seppie</i>	205
<i>Molluschi e crostacei</i>	206
<i>Ortaggi surgelati</i>	207
<i>Alimenti conservati</i>.....	208
<i>Tonno all'olio extravergine di oliva ed al naturale</i>	208
<i>Pomodori pelati e polpa di pomodoro</i>	208
<i>Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia</i>	209
<i>Confettura di frutta</i>	209
<i>Condimenti e aromi</i>.....	211
<i>Aceto di vino</i>	211
<i>Olio extra vergine di oliva</i>	211
<i>Olio di semi di arachide</i>	212

<i>Sale</i>	212
<i>Zucchero</i>	212
<i>Cacao in polvere amaro</i>	212
<i>Miele</i>	213
<i>Prodotti ortofrutticoli freschi</i>	214
<i>Verdura fresca</i>	215
<i>Patate</i>	216
<i>Frutta fresca</i>	216
<i>Frutta secca</i>	217
<i>Legumi secchi</i>	217
<i>Bevande</i>	219
<i>Acqua minerale</i>	219
<i>Succhi di frutta</i>	219
<i>Infusi (tè deteinato, camomilla, infusi alla frutta/ alle erbe ecc.)</i>	219
<i>Varie</i>	220
<i>Erbe aromatiche essiccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)</i>	220
<i>Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)</i>	220
<i>Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e per torte salate</i>	220
<i>Omogeneizzati e liofilizzati</i>	220
<i>Latte di proseguimento</i>	220
<i>Alimenti dietetici per particolari patologie</i>	221
<i>Alimenti per celiaci</i>	221
<i>Bibliografia</i>	222

SEZ. A Ristorazione scolastica: tabelle dietetiche

1. PREFERAZIONE

L'importanza dell'alimentazione nella ristorazione scolastica

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce a tutte le età un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, anche per garantire una crescita ottimale.

È ormai accettato dalla comunità scientifica internazionale lo stretto legame tra sana alimentazione e salute, non solo dai primi giorni dopo la nascita, ma già a partire dalla vita intrauterina. La promozione di comportamenti alimentari corretti nel bambino è riconosciuta come uno degli interventi prioritari per favorire il controllo dell'attuale epidemia di obesità.

Per questo la ristorazione scolastica rappresenta per i piccoli utenti un momento prezioso di apprendimento ed un'opportunità per promuovere sane abitudini alimentari, coinvolgendo non solo i bambini, ma anche famiglie e docenti, con l'intento di favorire e mantenere nel tempo corretti stili di vita, al fine di prevenire le malattie cronico-degenerative (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori, osteoporosi, ecc..). Rendere più facili le scelte salutari è pertanto un potente investimento per ridurre nel lungo periodo il peso di tali malattie sul sistema sanitario e sulla società.

L'elaborazione di queste "Linee guida per la ristorazione scolastica" nasce dalla necessità di elevare il livello qualitativo dei pasti, sia nutrizionale che sensoriale, mantenendo saldi i principi della sicurezza alimentare.

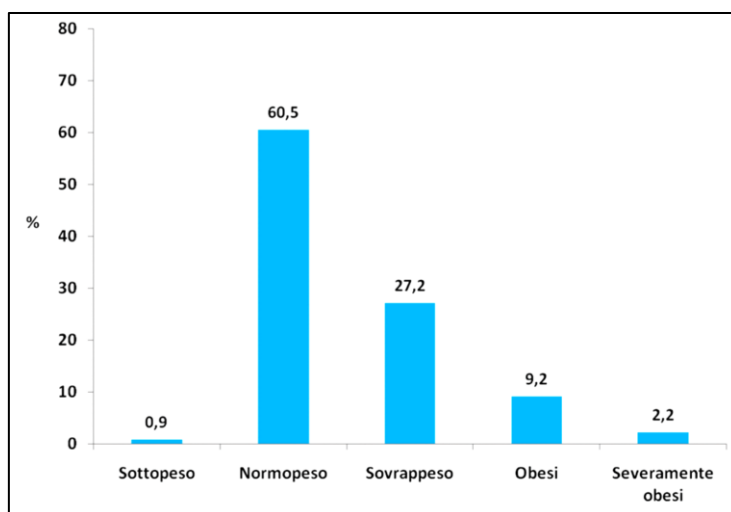
A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi, a volte inconsueti. Nel bambino piccolo, i gusti e le preferenze sono solo in parte innati, la maggior parte sono modulabili attraverso l'esperienza sensoriale.

La variazione stagionale dei cibi del menù scolastico consente di far conoscere al bambino alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, per mancanza di tempo per la preparazione, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata, se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto, che deve stimolare il bambino allo spirito di emulazione verso i compagni.

Contesto epidemiologico: risultati indagine Okkio alla Salute 2014

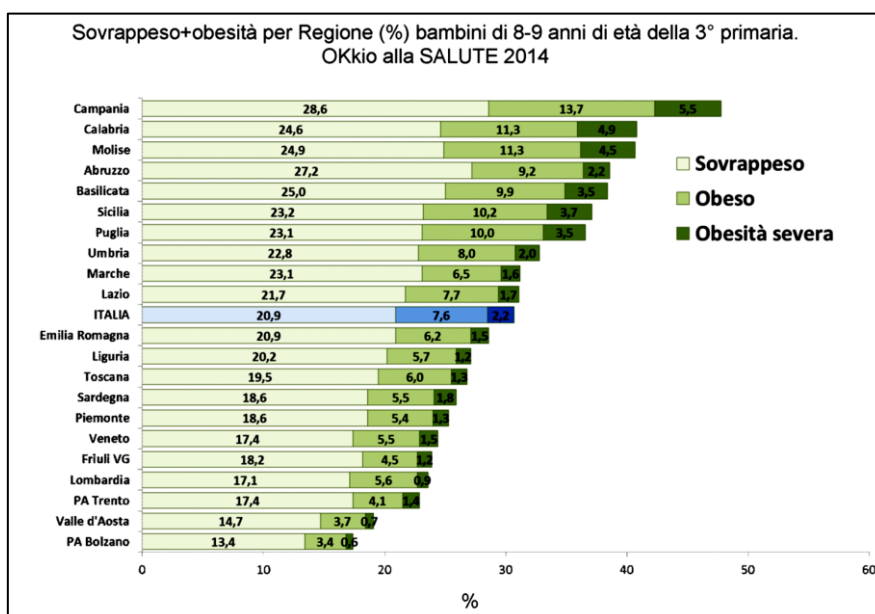
Molti dati significativi sulle abitudini alimentari dei bambini, come lo stato ponderale e gli stili di vita, vengono forniti dalla rilevazione nazionale "Okkio alla Salute", che viene effettuata in tutte le regioni. L'indagine ha come target di riferimento i bambini delle classi terze della scuola elementare, con età compresa tra gli 8 e i 9 anni. I dati rilevati rappresentano un punto di partenza, per avere un quadro della situazione su cui impostare i programmi di prevenzione e gli interventi di educazione alimentare rivolti ai bambini in età scolare.

Gli ultimi dati disponibili per la regione Abruzzo sono in riferimento alla rilevazione dell'anno 2014: da questi emerge che tra i bambini della regione Abruzzo il 2,2% risulta in condizioni di obesità severa (IC 95% 1,5-3%), il 9,2% obeso (IC 95% 7,4%-11,3%), il 27,2% sovrappeso (IC 95% 25,0%-29,6%), il 60,5% normopeso (IC 95% 57,8%-63,3%) e lo 0,9% sottopeso (IC 95% 0,4%-1,5%). Complessivamente quasi il 40% dei bambini (38,6%) presenta un eccesso ponderale, che comprende sia il sovrappeso che l'obesità.



Stato ponderale bambini abruzzesi. Okkio alla Salute 2014.

Confrontando i dati regionali della prevalenza di sovrappeso e obesità, si osserva un chiaro gradiente Nord-Sud, a sfavore delle Regioni meridionali. La regione Abruzzo è la quarta regione per eccesso ponderale e si colloca al di sopra dei valori della media nazionale, sia per quanto riguarda il sovrappeso che l'obesità: media nazionale di sovrappeso 20,9%, dato abruzzese 27,2%; media nazionale di obesità 7,6%, dato abruzzese 9,2%; media nazionale di obesità severa 2,2%, dato abruzzese 2,2%.



Prevalenza percentuale dell'eccesso ponderale per regione. Okkio alla Salute 2014.

Tuttavia occorre notare che il dato osservato è in leggero calo rispetto a quello della precedente rilevazione 2012 (40,4% 2012 vs 38,6% 2014).

Tra le abitudini alimentari scorrette emerge che l'8% dei bambini salta la prima colazione e il 31% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine); il 52% consuma una merenda di metà mattina troppo abbondante; mentre in riferimento al consumo di frutta e verdura si rileva che il 33% dei bambini mangia frutta meno di una volta al giorno o mai nell'intera settimana e questo valore addirittura quasi raddoppia (60%), in riferimento al consumo di verdura.

Il perdurare di abitudini alimentari scorrette quali un basso consumo di frutta e verdura, così come di legumi e pesce, l'abitudine a non consumare la colazione o a farla in maniera inadeguata, il consumo dei così detti cibi spazzatura, spesso assunti anche a scuola durante la ricreazione, sono tutte condizioni favorevoli allo sviluppo e al progredire dell'obesità, ancor di più in presenza di sedentarietà.

La scuola come istituzione deputata all'educazione e all'istruzione rappresenta il luogo privilegiato e ideale per fare educazione alimentare.

Il primo passo verso la promozione e la protezione dello stato di salute, al fine di prevenire il sovrappeso e l'obesità, si compie con i pasti consumati a scuola.

1.1. Aspetti qualitativi del menù

Il **Ministero della Salute** ha emanato nel 2010 le “**Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica**”, al fine di fornire a livello nazionale indicazioni per migliorare la qualità del pasto scolastico nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale.

Questo prezioso documento suggerisce:

- L’adozione di **menù a rotazione stagionale** (diversi per il periodo **autunno-inverno** e **primavera-estate**) di **almeno 4 settimane**, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta. In tal modo i bambini acquisiscono il concetto della disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l’alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola la curiosità verso il cibo.
- L’inserimento nel capitolato, previa condivisione del significato con le famiglie e la scuola, della necessità di **impedire la somministrazione di una seconda porzione**, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, favorendo la varietà nell’ambito della prevenzione dell’obesità.
- L’adeguata formazione degli addetti alla distribuzione, sulla **porzionatura** e sulla **distribuzione** degli alimenti con utensili appropriati (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati. Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse e/o a più di una fascia scolastica (es.: scuola dell’infanzia, primaria, secondaria di primo grado) occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità, per fornire la porzione idonea. Ad esempio, il diverso diametro di mestoli o schiumarole apporta quantità diverse di primo piatto:

Peso a crudo	Diametro Schiumarola	Diametro Mestolo
40	10	9
60	11	10
80	13	12

Incentivando inoltre l’utilizzo di:

- alimenti a filiera corta, ovvero l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. L’impiego dei prodotti ortofruttilicoli freschi secondo stagionalità, deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza;
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale.

Le linee guida del Ministero della Salute suggeriscono, inoltre, le frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferite al pranzo a scuola, nell’arco della settimana scolastica, che riportiamo nella seguente tabella:

ALIMENTO/GRUPPO DI ALIMENTI	FREQUENZA DI CONSUMO
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto Unico (ad es. pizza, lasagne, ecc...)	1 volta a settimana

Alcuni degli aspetti qualitativi che caratterizzano i **nuovi menù** derivano dalle indicazioni del Ministero della Salute e prevedono:

- l'adozione di due menù a rotazione stagionale, uno per autunno-inverno ed uno per primavera-estate, ciascuno di 4 settimane, di cui si consiglia la validità per il primo da ottobre a marzo e per il secondo, nel mese di settembre e da aprile fino a chiusura dell'anno scolastico;
- ciascun menù giornaliero è costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta;
- i primi piatti sono generalmente semplici: minestre, condimenti al pomodoro o con verdure e, una volta a settimana, è stato inserito il graditissimo primo "in bianco"; i primi arricchiti di un condimento proteico sono stati inseriti non più di una volta a settimana, alternando di settimana in settimana carne, pesce, formaggi, comunque con piccolissime porzioni per non aumentare il contenuto proteico;
- la scelta dei secondi piatti segue la rotazione suggerita dalle linee guida del Ministero;
- i contorni sono previsti tutti i giorni in tutti i menù alternando secondo la stagionalità: insalate, verdure crude, verdure cotte e 1 o 2 volte al mese patate. I piatti a base di verdura potrebbero essere somministrati anche come "antipasto di verdure";
- si raccomanda di servire comunque una minima quantità di contorno (assaggio), anche qualora la preparazione, ancor più se una nuova proposta, non fosse gradita, al fine di incentivare la scoperta di nuovi gusti;
- per rendere più efficace l'introduzione di un nuovo alimento o di un nuovo piatto, presumibilmente meno apprezzato, è stato previsto l'abbinamento ad un cibo più familiare o notoriamente gradito, riducendo così l'impatto della novità e il rischio di un possibile digiuno;
- si è posta una scrupolosa attenzione a non far coincidere gli stessi alimenti negli stessi giorni, anche per favorire l'offerta di pasti sempre diversi a quegli utenti che generalmente non consumano quotidianamente il pasto scolastico, ma per necessità di rientri pomeridiani o per via della settimana corta, usufruiscono sporadicamente del servizio mensa;
- è stato previsto un menù per l'asilo nido ed uno per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria inferiore, con le opportune differenze di grammature. La scelta di un menù condiviso tra infanzia, primaria e secondaria inferiore è stata preferita per agevolare quelle realtà in cui gli addetti alla preparazione del pasto hanno il compito di preparare i pasti per bambini di età diverse che frequentano la stessa scuola;

È noto che il bambino tanto più è piccolo, tanto più è in grado di autoregolare il proprio fabbisogno nutrizionale, ma è necessario guidarlo nell'inserimento di nuovi cibi. Al bambino dovrà essere comunque proposto tutto il menù previsto per quel pasto, sia a scuola che a casa: il primo piatto, il secondo piatto, il contorno e la frutta, ma sarà lui a regolare la porzione di ciascuna portata, senza esclusione di nessun nutriente.

Sarà compito dell'adulto valutare di volta in volta la possibilità di realizzare diverse combinazioni/abbinamenti (es. primi arricchiti, piatti unici, sformati, verdure ripiene ecc...), in modo da fornire sempre al bambino il giusto apporto di nutrienti.

1.2 *Aspetti nutrizionali del menù*

I contenuti del presente documento sono stati strutturati sulla base dei dati presenti in letteratura e di quanto indicato nella revisione più recente dei Livelli di Riferimento di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN 2014).

I LARN 2014 forniscono nuovi valori di riferimento per energia e nutrienti per la popolazione generale italiana: un'importante novità è rappresentata dalla riduzione, in tutte le fasce d'età, del fabbisogno proteico rispetto a quanto raccomandato precedentemente. In accordo con quanto dimostrato da diversi studi osservazionali e d'intervento, questa riduzione assume notevole importanza nella primissima infanzia. Sebbene si tratti di un argomento ancora dibattuto, sembra infatti che esista un'associazione positiva tra elevata assunzione proteica nelle prime fasi della vita e aumentato rischio di sviluppare obesità e "malattie croniche non trasmissibili" nelle epoche successive.

Anche riguardo l'apporto di carboidrati, la percentuale di energia derivante dai carboidrati passa dal 55-60% al 45-60% (intervallo di riferimento, RI), con un'attenzione non solo alla quantità dei carboidrati ma anche alla qualità: è importante, infatti, limitare l'assunzione di zuccheri semplici, provenienti ad esempio da succhi di frutta, bevande zuccherine e dolci in generale, alimenti spesso presenti nella dieta dei bambini, e limitare anche l'utilizzo di fruttosio come dolcificante, così come il consumo di alimenti e bevande contenenti fruttosio. Meglio prediligere, inoltre, alimenti a basso indice glicemico e garantire il giusto apporto di fibra (in età evolutiva 8,4 g/1000 kcal), preferendo alimenti naturalmente ricchi in fibra alimentare, quali cereali integrali, legumi, frutta e verdura.

Per quel che riguarda i lipidi, nel secondo semestre di vita i fabbisogni dei lattanti devono essere soddisfatti da una percentuale di energia derivante dai lipidi pari al 40%, mentre durante la primissima infanzia (1-3 anni) si considera ottimale che il 35-40% dell'energia totale derivi da lipidi, per la necessità di garantire la mielinizzazione cerebrale, l'acuità visiva, una risposta immunitaria corretta ecc... Infine, per i bambini di età superiore ai 4 anni, così come per l'adulto, l'intervallo di riferimento risulta compreso tra il 20-35% dell'energia totale, aumentando quindi la sua ampiezza rispetto a quanto indicato nei LARN 1996 (25-30% En a partire dai 2 anni).

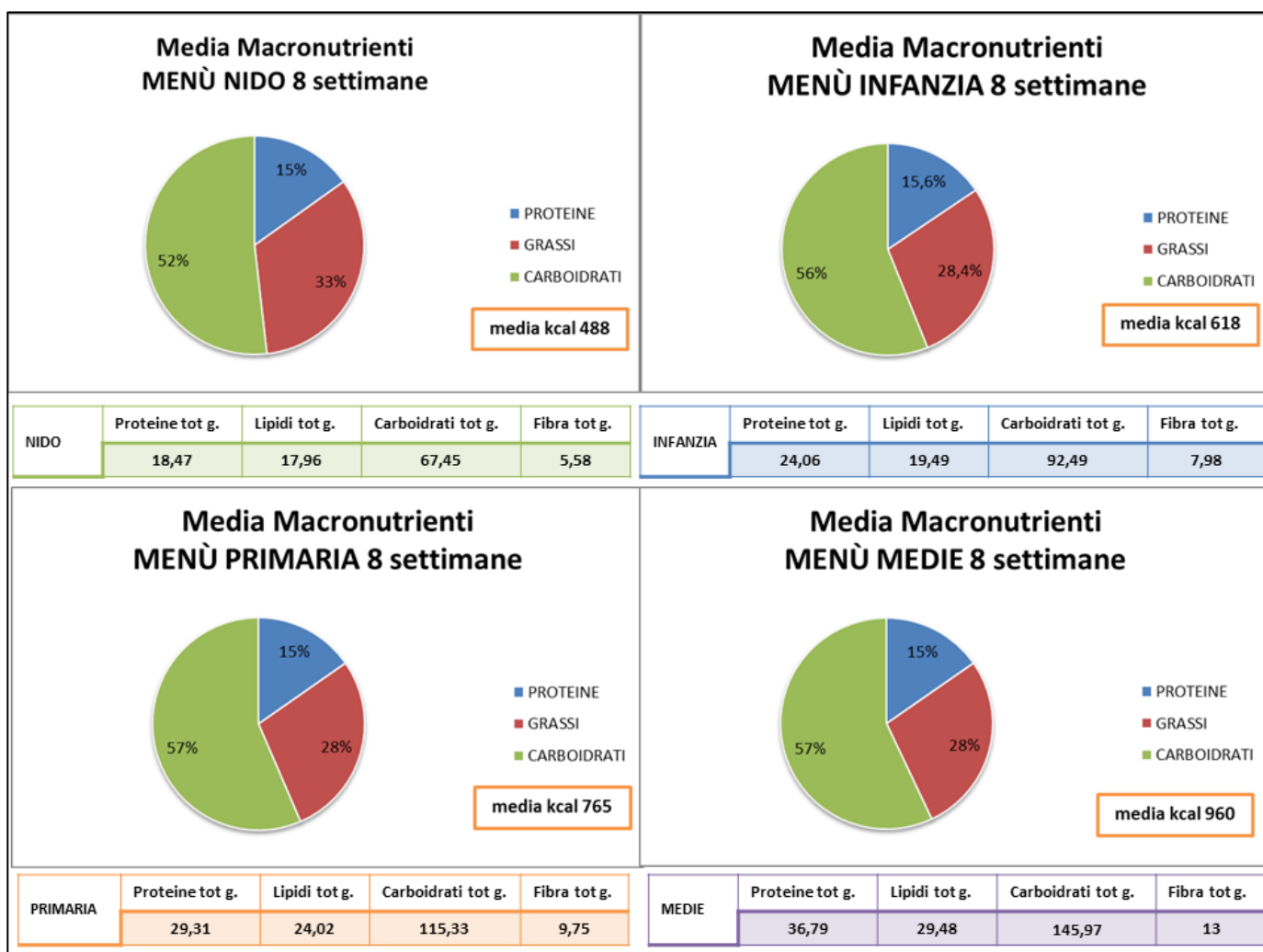
Alla luce di queste nuove indicazioni sono state prese per ogni fascia d'età (NIDO 1-3 anni; INFANZIA 3-5 anni; PRIMARIA 6-10 anni; SECONDARIA INFERIORE 11-13 anni) le medie dei fabbisogni calorici tra maschi e femmine tenendo conto, per ciascuna fascia, di un'età media con il rispettivo peso e altezza in riferimento al 50° percentile, secondo le curve di crescita italiane.

Stabilito il fabbisogno energetico medio per ciascuna fascia sono state calcolate le calorie da destinare al pranzo, pari al 40% del totale giornaliero.

Si è rispettata la proporzione dei macronutrienti secondo i LARN e le Linee Guida Ministeriali, in modo da fornire per l'asilo nido una percentuale di proteine non superiore al 15%, una percentuale di grassi tra il 30 e il 35%, e i carboidrati del 52% circa. Mentre la ripartizione dei nutrienti per l'infanzia, la primaria e la media inferiore segue il modello classico, con circa il 15% di proteine, il 28-30% di grassi ed il 55-58% di carboidrati.

	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	MEDIE
Fascia d'età	1-3 anni	3-5 anni	6-10 anni	11-13 anni
Età media di riferimento	2 anni	4 anni	8 anni	12 anni
Peso medio di riferimento (c.ca 50°pc)	14 kg	17,5 kg	26,5 kg	41 kg
Fabbisogno calorico maschi	1130 kcal	1470 kcal	1912 kcal	2606 kcal
Fabbisogno calorico femmine	1040 kcal	1353 kcal	1758 kcal	2330 kcal
Fabbisogno calorico MEDIA M+F	1100-1150 kcal	1410 kcal	1835 kcal	2468 kcal
Calorie pranzo 40% fabbisogno giornaliero (riferimento approssimato)	450-500 kcal	600 kcal	750 kcal	1000 kcal

I singoli pasti giornalieri che compongono i menù sono stati quindi elaborati tramite il software Metàdieta. Le medie delle percentuali di nutrienti di ogni menù sono di seguito riportate:



2. LINEE GUIDA ASILO NIDO

2.1 Lattanti 6-12 mesi

PREMESSA

L'educazione alimentare deve iniziare fin dai primi giorni di vita, con l'obiettivo di favorire anzitutto un buon rapporto con l'atto di alimentarsi, fondato sulla grande capacità del bambino di autoregolare i propri fabbisogni alimentari. L'instaurarsi di un buon rapporto con il cibo è presupposto essenziale per una corretta condotta alimentare nelle età successive e riveste grande importanza per la prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare (DCA).

L'impegno del pediatra nel corso del 1° anno di vita è rivolto a favorire l'allattamento al seno e a promuovere un corretto divezzamento, che assicuri gradualità e varietà nell'introduzione di nuovi cibi. Solitamente nel 1° anno di vita l'alimentazione del bambino è sotto stretto controllo del pediatra. I problemi maggiori iniziano dopo l'anno, allorché il controllo del pediatra sull'alimentazione diminuisce ed aumenta l'influenza della famiglia, generalmente preoccupata più della quantità che della qualità del cibo assunto dal bambino e le cui abitudini sono a loro volta condizionate dal contesto sociale e culturale (media, catena distributiva, ecc...). È evidente, quindi, l'importanza dell'educazione alimentare della famiglia e di tutti coloro che intervengono nell'educazione del bambino (tate, nonni, asilo nido, scuola).

Molti bambini di età compresa fra 6 mesi e 3 anni trascorrono molto tempo negli asili nido, per cui queste piccole comunità costituiscono l'ambito ideale per una corretta educazione alimentare. D'altra parte, è innegabile che questi sforzi rischiano di essere inutili, se l'educazione non prosegue con coerenza in ambito familiare.

MACRONUTRIENTI

Proteine	10-12%
Lipidi	35-40%
Glucidi	50-55%

2.2 Protocollo gestione latte materno

Il presente protocollo riporta le indicazioni operative essenziali per la gestione in sicurezza del latte materno. Tali indicazioni, eventualmente integrate in funzione di particolari esigenze operative, possono costituire un riferimento utile per la redazione di un capitolo specifico del piano di autocontrollo richiesto dal Reg. 852/2004 in materia di igiene degli alimenti.

La conservazione del latte materno in condizioni idonee è fondamentale per poter somministrare al lattante un prodotto con un alto valore nutritivo e sicuro da un punto di vista igienico sanitario.

Presupponendo che la madre sia già stata informata sulle corrette modalità di raccolta e conservazione del latte, il presente protocollo intende dare indicazioni sul trasporto, la consegna e la conservazione del latte materno presso il nido d'infanzia.

Trasporto

- usare biberon di vetro (pyrex);
- consegnare un biberon per ogni poppata prevista;
- trasportare il latte in borsa refrigerante;
- mettere un'etichetta che riporti il nome e cognome del bambino e la data di consegna.

Consegna

- il latte materno sarà consegnato agli operatori del nido direttamente da uno dei genitori o da chi accompagna solitamente il bambino;
- alla consegna, l'operatore dovrà verificare la completezza e la coerenza dei dati riportati e siglare la verifica effettuata nella apposita scheda (piano di autocontrollo);
- gli operatori diventano responsabili della conservazione e somministrazione.

Conservazione

- dopo la consegna, l'operatore incaricato deve riporre il latte materno **immediatamente nel frigorifero**:
***frigorifero dedicato**: quando possibile, va predisposto un frigorifero dedicato appositamente alla conservazione del latte materno, diverso da quello utilizzato per la conservazione di altri alimenti;
- *frigorifero non dedicato**: se il frigorifero utilizzato per la conservazione del latte materno viene utilizzato anche per la conservazione di altri alimenti, **i biberon contenenti il latte devono essere conservati in apposito contenitore di plastica chiuso, nettamente separati dagli altri alimenti**;
- il latte consegnato deve essere consumato in giornata.

Somministrazione del latte materno

Al momento della somministrazione, dopo essersi accuratamente lavate le mani, l'operatore incaricato:

- controlla i dati riportati sull'etichetta (il nome del lattante e la data di raccolta) e che il contenitore sia integro;
- dopo averlo agitato dolcemente, procede con il riscaldamento **tramite scaldabiberon** adeguatamente termostato a 37°C;
- il latte eventualmente rimasto dopo la poppata deve essere eliminato;
- al termine della poppata il biberon deve essere lavato con detergente per stoviglie e riconsegnato alla madre;
- per la somministrazione del latte, su richiesta della madre o per i lattanti che ne facciano già uso, potranno essere utilizzati un piccolo bicchiere, una piccola tazza o un cucchiaino al posto del biberon.

TIMING ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE

	INTRODUZIONE ALIMENTI PROTEICI	INTRODUZIONE CEREALI	INTRODUZIONE FRUTTA E VERDURA
6° MESE I e II settimana	Parmigiano stagionatura non inferiore a 24 mesi	Crema di riso, mais e tapioca, miglio, multicereali	Patata, carota
6° MESE III e IV settimana	Tacchino, vitello, vitellone	Crema di riso, mais e tapioca, miglio, multicereali	Mela, pera, banana
7° MESE	Ricotta, robiola	Pastina o semolini o farine di grano, orzo, avena	Zucchine, zucca, fagiolini, lattuga, finocchi
8° MESE I e II settimana	Sogliola, platessa, merluzzo	“	Biete
8° MESE III e IV settimana	Lenticchie rosse decorticate	“	“
9° MESE	Fagioli cannellini, ceci, lenticchie, piselli	Pasta piccolo formato, riso in brodo vegetale	“
10° MESE I e II settimana	Tuorlo d'uovo (cottura > 7 min)	“	“
10° MESE III e IV settimana	Prosciutto crudo (stagionato min. 18 mesi) oppure prosciutto cotto senza polifosfati	“	“
11° MESE	-	“	
12° MESE	Uovo intero	“	Agrumi o Frutta gialla (albicocca, melone, pesca) a seconda della stagione

FREQUENZA SETTIMANALE ALIMENTI PROTEICI

Gruppo A (carne-pesce-prosciutto)

Alimento	Frequenza	Epoca d'introduzione	Tipologia
Carne	3	dopo 6 mesi e mezzo	tacchino, vitello, vitellone
Pesce	3	dopo 8 mesi	sogliola, platessa, merluzzo
Prosciutto	1	dopo 10 mesi	crudo stagionato min. 18 mesi oppure prosciutto cotto senza polifosfati

Gruppo B (formaggio-legumi-uova)

Alimento	Frequenza	Epoca d'introduzione	Tipologia
Formaggio	3	dopo 6 mesi	parmigiano (stagionato + di 24 mesi)
		dopo 7 mesi	ricotta, robiola
Legumi	3	dopo 8 mesi	lenticchie rosse decorticate
		dopo 9 mesi	fagioli cannellini, ceci, lenticchie, piselli
Uova	1	dopo 10 mesi	tuorlo
		dopo 12 mesi	intero

Ogni giorno l'apporto proteico principale deve essere fornito da un alimento del **GRUPPO A** (pranzo o cena) e un alimento del **GRUPPO B** (pranzo o cena).

Per esempio se un giorno a pranzo si prevede la carne, la sera a cena si può offrire il formaggio, oppure se a pranzo si consumano i legumi, a cena si può mangiare il pesce.

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA DEGLI ALIMENTI (5-6 PASTI)

<u>ore 7</u>	<u>Colazione</u>	- latte materno <i>ove non disponibile</i> - latte di proseguimento	200-240cc
<u>ore 9</u>	<u>Spuntino</u> (FACOLTATIVO)	- frutta fresca di stagione (grattugiata o schiacciata o frullata)	120-150g
<u>ore 11</u>	<u>Pranzo</u>	- pasta - brodo vegetale - passato di verdure - olio extra vergine di oliva - carne <i>oppure</i> pesce <i>oppure</i> prosciutto	30g 200cc 2 cucchiaini 5g 30g 90g - <i>peso lordo</i> 25g
<u>ore 15</u>	<u>Merenda</u>	- yogurt bianco cremoso <i>oppure</i> Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento <i>oppure</i> frutta fresca di stagione (frullata o amalgamata con lo yogurt dopo averla schiacciata o grattugiata)	90-100ml 90-100ml 90-100g
<u>ore 18</u>	<u>Cena</u>	- pasta - brodo vegetale - passato di verdure - olio extra vergine di oliva - parmigiano <i>oppure</i> formaggio fresco <i>oppure</i> legumi secchi <i>oppure</i> uovo	30g 200cc 2 cucchiaini 5g 15g 30-40g 20g 1 tuorlo
<u>ore 22</u>	<u>Spuntino</u>	- latte materno <i>ove non disponibile</i> - latte di proseguimento	180-200cc

NOTE:

1. È sempre sconsigliata l'aggiunta di sale e di zucchero.
2. È raccomandato l'uso più ampio possibile di prodotti a "km 0" e di alimenti provenienti da agricoltura e allevamenti biologici (obbligatorio quello delle uova).
3. È ammesso l'impiego di alcuni prodotti surgelati, limitatamente al pesce e ad alcune verdure.

SCHEMA DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI AL NIDO (6-12 MESI)

- **6° e 7° mese**

			6° mese	7° mese
Ore 7.00	COLAZIONE	Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento	200-240 ml	200-240 ml
Ore 9.00	SPUNTINO	Frutta fresca di stagione grattugiata o schiacciata o frullata (mela, pera, banana)	120-150g	120-150g
Ore 11.00 - 11.30	PRANZO	Brodo vegetale	200 ml	200 ml
		Passato di verdura	2 cucchiaini	2 cucchiaini
		Crema di cereali (mais e tapioca, riso, multicereali, miglio) <i>oppure</i> Pastina o semolino	30g no	30g 30 g
		Carne cotta a vapore (tacchino, vitello, vitellone) <i>oppure</i> Parmigiano stagionato 24 mesi <i>oppure</i> Ricotta o Robiola	30g 15g no	30g 15g 30-40g
		Olio extra vergine d'oliva	5g	5g
Ore 15.00	MERENDA	Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento	90-100 ml	90-100 ml
		<i>oppure</i> Yogurt	90-100 ml	90-100 ml
		<i>oppure</i> Frutta (frullata o centrifugata)	90-100 g	90-100 g

• 8° e 9° mese

			8° mese	9° mese
Ore 7.00	COLAZIONE	Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento	200-240 ml	200-240 ml
Ore 9.00	SPUNTINO	Frutta fresca grattugiata o a pezzetti (mela, pera, banana)	120-150g	120-150g
Ore 11.00 - 11.30	PRANZO	Brodo vegetale	200 ml	200 ml
		Passato di verdura	2 cucchiaini	2 cucchiaini
		Crema di cereali (mais e tapioca, riso, multicereali, miglio) <i>oppure</i> Pastina o semolino	30 g	30 g
		<i>oppure</i> Pasta di piccolo formato o riso in brodo	no	30 g
		Carne cotta a vapore (tacchino, vitello, vitellone) <i>oppure</i> Parmigiano stagionato 24 mesi	30 g 15 g	30 g 15-20 g
		<i>oppure</i> Ricotta o Robiola	30-40 g	30-40 g
		<i>oppure</i> Pesce al vapore (sogliola, platessa, merluzzo)	90 g non deliscato	90 g non deliscato
		<i>oppure</i> Crema di lenticchie rosse <i>oppure</i> Crema di legumi (fagioli cannellini, ceci, lenticchie, piselli)	20 g no	20 g 20 g
		Olio extra vergine d'oliva	5 g	5 g
Ore 15.00	MERENDA	Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento	90-100 ml	90-100 ml
		<i>oppure</i> Yogurt	90-100 ml	90-100 ml
		<i>oppure</i> Frutta di stagione	90-100 g	90-100 g

• 10°, 11° e 12° mese

			10° mese	11 - 12° mese		
Ore 7.00	COLAZIONE	Latte materno <i>ove non disponibile</i> latte di proseguimento	200-240 ml	200-240 ml		
Ore 9.00	SPUNTINO	Frutta fresca grattugiata o a pezzetti (mela, pera, banana)	120-150 g	120-150 g		
Ore 11.00 - 11.30	PRANZO	Brodo vegetale	200 ml	200 ml		
		Passato di verdura	2 cucchiaini	2 cucchiaini		
		Crema di cereali (mais e tapioca, riso, miglio, cereali misti) <i>oppure</i> Pastina o semolino <i>oppure</i> Pasta di piccolo formato o riso asciutti	30 g 30 g 30 g	30 g 30 g 30 g		
		Carne cotta a vapore (tacchino, vitello, vitellone) <i>oppure</i> Parmigiano stagionato 24 mesi <i>oppure</i> Ricotta o Robiola <i>oppure</i> Pesce al vapore (sogliola, platessa, merluzzo) <i>oppure</i> Crema di lenticchie rosse <i>oppure</i> Crema di legumi (fagioli cannellini, ceci, lenticchie, piselli) <i>oppure</i> Prosciutto crudo stag. min. 18 mesi <i>oppure</i> Prosciutto cotto senza polifosfati <i>oppure</i> Tuorlo d'uovo <i>oppure</i> Uovo intero	30 g 15 g 30-40 g 90 g non deliscato 20 g 20 g 25 g	30 g 16 g 30-40 g 90 g non deliscato 20 g 20 g 25 g		
		Tuorlo d'uovo <i>oppure</i> Uovo intero	1 tuorlo no	1 tuorlo 1 uovo		
		Olio extra vergine d'oliva	5 g	5 g		
		Ore 15.00	MERENDA	Latte materno <i>ove non disponibile</i> Latte di proseguimento <i>oppure</i> yogurt <i>oppure</i> Frutta di stagione	90-100 ml 90-100 ml 90-100 g	90-100 ml 90-100 ml 90-100 g

2.3 Tabele dietetiche ASILO NIDO 1-3 ANNI

- MENÙ AUTUNNO INVERNO (in vigore da ottobre a marzo)

NIDO AUTUNNO-INVERNO I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta con passato di legumi	Riso in bianco olio e parmigiano	Pasta al ragù di carne	Risotto alla zucca	Pasta all'ortolana
Polpette di carne bianca	Frittata al forno con patate	Bocconcini di carne in umido	Polpette di ricotta e spinaci	Crocchette di pesce	Straccetti di tacchino
Spinaci al limone	Carote alla julienne <i>Dolce</i>	Finocchi gratinati	Lattuga a striscioline	Purea di patate	Insalata di lattuga e carote
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO AUTUNNO-INVERNO II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Minestra di riso, carote e patate	Gnocchetti sardi al pomodoro	Orzo o Pasta con passato di legumi	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta	Riso con broccoli o cime di rapa	Pasta in bianco olio e parmigiano
Prosciutto cotto	Polpettone o Polpette	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Cotoletta di pollo o tacchino al forno	Palombo in umido	Frittata al forno con spinaci o verdure
Spinaci al parmigiano	Insalata mista	Insalata di lattuga, carote e finocchi <i>Dolce</i>	Bieta lessa olio e limone	Lattuga a striscioline	Carote alla julienne
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO AUTUNNO-INVERNO III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Pasta al pomodoro e olive	Riso e piselli	Crema di zucca con pasta o orzo	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta o Riso in bianco olio e parmigiano	Pasta con passato di legumi
Straccetti di tacchino	Frittata al forno con ricotta	Sformato di patate	Bocconcini di carne in umido	Polpette di pesce al pomodoro	Caciottina o Tocchetti di parmigiano
Insalata di lattuga e carote	Insalata mista	Spinaci al limone	Lattuga a striscioline	Finocchi gratinati	Carote alla julienne
			<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO AUTUNNO-INVERNO IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Quadrucci con passato di verdure o brodo vegetale	Riso del marinaio	Pasta al pomodoro e basilico	Orzo o Pasta con passato di legumi	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pasta con broccoli o cime di rapa
Frittata al forno con patate	Ciliegine di mozzarella	Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto crudo	Merluzzo gratinato al forno	Cotoletta di pollo o tacchino al forno
Insalata carote e finocchi	Insalata mista	Bieta lessa olio e limone	Carote alla julienne e cappuccio	Lattuga a striscioline	Patate al forno
	<i>Dolce</i>				
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

- MENÙ PRIMAVERA ESTATE (in vigore nel mese di settembre e da aprile fino a chiusura dell'anno scolastico)

NIDO PRIMAVERA-ESTATE I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Pasta al pomodoro e basilico	Orzo o Pasta e piselli	Risotto alla crema di asparagi	Pasta al pomodoro e olive	Pasta con zucchine	Pasta in bianco olio e parmigiano
Polpette di carne bianca	Frittata al forno con spinaci o verdure	Bocconcini di carne in umido	Polpette di ricotta e spinaci	Crocchette di pesce	Straccetti di tacchino
Insalata mista con pomodorini	Zucchine trifolate	Purea di patate	Lattuga a striscioline	Fagiolini	Insalata di carote e finocchi
	<i>Dolce</i>				
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO PRIMAVERA-ESTATE II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Risotto primavera	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta	Pasta con passato di legumi	Pasta in bianco olio e parmigiano	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pasta con tonno e zucchine
Cotoletta di pollo o tacchino al forno	Prosciutto cotto	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Polpettone o Polpette	Filetti di platessa gratinati	Frittata al forno con patate
Zucchine trifolate	Carote e patate lesse in insalata	Insalata mista con pomodorini	Fagiolini	Lattuga a striscioline	Insalata di pomodori
		<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO PRIMAVERA-ESTATE III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Pasta al pomodoro e olive	Pasta con crema di carciofi	Pasta pomodoro e basilico	Riso con piselli, zucchine e zafferano	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta all'ortolana o Insalata di pasta mediterranea
Bocconcini di carne in umido	Ciliegine di mozzarella	Fettina alla pizzaiola	Straccetti di tacchino	Palombo in umido	Frittata al forno con ricotta
Insalata lattuga e pomodori	Insalata di carote e finocchi	Insalata mista	Carote alla julienne	Fagiolini	Insalata di pomodori
	<i>Dolce</i>				
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

NIDO PRIMAVERA-ESTATE IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta con passato di legumi	Risotto primavera o Insalata di riso	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta o riso con seppioline e zucchine	Gnocchetti sardi al pomodoro
Cotoletta di pollo o tacchino al forno	Caciottina o Tocchettini di parmigiano	Frittata al forno con zucchine	Polpettone o polpette	Merluzzo gratinato al forno	Prosciutto crudo
Fagiolini	Insalata mista	Insalata di pomodori	Carote alla julienne	Insalata lattuga e pomodori	Insalata carote e finocchi
			<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA					
PANE COMUNE O CASERECCIO					

2.4 Ricettario ASILO NIDO

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

LUNEDI (I° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, polpette di carne bianca, spinaci al limone

ALIMENTO	NIDO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
PREZZEMOLO, ROSMARINO PANGRATTATO E SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

SPINACI	40	SURGELATI
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di carne bianca: tagliare le fettine di fesa di tacchino a strisciole, cuocere in un tegame con un po' di olio, acqua, il trito di aromi ed il limone (succo), quindi passare il tutto. Formare con l'impasto delle polpette aggiungendo pangrattato quanto basta per ottenere la consistenza desiderata. Cottura in padella in umido oppure al forno a temperatura media per circa 15 minuti.

Spinaci al limone: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla. Lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il succo di limone.

Varianti

SECONDO (polpette di carne bianca): il tacchino è sostituibile con il petto di pollo. È possibile creare un'alternativa 'verde' della ricetta, aggiungendo all'impasto una piccola quantità di spinaci lessati e tritati.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MARTEDI (1° settimana AUT-INV): pasta con passato di legumi, frittata al forno con patate, carote alla julienne, dolce

ALIMENTO	QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	30	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
PATATE	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

CAROTE	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla al passato di legumi.

Frittata al forno con patate: Lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti e lessarle. Una volta cotte tenerle da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso, nella stessa quantità della pasta (30 g) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 40 g.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MERCOLEDI (1° settimana AUT-INV): riso in bianco olio e parmigiano, bocconcini di carne in umido, finocchi gratinati

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CARNE DI VITELLO CAT. V	40	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
FARINA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FINOCCHI	40	
PANGRATTATO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Riso in bianco olio e parmigiano: lessare il riso, scolarlo e condirlo con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente con un po' d'acqua di cottura del riso tenuta da parte.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Finocchi gratinati: Mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi. Lessare i finocchi, scolarli. Nel frattempo preparare una teglia da forno cosparsa con olio e pangrattato. Adagiare i finocchi sulla teglia e cospargerli con pangrattato, un filo d'olio in superficie ed una minima quantità di sale. Infornare a forno medio per circa 15-20 minuti.

Varianti

SECONDO (bocconcini di carne in umido): aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

GIOVEDÌ (I° settimana AUT-INV): pasta al ragù di carne, polpette ricotta e spinaci, lattuga a striscioline

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CARNE DI VITELLONE CAT. Z	20	TAGLIO MAGRO MACINATO
SEDANO CAROTA CIPOLLA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
AROMI	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

SPINACI	15	FRESCHI O SURGELATI
UOVO	20	Utilizzare circa 3 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
RICOTTA DI MUCCA	30	
PANGRATTATO	Q.B.	
NOCE MOSCATA	Q.B.	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al ragù di carne: preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e se necessario brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare. Unire la salsa di pomodoro, gli aromi e il sale e cuocere per circa 30 minuti. Lessare la pasta e condire.

Polpette ricotta e spinaci: lessare gli spinaci in poca acqua e strizzarli bene. Preparare l'impasto con ricotta, uovo, parmigiano, una grattatina di noce moscata e gli spinaci frullati o sminuzzati. A piacere è possibile aggiungere poco olio nell'impasto. Formare delle polpette, ripassarle nel pangrattato e cuocere al forno.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti

PRIMO (pasta al ragù di carne) : se maggiormente gradito proporre un ragù di carne in bianco senza l'aggiunta della salsa di pomodoro.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

VENERDI (I° settimana AUT-INV): Risotto alla zucca, crocchette di pesce, purea di patate

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
ZUCCA	30	
CIPOLLA	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
BRODO VEGETALE	Q.B.	
AROMI	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	50	SURGELATI
PATATE	20	
UOVO	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PATATE	50	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B. (circa 20 ml)	TIEPIDO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Risotto alla zucca: tagliare la zucca a dadini, fare rosolare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino. Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

Crocchette di pesce: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo. Passare allo schiacciapate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Purea di patate: Lessare le patate in acqua. Schiacciarle aggiungendo latte tiepido e l'olio extra vergine; amalgamare bene mescolando a fuoco lento. Verso fine cottura aggiungere il parmigiano reggiano.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

SABATO (1° settimana AUT-INV): pasta all'ortolana, straccetti di tacchino, insalata di lattuga e carote

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
FARINA	Q.B.	
ARANCIA	Q.B.	SUCCO DI ARANCIA FRESCA SPREMTA
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	20	
CAROTE	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufarla in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti. Aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto. Coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa). A fine cottura salare e togliere gli aromi. Passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano

Straccetti di tacchino: battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarli a striscioline e passarli nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Insalata di lattuga e carote: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (straccetti di tacchino) : è possibile sostituire il succo d'arancia con del succo di limone oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

LUNEDI (II° settimana AUT-INV): minestra di riso, carote e patate, prosciutto cotto, spinaci al parmigiano

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	
PATATE	30	
CAROTA, SEDANO, CIPOLLA	30	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PROSCIUTTO COTTO MAGRO	30	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
------------------------	----	--

SPINACI	40	SURGELATI
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Minestra di riso, carote e patate: Tagliare a pezzetti piccoli le patate, il sedano, la cipolla, le carote ed eventualmente aggiungere poco pomodoro. Cuocere in una casseruola con un po' d'olio e acqua. Cuocere il riso e quindi condire con gli ortaggi, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Prosciutto cotto

Spinaci al parmigiano: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla. Lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il parmigiano.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MARTEDI (II° settimana AUT-INV): gnocchetti sardi al pomodoro, polpettone o polpette, insalata mista

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
GNOCCHETTI SARDI	40	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

VITELLONE CAT. Z	40	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	RAFFERMO
LATTE	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	PREZZEMOLO-ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchetti e condirli, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpettone o polpette: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi e una minima quantità di sale. Dare la forma di un polpettone o delle polpette. Adagiare in una teglia precedentemente unta con olio e far cuocere in forno con un po' di acqua o brodo a 160°C per circa 40-50 minuti. Servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MERCOLEDI (II° settimana AUT-INV): orzo o pasta con passato di legumi, parmigiano a tocchetti o in scaglie, insalata lattuga, carote e finocchi, dolce

ALIMENTO	QUANTITA' grammi	NOTE
ORZO	40	PERLATO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PARMIGIANO REGGIANO	25	TOCCHETTI O SCAGLIE
LATTUGA	10	
CAROTE	10	
FINOCCHI	10	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Orzo o pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Lessare l'orzo in un tegame a parte e una volta cotto unirlo al passato di legumi.

Parmigiano a tocchetti o in scaglie: servire a tocchetti piccoli o in scaglie. Eventualmente insieme all'insalata.

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (orzo e legumi): è possibile sostituire l'orzo con la pasta o con il riso portando la quantità di questi a 30 g.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

GIOVEDÌ (II° settimana AUT-INV): pasta al sugo di pomodoro con ricotta, cotoletta di pollo o tacchino al forno, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATA O PELATI
RICOTTA	10	DI MUCCA
CIPOLLA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	BASILICO O PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

POLLO	40	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	
LATTE	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

BIETA	40	
LIMONE	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al sugo di pomodoro e ricotta: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A fine cottura aggiungere la ricotta schiacciata ed amalgamare bene. Cuocere la pasta e condirla, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico o un trito di prezzemolo.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

VENERDI (II° settimana AUT-INV): riso con broccoli o cime di rapa, palombo in umido, lattuga a striscioline

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
BROCCOLI	30	IN ALTERNATIVA CIME DI RAPA
BRODO VEGETALE	Q.B.	
AGLIO – CIPOLLA	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PALOMBO	50	IN TRANCI
SALSA DI POMODORO	30	PASSATA O PELATI
CIPOLLA	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Riso con broccoli: Lessare in poca acqua le cimette di broccoli mondate. Frullare i broccoli aggiungendo brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata.

In un tegame a parte dorare la cipolla tagliata sottile in poco olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale. Verso la fine della cottura aggiungere la purea di broccoli e il parmigiano.

Palombo in umido: preparare un sugo di pomodoro leggero con salsa di pomodoro, cipolla e un po' d'olio. Far cuocere per circa 10 minuti, quindi immergere nel sugo i tranci di palombo e portare a cottura fino a che la polpa del pesce risulti ben cotta ma morbida. Togliere la pelle che circonda le fette di palombo e la spina centrale, servire tagliato a pezzettini.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti

PRIMO (riso con broccoli) : sostituire a piacere i broccoli con le cime di rape, seguendo lo stesso procedimento, ovvero sbollentando le cime di rapa, frullandole e unendo la crema ottenuta al risotto.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

SABATO (II° settimana AUT-INV): pasta in bianco olio e parmigiano, frittata al forno con spinaci o verdure, carote alla julienne

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
SPINACI	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

CAROTE	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Frittata al forno con spinaci: Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

LUNEDÌ (III° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e olive, straccetti di tacchino, insalata di lattuga e carote

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
FARINA	Q.B.	
ARANCIA	Q.B.	SUCCO DI ARANCIA FRESCA SPREMUTA
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	20	
CAROTE	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Straccetti di tacchino: battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Insalata di lattuga e carote: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (straccetti di tacchino) : è possibile sostituire il succo d'arancia con del succo di limone oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MARTEDI (III° settimana AUT-INV): riso e piselli, frittata al forno con ricotta, insalata mista

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
CIPOLLA	Q.B.	
PISELLI	30	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	
ZAFFERANO (A PIACERE)	Q.B.	IN POLVERE
AROMI	Q.B.	PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
RICOTTA	10-20	DI MUCCA
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Riso e piselli: Tritare finemente la cipolla e farla stufare in una padella con olio extravergine d'oliva. Una volta dorata, unire il riso e farlo tostare qualche istante, quindi unire i piselli surgelati. Aggiungere brodo vegetale man mano che viene assorbito. (A piacere: verso fine cottura sciogliere lo zafferano in un mestolo di brodo ed unire al riso.) Togliere la pentola dal fornello ed aggiungere parmigiano e prezzemolo tritato. Mantecare bene e servire.

Frittata al forno con ricotta: Sbattere le uova aggiungendo la ricotta schiacciata, il parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, ricia, cappuccio, radicchio) e condire con una minima quantità di sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MERCOLEDI (III° settimana AUT-INV): crema di zucca con pasta o orzo, sformato di patate, spinaci al limone

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO oppure ORZO PERLATO
ZUCCA	30	
CIPOLLA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PATATE	80	
MOZZARELLA	10	
PROSCIUTTO COTTO	10	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
UOVA	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B.	SE NECESSARIO

SPINACI	40	SURGELATI
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Crema di zucca con pasta o orzo: tagliare la zucca a dadini. Cuocere in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino. Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta. Unire la pasta precedentemente cotta alla crema zucca ed il parmigiano.

Sformato di patate: lessare le patate, sbuciarle e schiacciarle. Aggiungere la mozzarella finemente tritata, il prosciutto cotto tagliato a cubetti piccoli, il parmigiano, l'uovo sbattuto e se necessario aggiungere il latte per amalgamare meglio il composto. Disporre il composto in una teglia da forno leggermente unta. Cuocere in forno ben caldo (180°C) per 30 minuti circa.

Spinaci al limone: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla. Lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il succo di limone.

Varianti

PRIMO (crema di zucca con pasta): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 50 g

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

GIOVEDI (III° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, bocconcini di carne in umido, lattuga a striscioline, dolce

ALIMENTO	NIDO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CARNE DI VITELLO CAT. V	40	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
FARINA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri, facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

SECONDO (bocconcini di carne in umido) : aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

VENERDI (III° settimana AUT-INV): pasta o riso in bianco olio e parmigiano, polpette di pesce al pomodoro, finocchi gratinati

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA O RISO	40	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	50	SURGELATI
PATATE	20	
UOVO	Q.B.	Se necessario
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	
PREZZEMOLO, AGLIO	Q.B.	
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FINOCCHI	40	
PANGRATTATO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta o riso in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta o il riso, scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta o del riso tenuta da parte.

Polpette di pesce al pomodoro: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciap patate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina.

Nel frattempo preparare un sughetto cuocendo il pomodoro in un tegame con cipolla, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo tritato. Far cuocere per circa 10 minuti, rimuovere la cipolla ed immergere nel sugo le polpette di pesce. Cuocere fino a che le polpette risultino cotte ma non sfaldate.

Per dare maggiore sapore al sugo è possibile aggiungere in cottura un pezzo di peperone rosso da rimuovere prima di servire le polpette.

Finocchi gratinati: Mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi. Lessare i finocchi, scolarli. Nel frattempo preparare una teglia da forno cosparsa con olio e pangrattato. Adagiare i finocchi sulla teglia e cospargerli con pangrattato, un filo d'olio in superficie ed una minima quantità di sale. Infornare a forno medio per circa 15-20 minuti.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

SABATO (III° settimana AUT-INV): pasta con passato di legumi, caciottina o tocchetti di parmigiano, carote alla julienne

ALIMENTO	QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	30	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
CACIOTTINA	40	DI MUCCA
CAROTE	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla al passato di legumi.

Caciottina di mucca: servire a fette o tocchetti

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

Varianti

PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (30 g) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 40 g.

SECONDO (caciottina) : è possibile sostituire la caciottina con tocchetti di parmigiano portando la quantità di quest'ultimo a 25 g.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

LUNEDÌ (IV° settimana AUT-INV): quadrucci con passato di verdure o brodo vegetale, frittata al forno con patate, insalata carote e finocchi

ALIMENTO	QUANTITA' GR.	NOTE
QUADRUCCI	30	ALL'UOVO SECCHI
PATATA	30	
CIPOLLA, SEDANO, CAROTE	Q.B.	
BIETA, BROCCOLETTI, CAVOLFIORE	50	Secondo disponibilità
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
PATATE	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

CAROTE	20	
FINOCCHI	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Quadrucci con passato di verdure: mondare le verdure, tagliare a pezzi e cuocere in acqua e frullare. Riportare a ebollizione, aggiungere i quadrucci e portare a cottura. Condire con un filo di olio extravergine d'oliva e parmigiano grattugiato.

Frittata al forno con patate: Lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti, lessarle. Una volta cotte tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Insalata carote e finocchi: Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

PRIMO (pasta con passato di verdure): in alternativa al passato di verdure cuocere la pasta in brodo vegetale (sedano, carota, cipolla, patata).

In alternativa ai quadrucci all'uovo, se non reperibili, utilizzare pasta di semola in piccolo formato.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MARTEDI (IV° settimana AUT-INV): riso del marinaio, ciliegine di mozzarella, insalata mista, *dolce*

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
SEPIE E CALAMARI	30	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	
CIPOLLA, PREZZEMOLO, Salsa di POMODORO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CILIEGINE DI MOZZARELLA	40	DI MUCCA
-------------------------	----	----------

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Riso del marinaio: preparare un trito di pesce (calamari, seppie surgelate) e cuocerlo in olio extravergine d'oliva, cipolla tritata, prezzemolo ed eventualmente un po' di brodo vegetale; aggiungere del vino bianco e far evaporare. A metà cottura aggiungere poco pomodoro (a piacere), poi il riso e procedere aggiungendo brodo secondo la ricetta tradizionale del risotto fino a cottura completa.

Ciliegine di mozzarella

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) e condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (riso del marinaio): è possibile sostituire il riso con la pasta nella stessa quantità.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

MERCOLEDI (IV° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, spezzatino di vitello alla genovese, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	NIDO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

VITELLO CAT. V	40	GIRELLO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO
BRODO VEGETALE	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

BIETA	40	
LIMONE	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Spezzatino di vitello alla genovese: far rosolare in un tegame l'olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote ecc). Aggiungere gli aromi, la carne tagliata a spezzatino (in piccoli bocconcini) oppure a scaloppine (fettine piccole e sottili) e terminare la cottura coprendo con un coperchio, eventualmente allungando con brodo vegetale. Servire con una salsina ottenuta frullando le verdure (se gradita).

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

GIOVEDÌ (IV° settimana AUT-INV): orzo o pasta con passato di legumi, prosciutto crudo, carote alla julienne e cappuccio

ALIMENTO	QUANTITA' grammi	NOTE
ORZO	40	PERLATO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PROSCIUTTO CRUDO	30	DOP SAN DANIELE O PARMA (STAGIONATURA min 18 mesi)
CAVOLO CAPPUCCIO	20	
CAROTE	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Orzo o pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Lessare l'orzo in un tegame a parte e una volta cotto unirlo al passato di legumi.

Prosciutto crudo

Carote alla julienne e cappuccio: mondare e lavare il cavolo cappuccio, tagliarlo a listarelle sottilissime. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

PRIMO (orzo e legumi): è possibile sostituire l'orzo con la pasta o con il riso portando la quantità di questi a 30 g.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

VENERDI (IV° settimana AUT-INV): gnocchetti sardi al pomodoro, merluzzo gratinato al forno, lattuga a striscioline

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
GNOCCHETTI SARDI	40	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FILETTI MERLUZZO	50	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchetti e condirli, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO-INVERNO NIDO

SABATO (IV° settimana AUT-INV): pasta con broccoli o cime di rapa, cotoletta di tacchino o pollo al forno, patate al forno

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
BROCCOLI	30	IN ALTERNATIVA CIME DI RAPA
AGLIO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

POLLO	40	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	
LATTE	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PATATE	50	
ROSMARINO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con broccoli o cime di rapa: Lessare in poca acqua le cimette di broccoli mondate. In un tegame scaldare l'olio con poco aglio. Togliere l'aglio e unire i broccoli terminandone la cottura a fiamma moderata e mantenendoli, se necessario, umidi con un po' di acqua di cottura della pasta precedentemente messa a bollire. Frullare i broccoli aggiungendo parmigiano e brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata. Condire la pasta con la purea di broccoli.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Patate al forno: sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi piccoli o rondelle; aggiungere rosmarino tritato, una minima quantità di sale e un filo di olio extravergine d'oliva. Infornare a 180°C per 30 minuti.

Varianti

PRIMO (pasta con broccoli): sostituire a piacere i broccoli con le cime di rape, seguendo lo stesso procedimento, ovvero sbollentando le cime di rapa, frullandole e unendo la crema ottenuta alla pasta.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

LUNEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e basilico, polpette di carne bianca, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
PREZZEMOLO, ROSMARINO PANGRATTATO E SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	10	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di carne bianca: tagliare le fettine di petto di tacchino a striscioline, cuocere in un tegame con un po' di olio, acqua, il trito di aromi ed il limone (succo), quindi passare il tutto. Formare con l'impasto delle polpette aggiungendo pangrattato quanto basta per ottenere la consistenza desiderata. Cottura in padella in umido oppure al forno a temperatura media per circa 15 minuti.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, ricia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro. Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva..

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MARTEDI (1° settimana PRIM-EST): orzo o pasta e piselli, frittata al forno con spinaci o verdure, zucchine trifolate, *dolce*

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
ORZO	50	PERLATO
PISELLI	30	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
SPINACI	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

ZUCCHINE	40	
PREZZEMOLO	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Orzo o pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi. Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare. Lessare l'orzo, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura fino ad ottenere una consistenza morbida.

Frittata al forno con spinaci: Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (orzo o pasta e piselli): è possibile sostituire l'orzo con la pasta portando la quantità di quest'ultima a 40 g

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MERCOLEDI (1° settimana PRIM-EST): risotto alla crema di asparagi, bocconcini di carne in umido, purea di patate

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
ASPARAGI	30	In alternativa verdure di stagione a piacere
CIPOLLA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CARNE DI VITELLO CAT. V	40	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
FARINA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PATATE	50	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B. (circa 20 ml)	TIEPIDO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Risotto alla crema di asparagi: mettere a stufare gli asparagi preventivamente mondati e tagliati a pezzetti con la cipolla tritata finemente, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la crema di asparagi e mantecare con parmigiano.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Purea di patate: Lessare le patate in acqua. Schiacciarle aggiungendo latte tiepido e l'olio extra vergine; amalgamare bene mescolando a fuoco lento. Verso fine cottura aggiungere il parmigiano reggiano.

Varianti

SECONDO (bocconcini di carne in umido) : aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

GIOVEDI (1° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e olive, polpette di ricotta e spinaci, lattuga a striscioline

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

SPINACI	15	FRESCHI O SURGELATI
UOVO	20	Utilizzare circa 3 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
RICOTTA DI MUCCA	30	
PANGRATTATO	Q.B.	
NOCE MOSCATA	Q.B.	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette ricotta e spinaci: lessare gli spinaci in poca acqua e strizzarli bene. Preparare l'impasto con ricotta, uovo, parmigiano, una grattatina di noce moscata e gli spinaci frullati o sminuzzati. A piacere è possibile aggiungere poco olio nell'impasto. Formare delle polpette, ripassarle nel pan grattato e cuocere al forno.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

VENERDI (I° settimana PRIM-EST): pasta con zucchine, crocchette di pesce, fagiolini

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
ZUCCHINE	30	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	
AROMI	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	50	SURGELATI
PATATE	20	
UOVO	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FAGIOLINI	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o a piccoli cubetti e far rosolare in una padella con olio e aglio o cipolla. Cuocere le zucchine a fuoco lento e lasciarle stufare aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale o acqua di cottura della pasta. A fine cottura eliminare l'aglio o la cipolla e profumare con aromi (es. basilico o prezzemolo) e passare il tutto. Cuocere la pasta e condire con la crema di zucchine aggiungendo parmigiano reggiano.

Crocchette di pesce: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

SABATO (1° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, straccetti di tacchino, insalata di carote e finocchi

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
FARINA	Q.B.	
ARANCIA	Q.B.	SUCCO
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CAROTE	20	
FINOCCHI	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva, parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Straccetti di tacchino: battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Insalata di carote e finocchi: Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (straccetti di tacchino) : è possibile sostituire il succo d'arancia con succo di limone oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

LUNEDI (II° settimana PRIM-EST): risotto primavera, cotoletta di pollo o tacchino al forno, zucchine trifolate

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
PISELLI	20	SURGELATI
CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINE	30	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

POLLO	40	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	
LATTE	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

ZUCCHINE	40	
PREZZEMOLO	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Risotto primavera: Mondare, lavare e tagliare a pezzetti piccoli sedano, cipolla, carote, zucchine e cuocerli con i piselli in brodo vegetale. Cuocere il riso e quindi condire con gli ortaggi, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MARTEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro con ricotta, prosciutto cotto, carote e patate lesse in insalata

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATA O PELATI
RICOTTA	10	DI MUCCA
CIPOLLA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	BASILICO O PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PROSCIUTTO COTTO MAGRO	30	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
------------------------	----	--

PATATE	30	
CAROTE	30	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al sugo di pomodoro e ricotta: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A fine cottura aggiungere la ricotta schiacciata ed amalgamare bene. Cuocere la pasta e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico o un trito di prezzemolo.

Prosciutto cotto

Carote e patate in insalata: Pelare, mondare e lavare patate e carote e lessarle in poca acqua. Scolare, tagliare a cubetti, eventualmente schiacciare patate e carote, condire con olio extravergine di oliva ed eventualmente prezzemolo tritato a piacere.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MERCOLEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta con passato di legumi, parmigiano a tocchetti o in scaglie, insalata mista con pomodorini, *dolce*

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	30	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PARMIGIANO REGGIANO	25	TOCCHETTI O SCAGLIE
---------------------	----	---------------------

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	10	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla al passato di legumi.

Parmigiano a tocchetti o in scaglie: servire a tocchetti piccoli o in scaglie. Eventualmente insieme all'insalata.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro. Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva..

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (30 g) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 40 g.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

GIOVEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, polpettone o polpette, fagiolini

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

VITELLONE CAT.Z	40	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	RAFFERMO
LATTE	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	PREZZEMOLO-ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FAGIOLINI	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Polpettone o polpette: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Dare la forma di un polpettone o delle polpette. Adagiare in una teglia precedentemente unta con olio e far cuocere in forno con un po' di acqua o brodo a 160°C per circa 40-50 minuti. Servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

VENERDI (II° settimana PRIM-EST): gnocchetti sardi al pomodoro, filetti di platessa gratinati, lattuga a striscioline

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
GNOCCHETTI SARDI	40	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FILETTI DI PLATESSA	50	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Gnocchetti sardi al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Filetti di platessa al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di platessa (scongelati dal giorno precedente in frigorifero) e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

SABATO (II° settimana PRIM-EST): pasta con tonno e zucchine, frittata al forno con patate, insalata di pomodori

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	
TONNO SOTT'OLIO	10	SGOCCIOLATO
ZUCCHINE	30	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
PATATE	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

POMODORI	50	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con tonno e zucchine: mondare, lavare e tagliare a rondelle o cubetti le zucchine. Far rosolare in una padella con olio e aglio o cipolla. Cuocere le zucchine a fuoco lento e lasciarle stufare aggiungendo, se necessario, un po' di acqua di cottura della pasta. Aggiungere il tonno ben sgocciolato; insaporire con prezzemolo ed una volta cotta la pasta condire con il sugo di tonno e zucchine.

Frittata al forno con patate: Lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti e lessarle. Una volta cotte tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

LUNEDÌ (III° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e olive, bocconcini di carne in umido, insalata lattuga e pomodori

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CARNE DI VITELLO CAT. V	40	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
FARINA	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	20	
POMODORI	30	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli, teneri e facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Insalata lattuga e pomodori: mondare e lavare la lattuga e i pomodori, tagliare la lattuga a listarelle e i pomodori a cubetti; condire con un pizzico sale e olio extravergine d'oliva.

Varianti

SECONDO (bocconcini di carne in umido): aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MARTEDI (III° settimana PRIM-EST): pasta con crema di carciofi, ciliegine di mozzarella, insalata carote e finocchi, *dolce*

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
CARCIOFI	30	
AGLIO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CILIEGINE DI MOZZARELLA	40	DI MUCCA
-------------------------	----	----------

CAROTE	20	
FINOCCHI	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con crema di carciofi: mondare i carciofi, eliminare le foglie esterne mantenendo solo i cuori, eliminare bene la barba centrale e sciacquare sotto l'acqua corrente. Tagliare a spicchi sottili e stufare in poco olio con uno spicchio d'aglio, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Rimuovere l'aglio e frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Lessare la pasta, condire con la crema di carciofi e parmigiano.

Ciliegine di mozzarella

Insalata carote e finocchi: Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MERCOLEDI (III° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e basilico, fettina alla pizzaiola, insalata mista

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

VITELLO CAT. V	40	FETTINE SOTTILI
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO – ORIGANO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Fettine alla pizzaiola: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote). Aggiungere la salsa di pomodoro e gli aromi, cuocere per circa 15-20 minuti. Aggiungere la carne tagliata a fettine piccole e sottili e terminare la cottura. Servire tagliando le fettine a piccoli pezzettini.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) e condire con una minima quantità di sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

GIOVEDÌ (III° settimana PRIM-EST): riso con piselli, zucchine e zafferano, straccetti di tacchino, carote alla julienne

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
PISELLI	30	SURGELATI
ZUCCHINE	20	
CIPOLLA	Q.B.	
ZAFFERANO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

TACCHINO	40	FESA
FARINA	Q.B.	
ARANCIA	Q.B.	SUCCO
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CAROTE	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Riso con piselli, zucchine e zafferano: Cuocere i piselli e le zucchine lavate, mondare e tagliate a cubetti in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi. Cuocere, rimuovere la cipolla e salare. Cuocere il riso e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva, lo zafferano sciolto nell'acqua di cottura del riso e il parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Straccetti di tacchino: battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (straccetti di tacchino): è possibile sostituire il succo d'arancia con del succo di limone oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

VENERDI (III° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, palombo in umido, fagiolini

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PALOMBO	50	IN TRANCI
SALSA DI POMODORO	30	PASSATA O PELATI
CIPOLLA	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FAGIOLINI	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Palombo in umido: preparare un sugo di pomodoro leggero con salsa di pomodoro, cipolla e un po' d'olio. Far cuocere per circa 10 minuti, quindi immergere nel sugo i tranci di palombo e portare a cottura fino a che la polpa del pesce risulti ben cotta ma morbida. Togliere la pelle che circonda le fette di palombo e la spina centrale, servire tagliato a pezzettini.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

SABATO (III° settimana PRIM-EST): pasta all'ortolana o insalata di pasta mediterranea, frittata al forno con ricotta, insalata di pomodori

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	
AROMI	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
RICOTTA	10	DI MUCCA
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

POMODORI	50	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufare in poca acqua ed olio in una pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti. Aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto. Coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa). A fine cottura salare e togliere gli aromi. Passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano

Frittata al forno con ricotta: Sbattere le uova aggiungendo la ricotta schiacciata, il parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale

Varianti: Insalata di pasta mediterranea: lavare i pomodorini e tagliarli a piccoli pezzi. Tagliare a dadini la mozzarella e le olive nere snocciolate. Lessare la pasta (piccolo formato) in acqua bollente leggermente salata, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Unire la pasta ai pomodorini, alla mozzarella e alle olive. Condire con olio extravergine, una minima quantità di sale e basilico. Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	
POMODORINI	30	
MOZZARELLA	20	
OLIVE NERE SNOCCIOLATE, BASILICO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

LUNEDÌ (IV° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, cotoletta di pollo o tacchino al forno, fagiolini

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

POLLO	40	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	
LATTE	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FAGIOLINI	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto e una minima quantità di sale

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MARTEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta con passato di legumi, caciottina o tocchetti di parmigiano, insalata mista

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	30	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	20	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g
SALSA DI POMODORO	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CACIOTTINA	40	DI MUCCA
------------	----	----------

INSALATA MISTA	30	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con passato di legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e far scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con la loro acqua di cottura rimuovendo gli aromi; continuare la cottura ed infine passare i legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla al passato di legumi.

Caciottina di mucca: servire a fette o tocchetti

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (30 g) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 40 g.

SECONDO (caciottina) : è possibile sostituire la caciottina con i tocchetti di parmigiano portando la quantità di quest'ultimo a 25 g

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

MERCOLEDI (IV° settimana PRIM-EST): risotto primavera o insalata di riso, frittata al forno con zucchine, insalata di pomodori

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	BRILLATO
PISELLI	20	SURGELATI
CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINE	30	
BRODO VEGETALE	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

UOVO	50	Utilizzare circa 7-8 UOVA PER 10 BAMBINI
ZUCCHINE	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
LATTE	q.b.	

POMODORI	50	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Risotto primavera: Mondare, lavare e tagliare a pezzetti piccoli sedano, cipolla, carote, zucchine e cuocerli con i piselli in brodo vegetale. Cuocere il riso e quindi condire con gli ortaggi, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Frittata al forno con zucchine: Lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o cubetti, cuocere in padella con poca acqua e tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le zucchine e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale.

Varianti

Insalata di riso o orzo: lessare il riso o l'orzo in abbondante acqua, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Lavare e asciugare le zucchine, sbucciare le carote, tagliare le verdure a piccoli cubetti o a julienne. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e tenerli da parte. Rosolare e cuocere gli ortaggi (eccetto i pomodorini) in una padella con poco olio per circa 15 minuti, mescolando. Lasciar raffreddare. Unire le verdure e i pomodorini al riso (o all'orzo), il tonno ben sgocciolato e il formaggio tagliato a cubetti. Condire con olio extravergine d'oliva e una minima quantità di sale. Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
RISO	40	In alternativa ORZO PERLATO 50 g
POMODORINI, CAROTE, ZUCCHINE	30	
TONNO SOTT'OLIO	20	SGOCCIOLATO
FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL O FONTINA	10	
PREZZEMOLO	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

GIOVEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e melanzane, polpettone o polpette, carote alla julienne, dolce

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
MELANZANE	20	
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

VITELLONE CAT.Z	40	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	RAFFERMO
LATTE	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	PREZZEMOLO-ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

CAROTE	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta al pomodoro e melanzane: lavare, mondare e tagliare a cubetti piccoli le melanzane e cuocerle insieme al pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla, eventualmente frullare la salsa con le melanzane. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpettone o polpette: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Dare la forma di un polpettone o delle polpette. Adagiare in una teglia precedentemente unta con olio e far cuocere in forno con un po' di acqua o brodo a 160°C per circa 40-50 minuti. Servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

VENERDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta o riso con sepioline e zucchine, merluzzo gratinato al forno, insalata lattuga e pomodori

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA O RISO	40	
SEPIOLINE	30	SURGELATI
ZUCCHINE	20	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

FILETTI MERLUZZO	50	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

LATTUGA	20	
POMODORI	30	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Pasta con sepioline e zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle e far rosolare in una padella con olio e cipolla o aglio a piacere. Aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta qualora le zucchine si dovessero asciugare troppo. Aggiungere le sepioline pulite. Ultimare la cottura, e profumare con aromi (es. prezzemolo). A piacere è possibile frullare parte delle zucchine per ottenere un condimento cremoso. Ulteriore variante con aggiunta di pomodorini a spicchi.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Insalata lattuga e pomodori: mondare e lavare la lattuga e i pomodori, tagliare la lattuga a listarelle e i pomodori a cubetti; condire con un pizzico sale e olio extravergine d'oliva.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA-ESTATE NIDO

SABATO (IV° settimana PRIM-EST): gnocchetti sardi al pomodoro, prosciutto crudo, insalata carote e finocchi

ALIMENTO	QUANTITA' gr.	NOTE
GNOCCHETTI SARDI	40	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	3	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PROSCIUTTO CRUDO	30	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 18 mesi
------------------	----	---

CAROTE	20	
FINOCCHI	20	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	

PANE	30	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAG.	100	

Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Prosciutto crudo

Insalata carote e finocchi: Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

3. Linee guida INFANZIA, PRIMARIA, MEDIE

3.1. Tabelle dietetiche

3 MENÙ AUTUNNO INVERNO (in vigore da ottobre a marzo)

INFANZIA PRIMARIA MEDIE AUTUNNO-INVERNO I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Tagliolini o sagnette con legumi	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta con tonno	Risotto alla zucca
Rollè di tacchino	Frittata al forno con mozzarella	Fettine alla pizzaiola	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Polpette di pesce al pomodoro
Bieta lessa olio e limone	Carote alla julienne	Finocchi gratinati	Insalata lattuga, carote e finocchi	Lattuga a striscioline
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE AUTUNNO-INVERNO II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta in bianco olio e parmigiano	Gnocchetti al pomodoro	Orzo o Pasta con legumi	Riso con broccoli o cime di rapa	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta
Ciliegine di mozzarella o caciottina	Polpette di maiale	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti	Palombo in umido
Insalata mista	Spinaci al parmigiano	Lattuga a striscioline	Finocchi gratinati	Carote alla julienne
			<i>Dolce</i>	
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE AUTUNNO-INVERNO III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta in bianco olio e parmigiano	Orzo o pasta con legumi	Pasta al pomodoro e basilico
Scaloppine di tacchino	Polpette ricotta e spinaci	Bocconcini di carne in umido	Frittata al forno con patate	Crocchette di pesce
Cavolfiori gratinati	Insalata mista	Bieta lessa olio e limone	Carote alla julienne <i>Dolce</i>	Insalata lattuga e finocchi
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE AUTUNNO-INVERNO IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana	Pasta e piselli	Riso del marinaio	Quadrucci in brodo vegetale	Gnocchetti al pomodoro
Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto crudo / cotto	Frittata al forno con spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo gratinato al forno
Spinaci al limone	Carote alla julienne e cappuccio	Lattuga a striscioline	Purea di patate	Insalata mista
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

4 MENÙ PRIMAVERA ESTATE (in vigore nel mese di settembre e da aprile a chiusura dell'anno scolastico)

INFANZIA PRIMARIA MEDIE PRIMAVERA-ESTATE I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta con tonno e pomodorini	Risotto agli asparagi
Petto di tacchino alla salvia	Omelette con mozzarella	Hamburger	Prosciutto crudo	Merluzzo gratinato al forno
Verdure in teglia	Carote alla julienne	Insalata mista con pomodorini	Insalata lattuga, carote e finocchi	Fagiolini
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE PRIMAVERA-ESTATE II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti al pomodoro	Risotto gamberetti e zucchine	Pasta con crema di carciofi	Pasta con legumi	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Bocconcini di pollo croccanti	Crescenza o tocchetti di parmigiano	Polpette di maiale	Frittata al forno con zucchine	Polpette di pesce al pomodoro
Insalata di pomodori	Insalata mista	Lattuga a striscioline	Patate al forno	Zucchine trifolate
		<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE PRIMAVERA-ESTATE III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana o Insalata di pasta mediterranea	Tagliatelle al pomodoro e basilico	Risotto piselli e zafferano	Pasta con zucchine	Pasta in bianco olio e parmigiano
Frittata al forno con spinaci	Scaloppine o spezzatino di vitello	Ciliegine di mozzarella o caciottina	Rollè di tacchino	Crocchette di pesce
Carote e finocchi alla julienne	Verdure in teglia	Insalata mista con pomodorini	Fagiolini	Carote alla julienne
			<i>Dolce</i>	
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA				
PANE COMUNE O CASERECCIO				

INFANZIA PRIMARIA MEDIE PRIMAVERA-ESTATE IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta o Riso del marinaio	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi e ortaggi	Risotto primavera o Insalata di riso	Gnocchetti al pomodoro
Prosciutto cotto	Arista di vitello	Frittata al forno con patate	Cotoletta di pollo al forno	Filetti di platessa al forno
Carote e patate lesse in insalata	Insalata lattuga e pomodori	Lattuga a striscioline	Carote e finocchi alla julienne	Zucchine trifolate
		<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, MELONE, ALBICOCCA, PESCA				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

3.2 Ricettario

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (I° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, rollè di tacchino, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	FESA
CAROTA, PREZZEMOLO, SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	GRATTUGIATO
PANE BAGNATO NEL LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

BIETA	60	60	100	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Rollè di tacchino: battere la fesa di tacchino e disporla aperta. Tritare carote e prezzemolo, unire al trito parmigiano e pane bagnato nel latte ben strizzato, amalgamare il tutto in una ciotola. Distribuire il composto al centro della carne e arrotolarla su se stessa legandola con un filo da cucina. Passare il rotolo di carne nella farina, successivamente far rosolare in una padella con olio e qualche foglia di salvia, salare e aggiungere un bicchiere d'acqua. Cuocere a fuoco basso con coperchio avendo cura che il liquido di cottura non asciughi.

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (1° settimana AUT-INV): tagliolini o sagnette con legumi, frittata al forno con mozzarella, carote alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIOLINI	40	60	60	ALL'UOVO SECCHI (in alternativa SAGNETTE DI SEMOLA)
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
MOZZARELLA	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliolini o sagnette con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Cuocere i tagliolini in un tegame a parte e una volta cotta unirli ai legumi.

Frittata al forno con mozzarella: Sbattere le uova aggiungendo la mozzarella a cubetti, il parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (1° settimana AUT-INV): pasta in bianco olio e parmigiano, fettine alla pizzaiola, finocchi gratinati

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	FETTINE SOTTILI
SALSA DI POMODORO	50	50	60	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO – ORIGANO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

FINOCCHI	60	60	100	
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Fettine alla pizzaiola: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote). Aggiungere la salsa di pomodoro e gli aromi, cuocere per circa 15-20 minuti. Aggiungere la carne tagliata a fettine piccole e sottili e terminare la cottura. Servire tagliando le fettine a piccoli pezzettini.

Finocchi gratinati: Mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi. Lessare i finocchi, scolarli. Nel frattempo preparare una teglia da forno cosparsa con olio e pangrattato. Adagiare i finocchi sulla teglia e cospargerli con pangrattato, un filo d'olio in superficie ed una minima quantità di sale.. Infornare a forno medio per circa 15-20 minuti.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDI (I° settimana AUT-INV): pasta con tonno, parmigiano a tocchetti o in scaglie, insalata lattuga, carote e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
TONNO SOTT'OLIO	10	20	30	SGOCCIOLATO
SALSA DI POMODORO	30	40	40	PASSATA O PELATI
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PARMIGIANO REGGIANO	30	40	50	TOCCHETTI O SCAGLIE
---------------------	----	----	----	---------------------

LATTUGA	20	20	20	
CAROTE	20	20	30	
FINOCCHI	20	20	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con tonno: Far rosolare in una padella con un po' d'olio l'aglio o la cipolla. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco medio. A metà cottura aggiungere il tonno ben sgocciolato, insaporire con prezzemolo o basilico. Una volta cotta la pasta condire con il sugo di tonno.

Parmigiano a tocchetti o in scaglie: servire a tocchetti piccoli o in scaglie. Eventualmente insieme all'insalata.

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (I° settimana AUT-INV): risotto alla zucca, polpette di pesce al pomodoro, lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ZUCCA	50	60	80	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Se necessario
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
SALSA DI POMODORO	10	20	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto alla zucca: tagliare la zucca a dadini, fare stufare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino. Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostar" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

Polpette di pesce al pomodoro: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina. Nel frattempo preparare un sughetto cuocendo il pomodoro in un tegame con cipolla, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo tritato. Far cuocere per circa 10 minuti, rimuovere la cipolla ed immergere nel sugo le polpette di pesce. Cuocere fino a che le polpette risultino cotte ma non sfaldate.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (II° settimana AUT-INV): pasta in bianco olio e parmigiano, ciliegine di mozzarella o caciottina, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CILIEGINE DI MOZZARELLA	50	60	80	
-------------------------	----	----	----	--

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Ciliegine di mozzarella o caciottina nella stessa quantità indicata in tabella.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (II° settimana AUT-INV): gnocchetti al pomodoro, polpette di maiale, spinaci al parmigiano

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

MAIALE	50	60	70	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	10	10	RAFFERMO
LATTE	5	5	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO- ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

SPINACI	60	60	100	SURGELATI
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di maiale: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Preparare con l'impasto delle polpette. Cuocere in padella in bianco o in una salsa di pomodoro.

Spinaci al parmigiano: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla, lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il parmigiano.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (II° settimana AUT-INV): orzo o pasta con legumi, sformato di patate, lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	MEDIE QUANTITÀ grammi	NOTE
ORZO	45	65	65	PERLATO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	20	20	

PATATE	80	80	150	
MOZZARELLA	15	15	25	
PROSCIUTTO COTTO	15	15	25	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
UOVA	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGGIANO REGGIANO	3	3	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SE NECESSARIO

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Orzo o pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Lessare l'orzo in un tegame a parte e una volta cotto unirlo ai legumi.

Sformato di patate: lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle. Aggiungere la mozzarella finemente tritata, il prosciutto cotto tagliato a cubetti piccoli, il parmigiano, l'uovo sbattuto e se necessario aggiungere il latte per amalgamare meglio il composto. Disporre il composto in una teglia da forno leggermente unta. Cuocere in forno ben caldo (180°C) per 30 minuti circa.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti **PRIMO** (orzo o pasta con legumi): è possibile sostituire l'orzo con la pasta o con il riso nella quantità di 40 g per l'infanzia, 60 g per primaria e medie.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDÌ (II° settimana AUT-INV): riso con broccoli o cime di rapa, bocconcini di pollo croccanti, finocchi gratinati, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
BROCCOLI	50	60	60	IN ALTERNATIVA CIME DI RAPA
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO - CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

FINOCCHI	60	60	100	
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Riso con broccoli: Lessare in poca acqua le cimette di broccoli mondare. Frullare i broccoli aggiungendo brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata.

In un tegame a parte dorare la cipolla tagliata sottile in poco olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale. Verso la fine della cottura aggiungere la purea di broccoli e il parmigiano.

Bocconcini di pollo croccanti: Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Finocchi gratinati: Mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi. Lessare i finocchi, scolarli. Nel frattempo preparare una teglia da forno cosparsa con olio e pangrattato. Adagiare i finocchi sulla teglia e cospargerli con pangrattato, un filo d'olio in superficie ed una minima quantità di sale. Infornare a forno medio per circa 15-20 minuti.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti

PRIMO (riso con broccoli) : sostituire a piacere i broccoli con le cime di rapa, seguendo lo stesso procedimento, ovvero sbollentando le cime di rapa, frullandole e unendo la crema ottenuta al risotto.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (II° settimana AUT-INV): pasta al sugo di pomodoro con ricotta, palombo in umido, carote alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	50	50	PASSATA O PELATI
RICOTTA	20	20	30	DI MUCCA
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	BASILICO O PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PALOMBO	60	80	100	IN TRANCI
SALSA DI POMODORO	30	30	30	PASSATA O PELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al sugo di pomodoro e ricotta: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A fine cottura aggiungere la ricotta schiacciata ed amalgamare bene. Cuocere la pasta e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico o un trito di prezzemolo.

Palombo in umido: preparare un sugo di pomodoro leggero con salsa di pomodoro, cipolla e un po' d'olio. Far cuocere per circa 10 minuti, quindi immergere nel sugo i tranci di palombo e portare a cottura fino a che la polpa del pesce risulti ben cotta ma morbida. Togliere la pelle che circonda le fette di palombo e la spina centrale, servire tagliato a pezzettini.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDÌ (III° settimana AUT-INV): risotto alla zucca, scaloppine di tacchino, cavolfiori gratinati

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ZUCCA	50	60	80	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	FESA
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO DI LIMONE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAVOLFIORE	60	60	100	
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto alla zucca: tagliare la zucca a dadini, fare stufare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino. Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

Scaloppine di tacchino: battere i petti di tacchino e passarli nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere i petti di tacchino infarinati e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo di limone alle scaloppine. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Cavolfiori gratinati: Mondare e lavare i cavolfiori. Lessarli e scolarli. Nel frattempo preparare una teglia da forno cosparsa con olio e pangrattato. Adagiare i cavolfiori sulla teglia e cospargerli con pangrattato e parmigiano, un filo d'olio in superficie ed una minima quantità di sale. Infornare a forno medio per circa 15-20 minuti.

Varianti

SECONDO (scaloppine di tacchino) : è possibile sostituire il succo di limone con del succo d'arancia oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (III° settimana AUT-INV): tagliatelle al ragù di carne, polpette ricotta e spinaci, insalata mista.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIATELLE	60	70	90	ALL'UOVO SECCHIE
SALSA DI POMODORO	50	60	60	PASSATO O PELATI FRULLATI
CARNE DI VITELLONE CAT.Z	20	20	30	TAGLIO MAGRO MACINATO
SEDANO CAROTA CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

SPINACI	25	30	40	FRESCHI O SURGELATI
UOVO	30	30	30	Utilizzare circa 5 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	10	GRATTUGIATO
RICOTTA DI MUCCA	50	60	80	
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
NOCE MOSCATA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliatelle al ragù di carne: preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e se necessario brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare. Unire la salsa di pomodoro, gli aromi e il sale e cuocere per circa 30 minuti. Lessare le tagliatelle e condire.

Polpette ricotta e spinaci: lessare gli spinaci in poca acqua e strizzarli bene. Preparare l'impasto con ricotta, uovo, parmigiano, una grattatina di noce moscata e gli spinaci frullati o sminuzzati. A piacere è possibile aggiungere poco olio nell'impasto. Formare delle polpette, ripassarle nel pan grattato e cuocere al forno.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti PRIMO (pasta al ragù di carne) : se maggiormente gradito proporre un ragù di carne in bianco senza l'aggiunta della salsa di pomodoro.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (III° settimana AUT-INV): pasta in bianco olio e parmigiano, bocconcini di carne in umido, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CARNE DI VITELLONE CAT.Z	50	60	70	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

BIETA	60	60	100	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

Varianti

SECONDO (bocconcini di carne in umido) : aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDÌ (III° settimana AUT-INV): pasta con legumi, frittata al forno con patate, carote alla julienne, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	MEDIE QUANTITÀ grammi	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
PATATE	20	20	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata al forno con patate: lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti, lessarle. Una volta cotte tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e medie) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e le medie.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (III° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, crocchette di pesce, insalata lattuga e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	70	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Crocchette di pesce: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Insalata lattuga e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fettine sottili i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDÌ (IV° settimana AUT-INV): pasta all'ortolana, spezzatino di vitello alla genovese, spinaci al limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	GIRELLO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

SPINACI	60	60	100	SURGELATI
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufare in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti. Aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto. Coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa). A fine cottura salare e togliere gli aromi. Passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano.

Spezzatino di vitello alla genovese: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote). Aggiungere gli aromi, la carne tagliata a spezzatino (in piccoli bocconcini) oppure a scaloppine (fettine piccole e sottili) e terminare la cottura coprendo con un coperchio eventualmente allungando con brodo vegetale. Servire con una salsina ottenuta frullando le verdure (se gradita).

Spinaci al limone: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla, lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il succo di limone.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (IV° settimana AUT-INV): pasta e piselli, prosciutto crudo/cotto, carote alla julienne e cappuccio, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	DI SEMOLA
PISELLI	40	40	40	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PROSCIUTTO CRUDO	30	40	50	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 15 mesi
------------------	----	----	----	--

CAVOLO CAPPUCCIO	30	30	40	
CAROTE	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi. Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare. Lessare la pasta, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura se si vuole ottenere una consistenza brodosa.

Prosciutto crudo o in alternativa nella stessa quantità prosciutto cotto magro (senza lattosio, glutine e polifosfati aggiunti)

Carote alla julienne e cappuccio: mondare e lavare il cavolo cappuccio, tagliarlo a listarelle sottilissime. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (IV° settimana AUT-INV): riso del marinaio, frittata al forno con spinaci, lattuga a striscioline,

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
SEPIE E CALAMARI	30	40	50	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
CIPOLLA, PREZZEMOLO, SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
SPINACI	30	30	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Riso del marinaio: preparare un trito di pesce (calamari, seppie surgelate) e cuocerlo in olio extravergine d'oliva, cipolla tritata, prezzemolo ed eventualmente un po' di brodo vegetale. A metà cottura aggiungere poco pomodoro (a piacere), poi il riso e procedere aggiungendo brodo secondo la ricetta tradizionale del risotto fino a cottura completa.

Frittata al forno con spinaci: Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDÌ (IV° settimana AUT-INV): quadrucci in brodo vegetale, cotoletta di pollo al forno, purea di patate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
QUADRUCCI	40	50	70	ALL'UOVO SECCHI
CAROTA, SEDANO, CIPOLLA	30	30	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

PATATE	80	100	120	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B. (circa 20 ml)	Q.B. (circa 20 ml)	Q.B. (circa 20 ml)	TIEPIDO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Quadrucci in brodo vegetale: Preparare il brodo vegetale: tagliare a pezzi sedano, cipolla, carote q.b. ed immergere le verdure in acqua fredda. Quando il brodo risulterà pronto, togliere le verdure (eventualmente frullarle e aggiungere di nuovo al brodo), aggiungere il sale e cuocere i quadrucci nel brodo. A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva e parmigiano.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Purea di patate: Lessare le patate e schiacciarle aggiungendo latte e olio extravergine d'oliva; amalgamare bene mescolando a fuoco lento.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (IV° settimana AUT-INV): gnocchetti al pomodoro, merluzzo gratinato al forno, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI MERLUZZO	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e basilico, petto di tacchino alla salvia, verdure in teglia

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	PETTO
SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	15	15	20	
PEPERONI	15	15	20	
MELANZANE	15	15	20	
POMODORI MATURI	15	15	20	
PATATE	15	15	20	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ORIGANO – PREZZEMOLO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Petto di tacchino alla salvia: tagliare il petto di tacchino a fette, cuocere in una padella antiaderente o su piastra insieme alla salvia. Condire con una minima quantità di sale, olio extravergine d'oliva ed eventualmente del succo di limone.

Verdure in teglia : lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti. Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con un poco di olio extra vergine d'oliva per circa 45 minuti a 180 °C.

Varianti

SECONDO (*petti di tacchino alla salvia*): il tacchino è sostituibile con il petto di pollo. È possibile, per insaporire ulteriormente i petti di tacchino, marinarli con del succo di limone e salvia un'ora prima di cuocerli alla piastra.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (1° settimana PRIM-EST): pasta e piselli, omelette con mozzarella, carote alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PISELLI	30	40	40	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
MOZZARELLA	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi. Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare. Lessare la pasta, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura fino ad ottenere una consistenza morbida.

Omelette con mozzarella: Sbattere le uova aggiungendo il parmigiano, una minima quantità di sale. Scaldare un po' d'olio in una padella, aggiungere il composto, procedere nella preparazione di un'omelette aggiungendo i cubetti di mozzarella.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, hamburger, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLONE CAT.Z	50	60	70	MACINATO
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

INSALATA MISTA	50	50	60	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	20	20	20	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Hamburger: Macinare la carne di vitellone due volte. Aggiungere il sale, il parmigiano, a piacere aromi tritati e confezionare gli hamburger o, per i più piccoli, le polpette. Adagiare su una placca leggermente unta. Infornare a 160°C fino a completa cottura.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, ricia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro. Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDI (1° settimana PRIM-EST): pasta con tonno e pomodorini, prosciutto crudo, insalata lattuga, carote e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
TONNO SOTT'OLIO	10	20	30	SGOCCIOLATO
POMODORINI	30	30	30	CILIEGINO O DATTERINO
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B	Q.B	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

PROSCIUTTO CRUDO	30	40	50	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 15 mesi
------------------	----	----	----	--

LATTUGA	20	20	20	
CAROTE	20	20	30	
FINOCCHI	20	20	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con tonno e pomodorini: Far rosolare in una padella con un po' d'olio l'aglio o la cipolla. Aggiungere i pomodorini lavati e mondati, tagliati a cubetti. Dopo qualche minuto aggiungere il tonno ben sgocciolato, insaporire con prezzemolo o basilico. Una volta cotta la pasta condire con il sugo di tonno e pomodorini.

Prosciutto crudo

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (I° settimana PRIM-EST): risotto agli asparagi, merluzzo gratinato al forno, fagiolini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ASPARAGI	40	40	50	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI MERLUZZO	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	
FAGIOLINI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto agli asparagi: mettere a stufare gli asparagi preventivamente mondati e tagliati a pezzetti con la cipolla tritata finemente, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la crema di asparagi e mantecare con parmigiano.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDI (II° settimana PRIM-EST): gnocchetti al pomodoro, bocconcini di pollo croccanti, insalata di pomodori

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

POMODORI	60	60	100	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Bocconcini di pollo croccanti: Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (II° settimana PRIM-EST): risotto gamberetti e zucchine, crescenza o parmigiano a tocchetti, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
GAMBERETTI	40	40	60	SGUSCIATI SURGELATI
ZUCCHINE	30	30	30	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
CRESCENZA	50	60	80	DI MUCCA
INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto gamberetti e zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle e far rosolare in una padella con olio e cipolla o aglio a piacere. Aggiungere un po' d'acqua del riso qualora le zucchine si dovessero asciugare troppo. Aggiungere i gamberetti puliti e sgusciati. Ultimare la cottura, e profumare con aromi (es. prezzemolo). A piacere è possibile frullare parte delle zucchine per ottenere un condimento cremoso. Ulteriore variante con aggiunta di pomodorini a spicchi.

Crescenza

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (crescenza o tocchetti di parmigiano) è possibile sostituire la crescenza con tocchetti o scaglie di parmigiano, eventualmente insieme all'insalata, nelle quantità di 30 g per la scuola dell'infanzia, 40 g per la scuola primaria e 50 g per la scuola media.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta con crema di carciofi, polpette di maiale, lattuga a striscioline, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CARCIOFI	60	60	70	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

MAIALE	50	60	70	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	10	10	RAFFERMO
LATTE	5	5	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO- ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con crema di carciofi: mondare i carciofi, eliminare le foglie esterne mantenendo solo i cuori, eliminare bene la barba centrale e sciacquare sotto l'acqua corrente. Tagliare a spicchi sottili e stufare in poco olio con uno spicchio d'aglio, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Rimuovere l'aglio e frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Lessare la pasta, condire con la crema di carciofi e parmigiano.

Polpette di maiale: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Dare la forma delle polpette, cuocere in padella e servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDÌ (II° settimana PRIM-EST): pasta con legumi, frittata al forno con zucchine, patate al forno

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	MEDIE QUANTITÀ grammi	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
ZUCCHINE	30	30	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

PATATE	80	100	120	
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia). Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirli ai legumi.

Frittata al forno con zucchine: Lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o cubetti, cuocere in padella con poca acqua e tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le zucchine e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Patate al forno: sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi piccoli o rondelle; aggiungere rosmarino tritato, una minima quantità di sale e un filo di olio extravergine d'oliva. Infornare a 180°C per 30 minuti.

Varianti

PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e medie) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e le medie. **CONTORNO** (patate al forno): è possibile fare un'alternativa fredda con patate lesse e raffreddate, servite con olio extra vergine d'oliva a crudo ed eventualmente prezzemolo tritato.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (II° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e olive, polpette di pesce al pomodoro, zucchine trifolate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Se necessario
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
SALSA DI POMODORO	10	20	30	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	60	60	100	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di pesce al pomodoro: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciapate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina. Nel frattempo preparare un sughetto cuocendo il pomodoro in un tegame con cipolla, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo tritato. Far cuocere per circa 10 minuti, rimuovere la cipolla ed immergere nel sugo le polpette di pesce. Cuocere fino a che le polpette risultino cotte ma non sfaldate. Per dare maggiore sapore al sugo è possibile aggiungere in cottura un pezzo di peperone rosso da rimuovere prima di servire le polpette.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiaiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDÌ (III° settimana PRIM-EST): pasta all'ortolana o insalata di pasta mediterranea, frittata al forno con spinaci, carote e finocchi alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
SPINACI	30	30	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

CAROTE	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufare in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti. Aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto. Coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa). A fine cottura salare e togliere gli aromi. Passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano

Frittata al forno con spinaci: lavare accuratamente le uova ed asciugarle bene con carta assorbente. Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte ; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Carote e finocchi alla julienne: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Insalata di pasta mediterranea: lavare i pomodorini e tagliarli a piccoli pezzi. Tagliare a dadini la mozzarella e le olive nere snocciolate. Lessare la pasta (piccolo formato) in acqua bollente leggermente salata, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Unire la pasta ai pomodorini, alla mozzarella e alle olive. Condire con olio extravergine, una minima quantità di sale e basilico. Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
POMODORINI	30	30	40	
MOZZARELLA	20	20	30	
OLIVE NERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SNOCCIOLATE
BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (III° settimana PRIM-EST): tagliatelle al pomodoro e basilico, scaloppine o spezzatino di vitello, verdure in teglia

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIATELLE	60	70	90	ALL'UOVO SECHE
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	GIRELLO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	15	15	20	
PEPERONI	15	15	20	
MELANZANE	15	15	20	
POMODORI MATURI	15	15	20	
PATATE	15	15	20	
AROMI	Q.B.	Q.B.	20	ORIGANO – PREZZEMOLO

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliatelle al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere le tagliatelle e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Scaloppine o spezzatino di vitello: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote). Aggiungere gli aromi, la carne a scaloppine (fettine piccole e sottili) oppure tagliata a spezzatino (in piccoli bocconcini), terminare la cottura coprendo con un coperchio eventualmente allungando con brodo vegetale. Servire con una salsina ottenuta frullando le verdure (se gradita).

Verdure in teglia: lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti. Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con un poco di olio extra vergine d'oliva per circa 45 minuti a 180 °C.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (III° settimana PRIM-EST): risotto piselli e zafferano, ciliegine di mozzarella o caciottina, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PISELLI	30	40	40	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
ZAFFERANO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN POLVERE
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CILIEGINE DI MOZZARELLA	50	60	80	
-------------------------	----	----	----	--

INSALATA MISTA	50	50	60	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	20	20	20	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5		

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto piselli e zafferano: Tritare finemente la cipolla e farla stufare in una padella con olio extravergine d'oliva. Una volta dorata, unire il riso e farlo tostare qualche istante, quindi unire i piselli surgelati. Aggiungere brodo vegetale man mano che viene assorbito. Verso fine cottura sciogliere lo zafferano in un mestolo di brodo ed unire al riso. Togliere quindi la pentola dal fornello ed aggiungere parmigiano e prezzemolo tritato. Mantecare bene e servire.

Ciliegine di mozzarella o caciottina nella stessa quantità indicata in tabella.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro. Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDI (III° settimana PRIM-EST): pasta con zucchine, rollè di tacchino, fagiolini, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
ZUCCHINE	50	60	70	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	10	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	8	GRATTUGIATO

TACCHINO	50	60	70	FESA
CAROTA, PREZZEMOLO, SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	GRATTUGIATO
PANE BAGNATO NEL LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

FAGIOLINI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o a piccoli cubetti e far rosolare in una padella con olio e aglio o cipolla. Cuocere le zucchine a fuoco lento e lasciarle stufare aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale o acqua di cottura della pasta. A fine cottura eliminare l'aglio o la cipolla e profumare con aromi (es. basilico o prezzemolo) e passare il tutto. Cuocere la pasta e condire con la crema di zucchine aggiungendo parmigiano reggiano.

Rollè di tacchino: battere la fesa di tacchino e disporla aperta. Tritare carote e prezzemolo, unire al trito parmigiano e pane bagnato nel latte ben strizzato, amalgamare il tutto in una ciotola. Distribuire il composto al centro della carne e arrotolarla su se stessa legandola con un filo da cucina. Passare il rotolo di carne nella farina, successivamente far rosolare in una padella con olio e qualche foglia di salvia, salare e aggiungere un bicchiere d'acqua. Cuocere a fuoco basso con coperchio avendo cura che il liquido di cottura non asciughi.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (III° settimana PRIM-EST): pasta in bianco olio e parmigiano, crocchette di pesce, carote alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Crocchette di pesce: lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

LUNEDÌ (IV° settimana PRIM-EST): pasto o riso del marinaio, prosciutto cotto, carote e patate lesse in insalata

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
SEPIE E CALAMARI	30	40	50	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
CIPOLLA, PREZZEMOLO, SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PROSCIUTTO COTTO MAGRO	30	40	50	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
------------------------	----	----	----	--

PATATE	30	30	50	
CAROTE	30	30	50	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta o riso del marinaio: preparare un trito di pesce (calamari, seppie surgelate) e cuocerlo in olio extravergine d'oliva, cipolla tritata, prezzemolo ed eventualmente un po' di brodo vegetale. A metà cottura aggiungere poco pomodoro (a piacere). Cuocere la pasta e condire con il sugo di pesce.

Se si vuole preparare il riso del marinaio, dopo qualche minuto di cottura del pesce aggiungere il riso e procedere aggiungendo brodo secondo la ricetta tradizionale del risotto fino a cottura completa.

Prosciutto cotto

Carote e patate in insalata: Pelare, mondare e lavare patate e carote e lessarle in poca acqua. Scolare, tagliare a cubetti, eventualmente schiacciare patate e carote, condire con un olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato a piacere.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MARTEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e melanzane, arista di vitello, insalata lattuga e pomodori

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	70	PASSATO O PELATI FRULLATI
MELANZANE	20	20	30	
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	ARISTA
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	30	30	40	
POMODORI	30	30	40	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e melanzane: lavare, mondare e tagliare a cubetti piccoli le melanzane e cuocerle insieme al pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla, eventualmente frullare. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Arista di vitello: tritare gli aromi, passare la carne nel trito di aromi e rosolare in un tegame con olio su tutti i lati, aggiungere il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote). Cuocere con un coperchio per circa 1 ora coprendo con brodo vegetale. A fine cottura tagliare la carne a fettine e servire con una salsina ottenuta frullando le verdure.

Insalata lattuga e pomodori: mondare e lavare la lattuga e i pomodori, tagliare la lattuga a listarelle e i pomodori a cubetti; condire con un pizzico sale e olio extravergine d'oliva.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

MERCOLEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta e legumi o farro in insalata con legumi e ortaggi, frittata al forno con patate, lattuga a striscioline, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per medie
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
PATATE	20	20	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua leggermente salata e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata al forno con patate: Lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti, lessarle. Una volta cotte tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno. Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 124

Varianti PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e medie) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e le medie

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Farro in insalata con legumi e ortaggi: Preparare un condimento con pomodorini, ortaggi grattugiati o a cubetti e fagioli cannellini. Lessare il farro secondo i tempi di cottura, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Unire il condimento, completare con foglioline di rucola a piacere. Aggiungere olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale e se gradito dell'aceto balsamico. Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
FARRO	60	80	80	
FAGIOLI CANNELLINI	40	50	60	LEGUMI IN SCATOLA
POMODORINI	30	30	30	CILIEGINO O DATTERINO
ORTAGGI A PIACERE	30	30	30	CAROTE-ZUCCHINE- RUCOLA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

Varianti

PRIMO (farro in insalata con legumi e ortaggi) : la ricetta proposta è in versione fredda, è possibile tuttavia eseguirla senza raffreddare il farro e procedendo a modi zuppa leggera.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

GIOVEDÌ (IV° settimana PRIM-EST): risotto primavera o insalata di riso, cotoletta di pollo al forno, carote e finocchi alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
PISELLI	30	30	40	SURGELATI
CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINE	30	30	30	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto primavera: Mondare, lavare e tagliare a pezzetti piccoli sedano, cipolla, carote, zucchine e cuocerli con i piselli in brodo vegetale. Cuocere il riso e quindi condire con gli ortaggi, olio extravergine d'oliva e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Cotoletta di pollo al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato. Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Carote e finocchi alla julienne: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Insalata di riso: lessare il riso in abbondante acqua, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Lavare e asciugare le zucchine, sbucciare le carote, tagliare le verdure a piccoli cubetti o a julienne. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e tenere da parte. Rosolare e cuocere gli ortaggi (eccetto i pomodorini) in una padella con poco olio per circa 15 minuti, mescolando. Lasciar raffreddare. Unire le verdure e i pomodorini al riso, il tonno ben sgocciolato e il formaggio tagliato a cubetti. Condire con olio extravergine d'oliva e una minima quantità di sale. Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	
POMODORINI, CAROTE, ZUCCHINE	30	30	40	
TONNO SOTT'OLIO	20	20	30	SGOCCIOLATO
FORMAGGIO TIPO EMMENTAL O FONTINA	20	20	30	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA MEDIE -

VENERDI (IV° settimana PRIM-EST): gnocchetti al pomodoro, filetti di platessa al forno, zucchine trifolate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	MEDIE QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI PLATESSA	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	60	60	100	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Filetti di platessa al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato. Impanare i filetti di platessa precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.

4. ALLEGATI

4.1 Scheda dolci

GRAMMATURE

PORZIONE NIDO	PORZIONE INFANZIA	PORZIONE PRIMARIA	PORZIONE MEDIE
30 g	30 g	50-60 g	50-60 g

TORTA DI MELE

Ingredienti

1 kg di mele

2 uova

150 g di zucchero

200 g di farina tipo 0

Latte q.b. (circa 100-150 ml)

Succo e scorza di un limone non trattato

Lievito 1 bustina

Preparazione

Lavare e sbucciare le mele, tagliarle a dadini o a spicchi, aggiungere il succo e la scorza di un limone non trattato. In una terrina lavorare le uova con lo zucchero. Incorporare al composto la farina con il lievito, le mele tagliate a dadini ed il latte.

Versare l'impasto in uno stampo per dolci foderato con carta da forno e infornare a 180° per i primi 10 minuti, continuare poi la cottura per altri 20 minuti a 160° C. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

PLUM-CAKE ALLO YOGURT

Ingredienti

350 g di farina tipo 0

3 uova

120 g di olio di semi di arachidi

150 g di zucchero

1 vasetto di yogurt intero

Scorza di un limone non trattato

1 bustina di lievito

Pizzico di sale

Preparazione

Lavorare a lungo le uova con lo zucchero affinché la pasta diventi gonfia e sostenuta. Aggiungere lo yogurt, l'olio, il pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata e la farina setacciata con il lievito. Foderare con carta forno lo stampo, versare l'impasto, infornare in forno caldo per 40 minuti a 170°. A forno spento lasciar raffreddare e tagliare a fettine.

TORTA CON FARCITURA ALL'ARANCIA

Ingredienti

Per la torta:

200 g di farina tipo 0
150 g di zucchero
3 uova
½ bicchiere di latte
1 bicchiere di olio d'oliva o di semi di arachide
2 bucce d'arancia non trattate grattugiate
1 bustina di lievito

Per la farcitura all'arancia:

il succo di 3 arance spremute fresche
100 g di zucchero
1 cucchiaio di maizena

Preparazione

Lavorare le uova con lo zucchero e le bucce d'arancia grattugiate. Aggiungere il latte e l'olio. Iniziare ad incorporare un po' per volta la farina setacciata insieme al lievito. Infine aggiungere un pizzico di sale. Foderare con carta forno lo stampo, versare l'impasto, infornare in forno caldo per 30 minuti a 160°-170°. Far raffreddare.

Per la farcitura all'arancia:

Mettere in un pentolino il succo d'arancia, lo zucchero e la maizena. Mescolare costantemente fino a che il composto si addensi e diventi una crema dalla consistenza giusta né liquida né troppo solida. Comporre la torta tagliando la base a metà e farcendola con la crema all'arancia raffreddata. Tagliare a fettine.

CIAMBELLA CON LE MELE

Ingredienti

225 g di farina tipo 0
75 g di frumina (amido di frumento) o fecola di patate
50 g di olio d'oliva
150 g di zucchero
3 Uova
2 mele
Il succo di un limone
Pizzico di sale

Preparazione

Mescolare in una terrina uova e zucchero, aggiungere l'olio, il sale, il succo di limone fino ad ottenere una pasta cremosa. Aggiungere a cucchiaiate, continuando a mescolare, la frumina già miscelata con la farina e il lievito. Mettere metà dell'impasto in una tortiera per ciambelle con carta forno. Tagliare le mele a pezzettini o a fettine e spargerli sulla pasta.

Aggiungere il resto della pasta, facendo attenzione a coprirli bene. Far cuocere in forno caldo per 45 minuti circa a 170°. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

TORTA ALLO YOGURT E CACAO

Ingredienti

250 g di yogurt naturale
150 g di farina tipo 0
75 g di zucchero
120 g di uova
30 g di olio d'oliva
15 g di cacao amaro
1 bustina di lievito

Preparazione

In una terrina lavorare uova e zucchero fino a ottenere un composto omogeneo; aggiungere lo yogurt e amalgamare bene. Unire la farina setacciata assieme al cacao e al lievito. Mescolare bene con una frusta e aggiungere l'olio, versare il composto in una placca ricoperta con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180-200° C per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

TORTA DEI 7 VASETTI

Ingredienti

1 vasetto di yogurt intero bianco o alla frutta
2 vasetti di farina tipo 0
1 vasetto di farina integrale
1 vasetto scarso di olio di semi di arachide
2 vasetti scarsi di zucchero di canna
2 uova
1 bustina di lievito
Pizzico di sale
Aromi a piacere: cannella / scorza di limone bio

A seconda del gusto di yogurt scelto, è possibile aggiungere 2 cucchiaini di cacao amaro, o una manciata di gocce di cioccolato, o della frutta fresca a pezzetti (es. mele o pere)

Preparazione

Lavorare le uova con lo zucchero. Aggiungere lo yogurt e l'olio. Iniziare ad incorporare un po' per volta le farine setacciate insieme al lievito. Aggiungere un pizzico di sale e gli eventuali aromi. Foderare con carta forno lo stampo, versare l'impasto, infornare in forno caldo per 40-45 minuti a 170°. A forno spento lasciar raffreddare. Tagliare a fettine.

CIAMBELLONE

Ingredienti

3 uova
300 g di farina tipo 0
150 g di zucchero
120 ml di olio d'oliva
Latte tiepido q.b.
1 bustina di lievito
A piacere cacao amaro in polvere

Preparazione

Scaldare il latte in un pentolino; nel frattempo battere le uova con lo zucchero e l'olio fino ad avere un composto spumoso, poi unire gradualmente il latte caldo e la farina. Aggiungere anche il lievito e mescolare con la frusta elettrica fino ad avere un composto omogeneo.

Per un dolce bicolore al cacao: mescolare a parte in una ciotola 1/3 di composto con del cacao amaro in polvere passato al passino e tenere da parte.

Foderare con carta forno uno stampo per ciambelle, versare dentro il composto bianco, livellandolo con il dorso di un cucchiaino. Aggiungere l'impasto al cacao facendo scendere delle cucchiainate d'impasto in vari punti girando il cucchiaino per ottenere l'effetto marmorizzato.

Cuocere la ciambella in forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti; togliere il dolce dal forno, lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

CROSTATA

Ingredienti

Per la crostata:

300 g di farina

100 g di zucchero

80 ml di olio di arachide o olio d'oliva

1 uovo + 1 tuorlo

Scorza grattugiata di limone o arancia bio oppure cannella in polvere

Lievito a piacere ½ bustina

1- Per la farcitura alla crema al cacao senza uova:

1 litro di latte

100 g di cacao amaro

100 g di zucchero

100 g di farina

2- Per la farcitura alla frutta:

1 vasetto di marmellata di frutta (es. fragole) senza zuccheri aggiunti

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito. Fare la classica fontana con un buco al centro in cui aggiungere l'uovo e il tuorlo, l'olio e lo zucchero. Mescolare fino ad avere un composto amalgamato. Impastare tutti gli ingredienti raccogliendo tutta la farina fino ad ottenere un panetto morbido e compatto. Avvolgere l'impasto con della pellicola per alimenti e metterlo a riposare per almeno ½ ora in frigo.

Per la farcitura alla crema al cacao senza uova:

Preparare la crema al cacao unendo tutti gli ingredienti in un pentolino a fuoco basso, mescolando finché il composto raggiunge la giusta densità. Lasciar raffreddare.

Stendere 2/3 di pasta frolla, adagiarla su uno stampo con carta forno e con una forchetta bucherellare la base. Aggiungere la crema al cacao e livellare. Formare delle striscioline con la restante pasta frolla.

Per la farcitura alla frutta:

Stendere 2/3 di pasta frolla, adagiarla su uno stampo con carta forno e con una forchetta bucherellare la base. Aggiungere la marmellata e livellare. Formare delle striscioline con la restante pasta frolla.

Porre in forno già caldo a 190° per dieci minuti e a 180° per almeno altri 20-25. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

TORTA DI CAROTE

Ingredienti

5 Uova
80 g di zucchero
50 g di farina tipo 0
70 g di fecola
150 g di mandorle pelate tritate
400 g di carote pulite, lavate e grattugiate

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a montarli sofficemente. Aggiungere le mandorle tritate, le carote e la fecola mescolata con la farina. In ultimo aggiungere gli albumi montati a neve. Mettere l'impasto in una teglia foderata con carta forno. Cuocere in forno caldo a 160° per circa 1 ora. Controllare con attenzione la cottura che dovrà essere lenta e prolungata per permettere alle carote di cuocere ed asciugarsi. Una volta cotta lasciare raffreddare la torta e tagliare a fettine.

RICETTE DOLCI PER DIETE SPECIALI

CROSTATA AI MIRTILLI SENZA UOVA, LATTE E BURRO

Ingredienti

250 gr di farina semi-integrale di farro o di frumento (tipo 2)
50 gr di farina di mais fioretto
70 gr di olio di mais
150 gr di miele OPPURE 150 gr di uvetta frullata in 100 ml di succo di mela
la scorza di una buccia di limone ½ bustina di lievito
succo di mela per impastare o latte di riso
Pizzico di sale

Preparazione

Preparare la pasta frolla, stendere l'impasto e cospargerlo di marmellata di mirtilli. Decorarlo con le striscioline d'impasto (come una crostata tradizionale). Infornare.

Variante per crostata di frutta

Dopo aver allestito e cotto la torta base, guarnire con la frutta fresca a disposizione e/o secondo la gradibilità, in varie forme e proporzioni (banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, uva, fragola, mandarino ecc.).

BUDINO DI MIGLIO ALLA NOCCIOLA SENZA GLUTINE, UOVA

Ingredienti

250 g di miglio
500 ml di latte
100 g di nocciole triturate finissime
100 ml di miele
50 g di granella di nocciole
la punta di un cucchiaino di cannella in polvere o se si preferisce cacao amaro

Preparazione

Cuocere per 40 minuti il miglio nel latte con almeno 250ml di acqua. Rimestare bene durante la cottura e aggiungere acqua se il miglio dovesse assorbire tutto il liquido.

Togliere il tegame dal fuoco e passare molto bene con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una passata molto liscia priva di grumi. Aggiungere il miele, le nocciole, la cannella e rimettere sul fuoco a bollire per 4-5 min, aggiungendo latte o acqua tiepida se il composto risultasse troppo denso e difficile da lavorare.

Versare nelle ciotoline e aspettare che si raffreddi. Decorare con la granella di nocciole e riporre in frigorifero almeno 30 min prima di servire.

4.2 CALENDARIO STAGIONALITÀ FRUTTA E VERDURA

GENNAIO

Frutta

Arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi

Verdura

Bietole da coste, carciofi, carote, broccoli, cavolfiori, cavoli, cicoria, finocchi, radicchio, rape, spinaci, zucche

FEBBRAIO

Frutta

Arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi

Verdura

Bietole da coste, carciofi, carote, broccoli, cavolfiori, cavoli, cicoria, finocchi, radicchio, rape, sedano, spinaci, zucche

MARZO

Frutta

Arance, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi

Verdura

Asparagi, bietole da coste, carciofi, carote, broccoli, cavolfiori, cavoli, cicoria, cipolline, finocchi, lattuga, radicchio, rape, sedano, spinaci

APRILE

Frutta

Arance, fragole, kiwi, limoni, mele, nespole, pere, pompelmi

Verdura

Aglio, asparagi, bietole da coste, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, cipolline, finocchi, lattuga, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci

MAGGIO

Frutta

Ciliegie, fragole, kiwi, lamponi, mele, meloni, nespole, pere, pompelmi

Verdura

Aglio, asparagi, bietole da coste, carote, cavoli, cicoria, cipolline, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, piselli, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci

GIUGNO

Frutta

Albicocche, amarene, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, meloni, pesche, susine

Verdura

Aglio, asparagi, bietole da coste, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, fave, lattuga, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine

LUGLIO

Frutta

Albicocche, amarene, angurie, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, pesche, prugne, susine

Verdura

Aglione, bietole da coste, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, fave, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine

AGOSTO

Frutta

Angurie, fichi, fragole, lamponi, mele, meloni, mirtilli, pere, pesche, prugne, susine, uva

Verdura

Aglione, bietole da coste, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucche, zucchine

SETTEMBRE

Frutta

Fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, pere, pesche, prugne, susine, uva

Verdura

Aglione, bietole da coste, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine

OTTOBRE

Frutta

Castagne, clementine, kaki, lamponi, limoni, mele, pere, uva

Verdura

Aglione, bietole da coste, broccoli, carote, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, lattuga, melanzane, peperoni, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, zucche

NOVEMBRE

Frutta

Arance, castagne, clementine, kaki, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi, uva

Verdura

Aglione, bietole da coste, broccoli, carote, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, lattuga, radicchio, rape, sedano, spinaci, zucche

DICEMBRE

Frutta

Arance, castagne, clementine, kaki, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi, uva

Verdura

Aglione, bietole da coste, broccoli, carote, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, lattuga, radicchio, rape, spinaci, zucche

4.3 INDICAZIONI PER LA SCUOLA: SPUNTINI E MERENDE

Spuntino di metà mattina e/o metà pomeriggio

Lo spuntino di metà mattina ha l'obiettivo di fornire al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare al pranzo con il giusto appetito. L'apporto energetico dello spuntino di metà mattina, così come quello del pomeriggio, dovrebbe fornire tra il 5 e il 10 % delle calorie totali giornaliere.

Per lo spuntino fornito dal Servizio di Ristorazione, si consiglia di privilegiare le alternative di seguito elencate in tabella da distinguere per fasce d'età.

Si raccomanda di privilegiare per **ASILO NIDO E INFANZIA**: la frutta e lo yogurt 2-3 volte a settimana, il pane con olio 1-2 volta a settimana, limitando il consumo della colazione dolce (pane o fette biscottate e marmellata o miele) a 1 volta a settimana.

SPUNTINI	ASILO NIDO 1-3 anni	INFANZIA 3-5 anni
<u>Yogurt</u> Yogurt intero alla frutta o bianco	1 vasetto 125 g	1 vasetto 125 g
<u>Frutta e Yogurt</u> Frutta Yogurt intero alla frutta o bianco	50 g ½ vasetto (62,5 g)	100 g ½ vasetto (62,5 g)
<u>Frullato di frutta</u> Latte fresco, intero o yogurt intero Frutta	100 ml 50 g	100 ml 100 g
<u>Macedonia di frutta fresca</u> Frutta fresca mista	150 g	200 g
<u>Latte e biscotti</u> Latte fresco, intero Fette biscottate / Biscotto secco	100 ml n. 1 (c.ca 7 g)	100 ml n. 2 (c.ca 14 g)
<u>Frutta e fette biscottate o biscotti secchi</u> Frutta Fette biscottate / Biscotto secco	100 g n.1 (c.ca 7g)	150 g n. 1 (c.ca 7 g)
<u>Yogurt e cereali</u> Yogurt intero Fiocchi di cereali	½ vasetto (62,5 g) 1 cucchiaino (5 g)	½ vasetto (62,5 g) 2 cucchiaini (10 g)
<u>Pane e olio</u> Pane Olio Pomodoro (se di stagione)	20 g 1 cucchiaino (5 g) (pomodoro)	20 g 1 cucchiaino (5 g) (pomodoro)
<u>Pane e marmellata o miele</u> Pane Marmellata o miele	20 g 1 cucchiaino (5 g)	20 g 2 cucchiaini (10 g)
<u>Fette biscottate e marmellata o miele</u> Fette biscottate Marmellata o miele	n.2 (14 g) 1 cucchiaino (5 g)	n.2 (14 g) 2 cucchiaini (10 g)

N.B. In quelle realtà (es. nido 1-3 ANNI) in cui viene fornito sia lo spuntino di metà mattina sia la merenda pomeridiana, si consiglia di variare le alternative proposte anche secondo disponibilità. Ne riportiamo un esempio:

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
SPUNTINO MATTINA	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Yogurt</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Yogurt</i>
SPUNTINO POMERIGGIO	<i>Pane e olio</i>	<i>Yogurt</i>	<i>Macedonia di frutta</i>	<i>Latte e biscotti</i>	<i>Macedonia di frutta</i>	<i>Pane e marmellata</i>

Per la **SCUOLA PRIMARIA** e la **MEDIA INFERIORE**, la somministrazione degli spuntini, sia nel caso in cui è l'azienda di ristorazione scolastica a fornire lo spuntino, oppure una ditta esterna con mezzo autorizzato al trasporto, si raccomanda di privilegiare, la frutta e lo yogurt 1-2 volte a settimana, il pane con olio almeno 1 volta a settimana, variando le altre frequenze tra le alternative proposte limitando il consumo del panino con prosciutto o formaggio a 1 volta a settimana.

SPUNTINI	PRIMARIA 6-10 anni	MEDIE 11-13 anni
Frutta e Yogurt Frutta Yogurt intero alla frutta o bianco	50 g 1 vasetto 125 g	100 g 1 vasetto 125 g
Frullato di frutta Latte fresco, intero o yogurt intero Frutta	125 ml 100 g	150 ml 150 g
Macedonia di frutta fresca Frutta fresca mista	250 g	300 g
Frutta e fette biscotte o biscotti secchi Frutta Fette biscottate / Biscotti	100 g n.2 (14 g)	100 g n.3 (21 g)
Yogurt e cereali yogurt intero Fiocchi di cereali	1 vasetto 125 g 2 cucchiaini (10 g)	1 vasetto 125 g 3 cucchiaini (15 g)
Pane e olio Pane Olio (pomodoro se di stagione)	30 g 1 cucchiaino (5 g) (<i>pomodoro</i>)	40 g 1 cucchiaino (5 g) (<i>pomodoro</i>)
Pane e marmellata o miele Pane Marmellata o miele	30 g 2 cucchiaini (10 g)	40 g 2 cucchiaini (10 g)
Fette biscottate e marmellata o miele Fette biscottate Marmellata o miele	n.3 (21 g) 2 cucchiaini (10 g)	n.4 (28 g) 3 cucchiaini (15 g)
Pane e prosciutto Pane Prosciutto crudo o cotto	30 g 1 fetta (15 g)	40 g 1 fetta (15 g)
Pane e parmigiano Pane Parmigiano	30 g 10 g	40 g 10 g
Pane e ricotta Pane Ricotta Miele o marmellata	30 g 20 g 5 g	40 g 20 g 5 g

Pane e cioccolato Pane Quadratino di cioccolato o crema cacao e nocciola	30 g 1 quadratino (5 g)	40 g 1 quadratino (5 g)
Prodotto da forno Ciambellone / Maritozzo / Crostata ecc..	40 g	50 g
Pizza o Focaccia Pizza al pomodoro	50 g	60 g

4.4 FESTE E COMPLEANNI

Si stabilisce un giorno al mese in cui festeggiare tutti i compleanni di quel mese. Sono da preferire, ove possibile, alimenti forniti dalla cucina interna o dalla ditta di ristorazione la cui preparazione e somministrazione deve rispettare la normativa vigente prevista dal pacchetto igiene.

Alimenti consentiti:

- macedonie, spiedini di frutta fresca
- crostata o ciambellone o torta margherita con frutta/marmellata/cacao/gocce di cioccolato (senza alcol, creme, panna montata)
- biscotti (senza creme)

Come bevande utilizzare:

- acqua
- succhi di frutta 100%
- spremute di frutta fresca
- tè deteinato, tisane, infusi (preparati sul momento non bottiglie confezionate)

Non è consentito l'ingresso dall'esterno di patatine o salatini confezionati, caramelle e bibite dolci (tè freddo, cola, aranciata, gassosa ecc...).

È importante prevedere sempre delle preparazioni o prodotti destinati ai bambini con dieta speciale per allergie o intolleranze alimentari; in alternativa consentire l'ingresso di prodotti forniti dalla famiglia.

4.5 INDICAZIONI PER PRANZO AL SACCO

Qualora la scuola programmasse una gita scolastica si riporta il menù da adottare per quel giorno.

Scuola dell'Infanzia

2 panini (g.50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g.20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o parmigiano reggiano monodose (g.20);

1 banana (media grandezza);

1 fetta di torta tipo plum-cake allo yogurt o ciambella con mele*

acqua: bottiglietta da 500 cc.

Scuola primaria

3 panini (g.50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g.20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi –stagionato o parmigiano reggiano monodose (g.20);

1 banana (media grandezza);

1 fetta di torta tipo plum-cake allo yogurt o ciambella con mele * o merendina senza farciture e coperture (g. 40/50);

acqua: una bottiglietta da 500cc.

*come da scheda dolci

4.6 LINEE GUIDA DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE

Vista la diffusa presenza di distributori automatici per alimenti in diversi contesti scolastici, si ritiene utile fornire alcune indicazioni al fine di garantire un'offerta sistematica di alimenti "salutari" considerata la giovane età degli utenti.

Caratteristiche nutrizionali alimenti salutari per distributori automatici

Criteri di carattere generale:

- Preferire prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
- Prevedere l'inserimento di prodotti a fini dietetici speciali ad esempio prodotti privi di glutine;
- Preferire prodotti a: basso contenuto di sale < 0,3 g per 100 g di alimento o basso contenuto di sodio < 0,12 g per 100 g di alimento; medio contenuto di sale da 0,3 a 1-1,2 g per 100 g di alimento o medio contenuto di sodio da 0,12 a 0,4-0,5 g per 100 g di alimento;
- Preferire prodotti che contengono come grassi aggiunti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, mais, girasole, sesamo. Che non contengono: margarine, oli/grassi idrogenati o parzialmente idrogenati, oli/grassi di palma o cocco;
- Preferire prodotti che non contengano additivi quali: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti, polifosfati, nitriti e/o nitrati;
- Ove possibile inserire prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (KM 0);
- Fra le bevande preferire l'acqua e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti; sono quindi da evitare bevande con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti e ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari;

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale:

- fornire prodotti che riportano l'etichettatura nutrizionale
- rendere disponibili materiali informativi (poster /opuscoli/ etichette/ banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici
- garantire una presentazione ottimale dei prodotti raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.

La presenza degli alimenti "raccomandati" dovrebbe essere garantita per il 30% dei prodotti esposti all'interno del distributore automatico e possibilmente riconoscibili tramite simbolo/bollino presente sul prodotto.

LINEE GUIDA DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE

	RACCOMANDATO	SCONSIGLIATO	Note
BEVANDE	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua: naturale e effervescente naturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande e/o acque aromatizzate con aggiunta di zuccheri semplici / dolcificanti / coloranti di sintesi • Bevande light con aggiunta di edulcoranti • Bevande ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari 	La presenza di acqua deve essere garantita per almeno il 20% di tutti i prodotti esposti
SUCCHI DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • Succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti • Spremute 100% frutta e privi di zuccheri aggiunti • Succhi e Spremute BIO 100% frutta e privi di zuccheri aggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> • Succhi di frutta con percentuale di frutta inferiore al 100% • Succhi di frutta con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti 	Si consiglia di preferire formati di succhi/spremute non superiori ai 200 ml
FRUTTA E VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta/verdura fresca di stagione pronta per il consumo senza aggiunta di zucchero (es. fettine di mela, bastoncini di carote confezionati conservati in atmosfera modificata) • Frutta/verdura fresca di stagione intera, lavata e confezionata (es. banana, arancia...) • Frutta disidratata senza zuccheri e conservanti aggiunti (es. albicocche secche bio) • Mousse/purea di frutta senza zuccheri aggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta/verdura fresca o conservata con conservanti e/o zuccheri aggiunti 	Frutta fresca/macedonie con shelf-life massima di 10 giorni
PRODOTTI DA FORNO E SNACK	<ul style="list-style-type: none"> • Pane comune / integrale / multi cereale / con semi / con uvetta /con gocce di cioccolato: porzioni da massimo 50 g • Fette biscottate comuni / integrali / multicereali • Cracker comuni / integrali / multicereali • Gallette di riso e/o di mais e/o di farro • Biscotti privi di farcitura (es. biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti da forno dolci o salati con alto contenuto di sale (> 1-1,2 g /100 g) o sodio (> 0,4-0,5g /100g) ; con margarine, oli/grassi idrogenati o parzialmente idrogenati, oli/grassi di palma o cocco; 	Prodotti con contenuto calorico per porzione non superiore alle 150-200 Kcal; con apporto di zuccheri semplici ≤ 20g/100 g; con contenuto di sale ≤ 0,3 e non superiore a 1,2 g /100g ; con grassi non superiori ai 5-10 g/porzione; senza grassi vegetali raffinati (oli/grassi di palma o cocco) e grassi idrogenati.

LINEE GUIDA DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE

<p>PRODOTTI DA FORNO E SNACK</p>	<p>secchi, cantucci)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Merendine da forno (es. plumcake, crostatine alla frutta) • Prodotti da forno salati (es. tarallini all'olio d'oliva) • Barrette di cereali e/o frutta secca • Prodotti da forno privi di glutine con marchio spiga barrata e/o marchio alimento senza glutine ministero della salute • Tavolette di cioccolato al latte/ fondente/ con frutta secca: monoporzioni da 30g 		<p>Da preferire prodotti che contengono come grassi aggiunti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, mais, girasole, sesamo.</p> <p>Porzioni LARN consigliate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • snack-barrette-cioccolato : 30g • sostituti del pane (fette biscottate, cracker, grissini, friselle, tarallini) 30g • prodotti da forno dolci (brioches) 50g • biscotti 30g
<p>YOGURT, LATTE E FORMAGGI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt magro o intero, bianco o alla frutta, preferibilmente senza zuccheri aggiunti (oltre a quelli naturali della frutta) • Yogurt senza lattosio magro o intero, bianco o alla frutta, preferibilmente senza zuccheri aggiunti (oltre a quelli naturali della frutta) • Yogurt di soia bianco o alla frutta, preferibilmente senza zuccheri aggiunti (oltre a quelli naturali della frutta) • Latte in brick (200ml) parzialmente scremato a lunga conservazione con o senza aggiunta di cacao • Latte senza lattosio o latte vegetale in brick (200ml) a lunga conservazione (es. latte di mandorla, di riso, di soia...) con o senza aggiunta di cacao • Tocchetti di parmigiano reggiano / grana padano : monoporzioni da 20-30g 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt con zuccheri aggiunti, con coloranti di sintesi, conservanti 	<p>Preferire yogurt con apporto di zuccheri semplici $\leq 20g / 100g$</p>

4.7 DIETE SPECIALI

Le diete speciali riguardano:

- diete per **motivi di salute** (allergie e intolleranze alimentari, celiachia, patologie che richiedano particolari esigenze dietetiche ecc...)
- diete per **motivi etici**
- diete per **motivi religiosi**

Diete speciali per MOTIVI DI SALUTE

Come indicato nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica” in presenza di soggetti con allergia o intolleranze alimentari o malattie metaboliche o altre patologie che richiedano particolari esigenze dietetiche, devono essere previste preparazioni sostitutive, il più possibile simili al menù giornaliero e con un livello qualitativo appropriato.

Tutte le richieste di diete per motivi di salute vanno inoltrate al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, tramite l'apposita procedura (v. pag. 140) e con certificato medico.

Per la corretta gestione delle diete speciali per motivi di salute, in particolar modo delle diete per allergia, risulta fondamentale la sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione, del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti e del personale scolastico.

In cosa consiste una dieta speciale per motivi di salute?

- in caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento
- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

Diete speciali per MOTIVI ETICI

Non verranno accettate richieste di diete vegetariane per i bambini che frequentano l'asilo nido.

Si distinguono in tal senso le diete latto-pesco-ovo-vegetariane, che escludono soltanto la carne e le diete latto-ovo-vegetariane, che escludono carne e prodotti della pesca.

La richiesta di dieta etica (vegetariana) va inoltrata al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, tramite l'apposita procedura (v. pag. 140) e non necessita di certificazione medica, ma la firma di ambedue i genitori.

Si consiglia tuttavia a coloro che fanno richiesta di dieta vegetariana di consultare in via preventiva il pediatra o medico specialista, per eventuali pareri o indicazioni relativi allo stato di salute generale del minore.

Diete speciali per MOTIVI RELIGIOSI

Le sostituzioni per diete speciali per motivi etico-religiosi non necessitano di certificazione medica, ma la semplice richiesta da parte del genitore.

La domanda per dieta speciale **per religione musulmana (esclusione di carne di maiale)**, essendo in questo ambito la più richiesta, va inoltrata direttamente al Comune di appartenenza, presso l'ufficio competente, a cui il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ha già provveduto ad inviare le sostituzioni che di seguito vengono riportate.

Tutte le altre richieste di diete speciali per motivi religiosi vanno inoltrare al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, tramite l'apposita procedura (v. pag. 140).

MODIFICHE DIETA MUSULMANA PER GLI ASILI NIDO

- **MENÙ AUTUNNO INVERNO**

II settimana LUNEDI: sostituire 30 g di prosciutto cotto con 40 g di ciliegine di mozzarella

III settimana MERCOLEDI: preparare lo sformato senza prosciutto

IV settimana GIOVEDI: sostituire 30 g di prosciutto crudo con 25 g di tocchetti di parmigiano

- **MENÙ PRIMAVERA ESTATE**

II settimana MARTEDI: sostituire 30 g di prosciutto cotto con merluzzo gratinato (vedi ricetta e quantità venerdì IV settimana)

IV settimana SABATO: sostituire 30 g di prosciutto crudo con 40 g di ciliegine di mozzarella

MODIFICHE DIETA MUSULMANA PER INFANZIA PRIMARIA E MEDIE

- **MENÙ AUTUNNO INVERNO**

II settimana MARTEDI: sostituire la carne di maiale delle polpette con l'equivalente in carne di vitellone o vitello

II settimana MERCOLEDI: preparare lo sformato senza prosciutto

IV settimana MARTEDI: sostituire il prosciutto crudo / cotto con tocchetti di parmigiano (30 g per l'infanzia, 40 g per la primaria, 50 g per le medie)

- **MENÙ PRIMAVERA ESTATE**

I settimana GIOVEDI: sostituire il prosciutto crudo con mozzarella o caciottina (50 g per l'infanzia, 60 g per la primaria, 80 g per le medie)

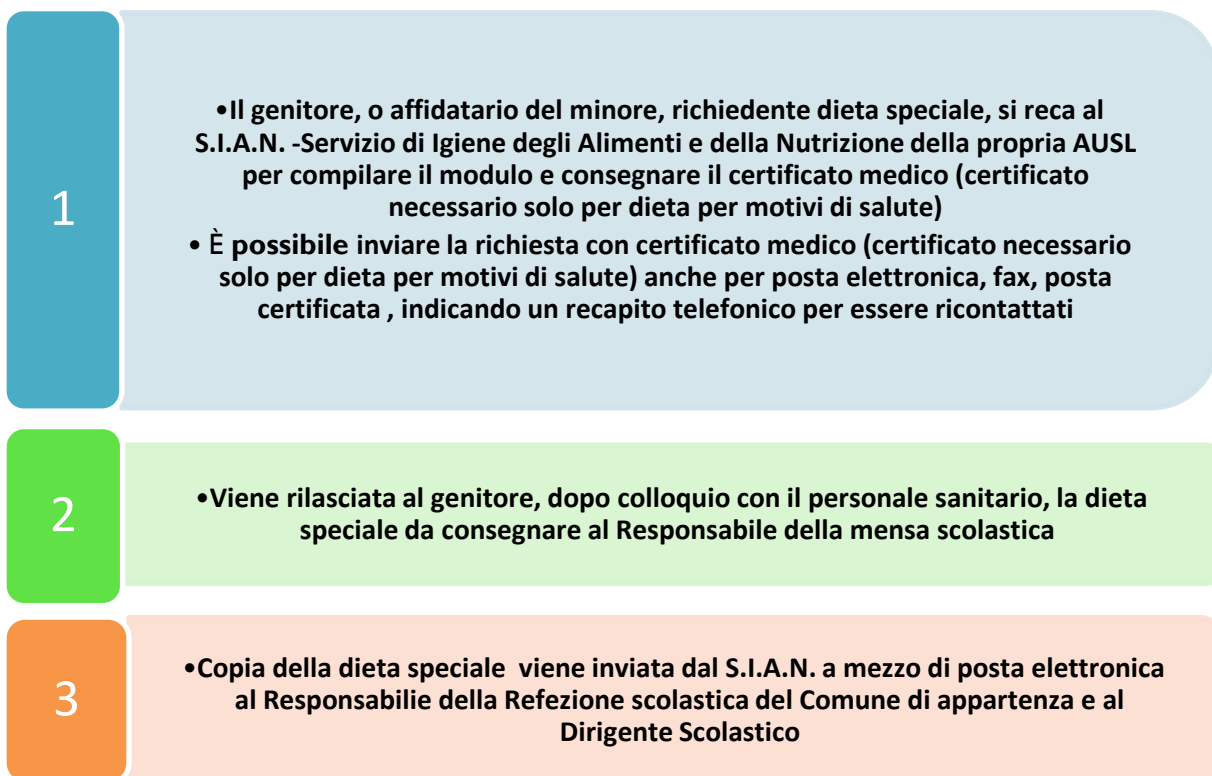
II settimana MERCOLEDI: sostituire la carne di maiale delle polpette con l'equivalente in carne di vitellone o vitello

IV settimana LUNEDI: sostituire il prosciutto cotto con crescenza (50 g per l'infanzia, 60 g per la primaria, 80 g per le medie)

4.8 PROCEDURA RICHIESTA DIETA SPECIALE

I Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione hanno predisposto un servizio di consulenza nutrizionale ai soggetti che richiedono una dieta speciale per motivi di salute / etici / religiosi.

Per le diete per motivi di salute per accedere al servizio è necessaria la prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante (pediatra) o dallo specialista che attesti la necessità di variazione della dieta scolastica. La prescrizione deve riportare i seguenti dati del soggetto per cui si richiede la dieta speciale: nome, età, diagnosi, alimenti da escludere.



pag. 1/2	MODULO DI RICHIESTA DIETA SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	
----------	--	--

Il/la sottoscritto/a

Codice fiscale

Recapito telefonico

Genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale del minore per cui si richiede dieta speciale (cognome e nome del minore)

Nato/a a il

Residente in Via

.....n. CAP

Che frequenta la Scuola

Classe Sez. per l'anno scolastico

RICHIEDE

(selezionare la prestazione richiesta barrando l'apposito spazio)

Dieta Speciale per motivi di salute: **allergia o intolleranza alimentare**
a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione
- Informativa ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 firmata dal genitore

Dieta Speciale per motivi di salute: **celiachia**
a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi
- Informativa ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 firmata dal genitore

Dieta Speciale per motivi di salute: **altre condizioni permanenti**
a tal fine si allega:

- Certificato del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione
- Informativa ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 firmata dal genitore

Dieta Speciale per **motivi etico-religiosi**
a tal fine si allega:

- Informativa ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 firmata dal genitore

Il/la bambino/a è presente in mensa nei seguenti giorni	L	M	M	G	V	S

Data

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

.....

pag. 2/2	MODULO DI RICHIESTA DIETA SPECIALE PER MOTIVI SANITARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	
----------	--	--

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART.13 D. LGS. 196/2003

Gentile Signore/a,

desideriamo informarla che il D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 “Codice in materia di protezione dati personali” prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Pertanto, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, le forniamo le seguenti informazioni:

- 1) i dati da lei forniti verranno trattati per la seguente finalità: somministrazione di dieta speciale o di dieta di transizione, adattamento della tabella dietetica da parte della cucina scolastica e/o del centro cottura, interventi di sorveglianza nutrizionale da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per il territorio;
- 2) il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale/informatizzato;
- 3) il conferimenti dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o la dieta di transizione;
- 4) il diniego a fornire i dati personali e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre a suo/a figlio/a la dieta;
- 5) i dati saranno utilizzati dai dipendenti comunali incaricati del trattamento, dal personale della ditta gestore del servizio di ristorazione presso le scuole, dal personale sanitario del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio;
- 6) il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà compreso nei limiti indicati dal Garante per finalità di carattere istituzionale;
- 7) i dati non saranno oggetto di diffusione;
- 8) in ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 del D.Lgs. 196/2003;
- 9) il titolare del trattamento è il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Data

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

.....

4.9 DIETA IPOLIPIDICA

La dieta ipolipidica, comunemente definita “dieta leggera”, può sostituire il menù giornaliero se il bambino non sta bene a causa di disturbi gastrointestinali o pregressi febbrili che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.

Può essere somministrata per un giorno o comunque periodi molto brevi (2-3 giorni) senza certificato medico, mentre per periodi superiori, dopo accertamento medico, occorre seguire l’iter delle diete speciali.

La dieta ipolipidica richiede le seguenti attenzioni rispetto al menù scolastico:

- **PRIMI PIATTI:** Pasta o riso, asciutto o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano con stagionatura di almeno 24 mesi.
- **SECONDI PIATTI:** Carne bianca magra o pesce magro al vapore, alla piastra, bollito; ricotta magra di vacca; parmigiano a tocchetti.
- **CONTORNI:** Verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.
- **FRUTTA:** libera, con preferenza per mela e banana, escludendo pera, prugna e kiwi in caso di pregressa diarrea.

I soggetti che seguono questo tipo di dieta non devono essere sottoposti a restrizione calorica, in quanto priva di significato, anzi va assolutamente evitato il digiuno protratto.

Nel periodo in cui il bambino frequenta l’asilo nido, il personale si può trovare a dover fronteggiare alcune condizioni acute e a dover gestire sintomi come vomito, febbre alta e diarrea.

Febbre alta (iperpiressia)

Il bisogno principale del bambino è bere, per riacquistare i liquidi eventualmente persi con l’aumentata traspirazione e gli atti espiratori più frequenti. E’ bene offrire bevande leggermente zuccherate, per combattere anche l’acetone (chetosi), frequente durante la febbre.

Vomito

Può essere facilmente gestito con l’assunzione a piccoli sorsi o a cucchiari (10 cc ogni 4-5 minuti) di bevande fresche, leggermente zuccherate. Possibilmente utilizzare le soluzioni reidratanti orali disponibili in commercio, da somministrare a piccoli sorsi.

Diarrea

In caso di diarrea (associata a febbre e/o vomito) è fondamentale far bere il bambino, contrastando così la perdita eccessiva di liquidi corporei. Si può procedere con una Dieta Idrica per non più di 6-8 ore, secondo giudizio del pediatra. Va assolutamente evitato il digiuno prolungato, perché favorisce l’acetone e il protrarsi della diarrea.

4.10 CONSIGLI PER I GENITORI PER UNA GIORNATA ALIMENTARE CHE INTEGRI IN MODO EQUILIBRATO IL PASTO A SCUOLA

In età scolare si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino, pertanto è in questa fase della vita che la **famiglia** e la **scuola** devono contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare che permanga nell'età adulta.

Uno dei fondamentali di una crescita armoniosa è dato dalla **regolarità dei pasti** che, una volta acquisita e radicata come abitudine porta ad un facile mantenimento del peso ideale.

Spesso il bambino in sovrappeso non è tale perché mangia più di altri ma perché mangia in modo disordinato nel corso della giornata così da confondere pasto e fuoripasto.

E' importante abituare i bambini ad una regolare assunzione dei pasti. La giornata alimentare deve essere distribuita in modo razionale seguendo questo criterio:

Una buona prima colazione (15-20% delle calorie totali)

Es. Latte + cacao + pane + marmellata

Latte + biscotti + frutta fresca

Latte + prodotto da forno (ciambella, crostata, maritozzo)

Yogurt + cereali + frutta fresca + mandorle

Tè/ orzo + fette biscottate + frutta fresca

Per cominciare bene la giornata è importante per il bambino fare una adeguata, nutriente e varia prima colazione. E' un momento alimentare troppo spesso trascurato, soprattutto in età scolare. E' dimostrato che saltare la prima colazione, oltre a causare ipoglicemia secondaria al digiuno, ridotta concentrazione mentale, si correla positivamente con l'obesità. Infatti una prima colazione assente e scarsa induce dei circoli viziosi che portano a squilibri nutrizionali nella dieta giornaliera del bambino.

Una colazione adeguata permette al bambino di arrivare al pranzo consumando solo uno spuntino leggero al mattino.

Uno spuntino "leggero" a metà mattina (5% delle calorie totali)

Un pranzo equilibrato (40% delle calorie totali)

Una merenda nutriente a metà pomeriggio (10% delle calorie totali)

Una CENA variata (30% delle calorie totali)

Il pasto serale rappresenta un momento di riequilibrio della giornata alimentare del bambino, pertanto deve essere composto da alimenti diversi da quelli consumati a scuola.

E' importante che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da scegliere gli alimenti più opportuni per la cena.

Se a pranzo il bambino ha assunto un primo piatto asciutto, la sera si consiglia di proporre una minestra con cereali, (passato di verdure con pastina o riso o farro o orzo o una minestra vegetale con pastina).

Se il bambino a pranzo ha consumato la carne, a cena bisogna alternare le fonti proteiche (pesce, uova, legumi, formaggi).

Per i secondi piatti si riporta la frequenza settimanale degli alimenti proposti con il menù scolastico e quelli che dovranno essere consumati a domicilio.

Alimento	Frequenza settimanale alimenti menù scolastico	Frequenza settimanale alimenti da fornire a domicilio
Carni	2	2
Pesce	1	1 - 2
Legumi	1	1 - 2
Uovo	1	1
Formaggio	0 - 1	1 - 2
Prosciutto cotto o crudo magro	0 - 1	1
<p>Verdure: tutti i giorni a pranzo e cena, alternando le crude e le cotte.</p> <p>Frutta: tutti i giorni, sempre di stagione, come spuntini e nei pasti principali</p>		

5. BIBLIOGRAFIA

- Corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia . F.A.Q. Ministero della Salute .Anno 2016
- "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola". Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
- "Crescere in salute" 2 - Linee guida per lo svezzamento all'asilo nido. ASL Mantova – Regione Lombardia.
- Alimentazione dei lattanti e dei bambini fino a tre anni: raccomandazioni standard per l'Unione Europea. European Commission: Directorate Public Health and Risk Assessment; Karolinska Institutet: Department of Biosciences at Novum Unit for Preventive Nutrition Huddinge, Sweden; Istituto per l'Infanzia IRCCS Burlo Garofolo, Trieste, Italia; Unità per la Ricerca sui Servizi Sanitari e la Salute Internazionale Centro Collaboratore dell'OMS per la Salute Materno Infantile. Anno 2006.
- Cacciari E, Milani S, Balsamo A & Directive Councils of SIEDP/ISPED for 1996-97 and 2002-03, J Endocrinol Invest, 29(7):581-593, 2006.
- Gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica: Linee di indirizzo. ASL Mantova – Regione Lombardia.
- Indicazioni dietetiche per i lattanti che frequentano l'asilo nido 1°anno di vita. ASL Bergamo – Regione Lombardia.
- L'alimentazione dei bambini al nido d'infanzia. ASL Milano – Regione Lombardia. Anno 2012.
- L'alimentazione nell'asilo nido per crescere in salute. Comune di Verona assessorato all'istruzione, Azienda USLL 20 di Verona.
- La corretta alimentazione. Ministero della Salute. Direzione generale della Comunicazione e relazioni istituzionali. Direzione generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione.
- LARN - Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV revisione. SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana). Sics, 2014.
- Linee di indirizzo alimentazione negli asili nido (6 mesi- 3 anni). ASL Lodi – Regione Lombardia. Anno 2013.
- Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010. Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.
- Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica. Regione Umbria. Anno 2014.
- Linee Guida Nutrizionali per la Ristorazione Scolastica. ASL Monza e Brianza – Regione Lombardia.
- Linee guida per una sana alimentazione italiana - Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione - Revisione 2003.
- Linee guida per una Sana alimentazione Italiana. Revisione 2003. INRAN, Roma, 2003. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
- Mangiar sano a scuola. Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico. ASL Milano 1. Anno 2009.
- Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica. ASL Brescia – Regione Lombardia. Anno 2012.
- Proposte operative per la ristorazione collettiva ospedaliera, assistenziale, scolastica. Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica. Anno 2007.
- Tabelle di composizione degli alimenti. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la nutrizione. Aggiornamento 2000. EDRA, Milano, 2000.

SEZ. B Ristorazione scolastica: capitolato d'appalto

PREMESSA

Questo documento, redatto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione in collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Teramo vuole rappresentare uno strumento di supporto per le Amministrazioni Comunali e per la Scuola per la fornitura di alimenti nella ristorazione collettiva socio-sanitaria scolastica.

Il capitolato rappresenta un punto di forza notevole del Servizio di Ristorazione Scolastica nell'ottica della scelta di derrate alimentari orientate alla qualità nutrizionale e sicurezza alimentare e non mirata soltanto agli aspetti economici.

È il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente.

Il capitolato riporta:

- Criteri ispirati alla promozione della salute e alle esigenze sociali dell'utenza;
- Requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito dei principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

(da Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica 2010)

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Nel capitolato sono definiti i requisiti che garantiscano la qualità igienico nutrizionale degli alimenti e che permettano di promuovere comportamenti alimentari corretti, nel rispetto della salute collettiva e della salvaguardia dell'ambiente.

Fondamentali sono una serie di principi:

- Sicurezza
- Rispetto del gusto
- Validità nutrizionale del pasto
- Rispetto della cultura alimentare locale
- Rispetto dell'ambiente e delle risorse in tutte le fasi della ristorazione
- Gratificazione nel consumo
- Economicità a parità di qualità

Una ristorazione di qualità presuppone una scelta oculata delle materie prime in sede di capitolato d'appalto e, in seguito, una gestione che sia attenta non solo a fornire pasti adeguati dal punto di vista nutrizionale, ma anche graditi al gusto.

In questo senso deve essere ripensato il servizio di ristorazione: il bambino non pensa al cibo come fonte di salute o di rischio, ma cerca di soddisfare in primo luogo il gusto che gli deriva da un alimento: i piatti devono soddisfare tutti i suoi bisogni, non solo quanto mangia, ma anche come mangia; anche il tempo dedicato al pasto deve essere rispondente alle esigenze dei bambini.

CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI

Come stabilito dalle Linee Nazionali per la Ristorazione Scolastica (2010) esistono alcuni criteri dai quali non si può prescindere per garantire un'adeguata sicurezza igienico sanitaria e nutrizionale da:

(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf)

- Definizione di un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale evitando di avere un'eccessiva scorta in magazzino, soprattutto se di merci deperibili.
- Approvvigionamento da fornitori che possano certificare la qualità dei loro prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione di qualità e di regole di buona pratica.
- Presentazione in confezioni sigillate, integre, pulite, senza anomalie visibili tipo rigonfiamenti, ruggine, sporcizia, e devono riportare tutte le indicazioni previste in materia di etichettatura. Tutti i prodotti forniti devono presentare materiale a contatto con alimenti (packaging) conforme alla normativa vigente

GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

La gestione delle materie prime richiede alcune regole, al fine di garantire la completa sicurezza igienico sanitaria. Nel capitolato per la fornitura delle materie prime per ogni tipo merceologico di prodotto considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

1. **Prescrizioni di legge:** sono da considerarsi elementi cogenti e obbligatori tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se gli stessi non sono espressamente descritti in capitolato.
2. **Specifiche tecniche:** prendono in considerazione alcune caratteristiche ritenute indispensabili dall'ente appaltante per qualificare il prodotto offerto (es. alimenti da produzione biologica o integrata, DOP, IGP ecc...). Queste specifiche riguardano anche il tipo di materia prima (fresca, surgelata, sottovuoto).

A completamento delle specifiche tecniche, sono definite nel capitolato d'appalto delle regole procedurali di gestione delle materie prime quali:

- **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Per ciò che riguarda le derrate non deperibili, si dovranno **evitare scorte abbondanti** che implicino uno stoccaggio prolungato della merce. Per i prodotti deperibili le forniture dovranno essere organizzate in modo da garantire i requisiti di freschezza al momento del consumo;
- Al concetto di razionalizzazione è strettamente legata la **calendarizzazione** degli acquisti che deve essere stabilita in base alla vita residua della merce e, non dovrà superare un ben definito intervallo, stabilito contrattualmente;
- **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto: occorre acquisire delle pezzature che soddisfino la necessità giornaliera senza avanzi;
- **Mantenimento** dell'integrità delle confezioni fino al momento del loro utilizzo;

- **Divieto** di utilizzo di prodotti per i quali, nel momento della preparazione, sia stato superato il T.M.C. (termine minimo di conservazione) o la data di scadenza;
- **Divieto** di congelare in proprio i prodotti freschi.

Per approfondimenti e specifiche ulteriore si rimanda ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle AUSL e alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” (2010).

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

ELENCO NORMATIVA DI RIFERIMENTO

DATA	PROVVEDIMENTO
09/06/2016	L.R. n.14 Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Abruzzo.
19/02/2016	Regolamento (UE) 2016/239 della Commissione, del 19 febbraio 2016, recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in determinati alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini
28/10/2015	Regolamento (UE) n. 1940/2015 della Commissione del 28 ottobre 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi di <i>Claviceps</i> spp. in taluni cereali non trasformati e le disposizioni in materia di monitoraggio e relazioni
27/10/2015	Regolamento (UE) n. 1933/2015 della Commissione del 27 ottobre 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nella fibra di cacao, nelle chips di banana, negli integratori alimentari, nelle erbe aromatiche essiccate e nelle spezie essiccate
13/07/2015	Regolamento (UE) n. 1137/2015 della Commissione del 13 luglio 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di ocratossina A nelle spezie <i>Capsicum</i> spp.
08/07/2015	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2015/1830 DELLA COMMISSIONE dell'8 luglio 2015 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
25/06/2015	Regolamento (UE) n. 1006/2015 della Commissione del 25 giugno 2015 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di arsenico inorganico nei prodotti alimentari
25/06/2015	Regolamento (UE) n. 1005/2015 della Commissione del 25 giugno 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di piombo in taluni prodotti alimentari
30/04/2015	Regolamento (UE) n. 704/2015 della Commissione del 30 aprile 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di PCB non diossina-simili nello spinarolo (<i>Squalus acanthias</i>) selvatico
12/12/2014	Regolamento (UE) n. 1327/2014 della Commissione del 12 dicembre 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale nonché nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale
24/06/2014	Regolamento (UE) n. 696/2014 della Commissione del 24 giugno 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido erucico negli oli e nei grassi vegetali nonché nei prodotti alimentari contenenti oli e grassi vegetali
12/05/2014	Regolamento (UE) n. 488/2014 della Commissione del 12 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari
06/03/2014	Regolamento (UE) n. 212/2014 della Commissione del 6 marzo 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi del contaminante citrinina negli integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>
13/12/2013	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1335/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
30/10/2013	Regolamento (UE) n. 1067/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi per i contaminanti diossine, PCB diossinasimili e PCB non diossina-simili nel fegato degli animali terrestri

12/06/2013	Reg.609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia , gli alimenti ai fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE, 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) 41/2009 e (CE) 953/2009 della Commissione.
12/06/2013	REGOLAMENTO (UE) N. 609/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione
26/03/2013	Regolamento 299/2013 Regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonchè ai metodi ad essi attinenti
05/03/2013	DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 5 marzo 2013 , n. 41 .Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.
12/11/2012	Regolamento (UE) n. 1058/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di aflatossine nei fichi secchi
05/07/2012	Regolamento (UE) n. 594/2012 della Commissione del 5 luglio 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi dei contaminanti ocratossina A, PCB non diossinasimili e melamina nei prodotti alimentari
13/01/2012	REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
02/12/2011	Regolamento (UE) n. 1259/2011 della Commissione del 2 dicembre 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi per i PCB diossina-simili e i PCB non diossina-simili nei prodotti alimentari
02/12/2011	Regolamento (UE) n. 1258/2011 della Commissione del 2 dicembre 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi ammissibili di nitrati nei prodotti alimentari
11/11/2011	REGOLAMENTO (UE) N. 1129/2011 DELLA COMMISSIONE dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari
25/10/2011	Reg.(UE) 1169/ 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti.
19/08/2011	Regolamento (UE) n. 835/2011 della Commissione del 19 agosto 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari
29/04/2011	Regolamento (UE) n. 420/2011 della Commissione del 29 aprile 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
30/01/2011	Decreto Legislativo 30 gennaio 2011, n.94 - Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.
14/01/2011	REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
26/02/2010	Regolamento (UE) n. 165/2010 della Commissione del 26 febbraio 2010 recante modifica, per quanto riguarda le aflatossine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
05/02/2010	Regolamento (UE) n. 105/2010 della Commissione del 5 febbraio 2010 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti

	alimentari, per quanto riguarda l'ocratossina A
10/12/2009	Circolare 10 dicembre 2009 - Abrogazione dei tenori massimi di ocratossina A nel cacao e nei dell'11 gennaio 2010, n. 7)
13/10/2009	Regolamento (CE) 953/2009 relativo alle sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
29/05/2009	REGOLAMENTO (CE) N. 450/2009 DELLA COMMISSIONE del 29 maggio 2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
06/05/2009	Direttiva 2009/39/CE relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare, che ha codificato la direttiva 89/398/CEE.
20/01/2009	Reg. (CE) 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.
16/12/2008	REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari
02/07/2008	Regolamento (CE) n. 629/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
18/06/2008	Regolamento (CE) n. 565/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda la definizione del tenore massimo di diossine e PCB nel fegato di pesce
27/03/2008	REGOLAMENTO (CE) N. 282/2008 DELLA COMMISSIONE del 27 marzo 2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006
06/11/2007	Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 – "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" (GURI n. 261 del 09/11/2007-SO n. 228).
28/09/2007	Regolamento (CE) n. 1126/2007 della Commissione del 28 settembre 2007 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le Fusarium-tossine nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco.
31/05/2007	Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004, diffuse alle Regioni e Province autonome con nota prot. n. DGSAN/3/6238/P del 31/05/2007 dal Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti Uff. III (Ex DGSVA – Ufficio X) del Ministero della Salute.
22/12/2006	REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
19/12/2006	Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
17/02/2006	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI DECRETO 17 febbraio 2006 Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.
16/11/2005	REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
15/11/2005	Reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui requisiti microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GUUE n. L 338 del 22/12/2005).
15/11/2005	Regolamento (CE) 1441/2007, 365/2010, 1086/2011 E 209/2013 modifiche al Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
04/07/2005	Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

23/02/2005	Reg.(CE) n.396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernenti i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e successive modificazioni ed integrazioni.
27/10/2004	REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
25/06/2004	Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (rettifica in GUUE n. L 226 del 25/06/2004).
28/05/2004	Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (rettifica in GUUE n. L 191 del 28/05/2004).
29/04/2004	Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (rettifica in GUUE n. L 226 del 25/06/2004).
06/11/2003	REGOLAMENTO (CE) N. 1989/2003 DELLA COMMISSIONE del 6 novembre 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti
03/10/2002	Reg. (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (GUCE n. L 273 del 10/10/2002).
28/01/2002	Reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUC n. L 371 del 01/02/2002), modificato dal Reg. (CE) n. 1642/2003 (GUCE n. L 245 del 29/09/2003).
08/06/2001	DM. 8 giugno 2001 Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare
09/02/2001	Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146"
30/11/1998	DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 novembre 1998, n. 502 Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146
19/01/1998	DPR 19 gennaio 1998, n.131:" Regolamento recante norme di attuazione del D.L. 27 gennaio 1992, n.111, in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare".
26/05/1997	Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 – Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (GURI n. 136 del 13/06/1997).
17/01/1997	Decreto del Ministero della Sanità 17 gennaio 1997, n. 58 – Regolamento concernente la individuazione della figura e relativo profilo professionale del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (GURI n. 61 del 14/03/1997).
25/09/1995	DECRETO 25 settembre 1995, n. 493. Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature.
07/12/1993	MINISTERO DELLA SANITA' ORDINANZA 7 dicembre 1993 Limiti di Listeria monocytogenes in alcuni prodotti alimentari.
03/03/1993	Decreto Legislativo n. 123 del 03/03/1993 – "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari" (GURI n. 97 del 27/04/1993).
27/01/1992	Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n.111 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i

	prodotti destinati ad una alimentazione particolare”.
27/01/1992	Decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 110 disciplina della produzione, la distribuzione e la vendita di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana
11/07/1991	Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
22/09/1988	Decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1988 – Approvazione del Codice di Procedura Penale (SOGURI n. 250 del 24/10/1988).
03/08/1985	Circolare 3 agosto 1985, n. 32. del Ministero della sanità 3 agosto 1985, n. 32. Oggetto: Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari
24/11/1981	Legge n. 689 del 24/11/1981 – Modifiche al sistema penale (SOGURI n. 329 del 30/11/1981) e successive modificazioni.
26/03/1980	Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (GURI n. 193 del 16/07/1980), e successive modificazioni.
04/07/1967	L. 4 luglio 1967, n. 580 Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
30/04/1962	Legge 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 : Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
19/10/1930	Regio Decreto 19 ottobre 1930, n. 1398 – Codice Penale (SOGU n. 253 del 28/10/1930) e successive modificazioni.

PREREQUISITI IGIENICO-SANITARI PER I FORNITORI

- Autorizzazione o registrazione dello stabilimento di produzione – locali di sporzionamento – locali di somministrazione (sala di refezione)
- Autorizzazione o registrazione dei mezzi di trasporto
- Adeguati piani di autocontrollo
- Procedure di rintracciabilità alimenti
- Disponibilità di appositi locali-spazi per la preparazione delle diete speciali e organizzazione per la gestione delle stesse.

Le gare dei capitolati d'appalto devono prevedere una valutazione oggettiva e il più realistica possibile, determinanti in tal senso appaiono le **GRIGLIE D'ATTRIBUZIONE DI PUNTEGGIO**, che in via del tutto didattica ed indicativa, hanno la funzione di ottimizzare il criterio del rapporto qualità/prezzo.

Tali ipotesi di valutazione considerano la capacità progettuale e tecnico-economica secondo diversi aspetti:

1- Sistema di organizzazione e fornitura del servizio: 30 punti

- organizzazione del servizio;
- sistemi di controllo e responsabilità;
- sicurezza;
- struttura logistica dell'impresa in grado di garantire in caso di emergenza un centro cottura sussidiario situato in ambito provinciale ad una distanza chilometrica in grado di assicurare la distribuzione dei pasti entro 30 minuti dalla fine cottura dei cibi;
- gestione degli imprevisti, delle emergenze, modifiche del servizio;
- gestione delle diete speciali.

2- Metodologie tecnico – operative: 30 punti

- organici (personale ed ore);
- tempi e turni di lavoro;
- metodologie e tecniche di lavoro;
- programmi di lavoro;
- formazione ed aggiornamento del personale.

3- Attrezzature: 5 punti

- elenco delle attrezzature;
- attrezzature e mezzi impiegati nell'appalto;
- programmazione di adeguamento e ristrutturazione dei locali;
- attrezzature per la distribuzione: la ditta fornisce carrelli termici o self service;

4- Curriculum aziendale: 5 punti

- principali commesse negli ultimi tre anni;
- referenze/specializzazione nel settore.

5- Eventuale punteggio da attribuire ai prodotti in base a specifiche caratteristiche merceologiche: categorie commerciali delle derrate alimentari, tagli, pezzature, prodotti da agricoltura biologica, filiera corta, ecc.

- alimenti provenienti da agricoltura o filiera biologica **5 punti**
- alimenti da filiera corta **3 punti**
- alimenti provenienti da produzione agricola integrata **2 punti**
- alimenti DOP e IGP **2 punti**

6- Applicazione dell'autocontrollo conforme ai dettami della HACCP (come obbligatorio requisito di base) ed in aggiunta, l'assegnazione di un punteggio per **la certificazione di qualità (norma UNI EN ISO 9001:2015): 5 punti**

Di seguito, vengono riportate le schede merceologiche delle derrate alimentari presenti nella ristorazione scolastica.

Prodotti da forno artigianali freschi

Pane fresco

Pane proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Realizzato artigianalmente da produttori locali con farina di grano tenero tipo 0 / 1 / 2 o integrale (farina integrale macinata a partire dal chicco intero, non addizionata successivamente con crusca), a basso contenuto di sale (quantità di sale pari all'1,8% riferito alla farina), lievitato tramite lievitazione a pasta acida, ovvero con lievito madre, confezionato in monoporzione, o in filoni a seconda delle esigenze di ogni singola scuola. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea,
- mollica elastica con alveolatura regolare,
- gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Deve essere garantita sempre per tutti gli utenti la fornitura di pane completamente privo di strutto. Deve appartenere alla tipologia: pane comune / casereccio. Su richiesta potrà essere di tipo integrale e/o semintegrale.

Requisiti microbiologici:

Muffe: <10 UFC

e inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Aw: non superiore a 0,8 - 0,85
- Conservanti: assenti
- Filth test: frammenti di insetti inferiori a 50 su 50 g, peli di roditori assenti in 50 g, frammenti metallici assenti
- Rispettare i limiti previsti nei regolamenti europei per contaminanti chimici, incluso le micotossine

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge; il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta monouso) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge. Non è consentita la conservazione di pane avanzato nei locali della cucina e in quelli deputati a dispensa, né tanto meno il loro riciclo per la produzione di pane grattugiato o altro.

Pane grattugiato

Pane grattugiato proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione, che non contenga grassi di origine animale e grassi idrogenati. Potrà essere richiesto pane grattugiato senza glutine per la preparazione delle diete speciali .

Confezionato all'origine in sacchetti chiusi riportanti etichettatura secondo le normative vigenti. Le confezioni una volta aperte vanno consumate tutte in giornata, pertanto, nelle cucine interne sono consigliate confezioni da 500 gr o al massimo da 1 kg.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	$<10^5$
Coliformi totali	$<10^2$
Lieviti	$<10^3$
Muffe	≤ 10
Bacillus cereus presunto	$<10^2$

Pasta da pane per pizza o focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Nelle scuole dell'infanzia e nei nidi d'infanzia per la produzione della pizza deve essere impiegata pasta da pane prodotta artigianalmente con farina di tipo "0", a lievitazione naturale. È auspicabile, là dove possibile, la produzione della pasta da pane nelle cucine o presso locali di produzione dei fornitori, impiegando farina, acqua, sale nelle minime quantità necessarie, lievito di birra e olio extra vergine di oliva.

Ingredienti previsti per la pasta da pane: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale nelle minime quantità necessarie. Il confezionamento del prodotto (preferibilmente già suddiviso e steso) dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti. L'alloggiamento dell' impasto dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare. La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, in contenitori chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione. L'impasto una volta giunto nelle cucine dovrà poter essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione.

Focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Condizioni generali:

- deve essere prodotta e consumata nell'arco della giornata
- deve essere preparata nelle cucine utilizzando pasta da pane, o farina preferibilmente biologica o da produzione integrata e lievito di birra, oppure, può anche essere prodotta artigianalmente fresca di giornata, in laboratori esterni autorizzati;

- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea la quantità di sale e olio extra vergine devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, con una quantità di sale pari all' 1,8% riferito alla farina;
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Deve essere garantita la fornitura di focaccia priva di strutto. La focaccia deve essere prodotta con solo con olio extra vergine di oliva.

Torte e altri dolci

Nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia devono essere sempre e solo preparati all'interno delle cucine privi di farcitura a base di crema con uova, panna montata e alcol (è ammessa la farcitura con confettura o marmellata). Tra i dolci ammessi: crostata, pan di Spagna, plumcake, ciambellone, maritozzo, torta allo yogurt, di carote, di mele, con cacao, con gocce di cioccolato. Sono da evitare prodotti quali salame di cioccolato, crema cotta al cacao o alla vaniglia. Per il ricettario fare riferimento all'allegato "scheda dolci".

Fette biscottate

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e prodotte in conformità alla normativa vigente. Possono essere confezionati in monoporzione.

Sono vietati i prodotti che contengono olio di palma e/o di cocco, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati.

La fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Sono vietati i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco, margarine, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati. È vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, additivi antiossidanti.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o miele con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono

essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Sono consigliate le confezioni monoporzione.

Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	$<5 \times 10^5$
Stafilococchi coagulasi positivi	$<10^2$
E.coli B-glucuronidasi positivi	<10
Coliformi totali	$<3 \times 10^2$
Bacillus cereus presubto	$<10^2$
Muffe	$<10^3$
Lieviti	$<10^3$

Paste alimentari, gnocchi di patate e riso

Pasta secca

La pasta, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia, con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Devono essere garantite almeno 5 formati differenti di pasta da cucinare asciutta e almeno 5 formati differenti di pasta più piccole dimensioni da cucinare in brodo, o da cucinare asciutta all'interno dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia. In queste realtà infatti le esigenze degli utenti sono particolari e tali da non consentire impiego dei formati più grossi normalmente utilizzati dagli adulti nelle paste asciutte.

È ammessa e consigliata anche l'introduzione di pasta integrale o semintegrale, fatta eccezione per i nidi d'infanzia.

Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 500-1000g alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta.

Deve inoltre essere prevista anche la possibilità di consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi. Le confezioni sigillate devono riportare in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le indicazioni riportate in etichetta. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

La pasta deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001, e deve:

- avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Pasta secca all'uovo

La pasta secca all'uovo, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, deve essere disponibile nei seguenti formati: piccoli per pastina e per tagliatelle. Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 250-500g alle scuole che ne facciano richiesta e la consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.
- assenza di bottature o venature;

- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri;
- non deve essere precotta
- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Requisiti microbiologici. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32° C): non superiore a 104 UFC/g.
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 102UFC/g.

La pasta deve essere di provenienza nazionale, possibilmente regionale, e non deve presentare infestazione da parassiti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia se necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura della confezione originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Gnocchi di patate

Prodotti e confezionati in laboratori industriali registrati ai sensi del Reg. 852/2004.

È previsto il ricorso a prodotti surgelati, freschi, aventi le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. È ammesso anche l'impiego di gnocchi freschi o confezionati in atmosfera modificata aventi analoghe caratteristiche, così come la produzione degli gnocchi direttamente in cucina da parte delle cuoche, per l'utilizzo immediato, a patto di garantire il rispetto delle buone norme di produzione.

Si consiglia l'approvvigionamento di gnocchi di patate senza aggiunta di altri ingredienti eccetto quelli caratteristici degli gnocchi, ovvero: patate, farina e sale nelle minime quantità di impiego.

Non utilizzare alimenti precotti.

Gli gnocchi di patate potranno essere surgelati, freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Riso sbramato

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve essere conforme alla normativa vigente. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Le confezioni dovranno essere sottovuoto o comunque in materiale plastico per evitare assorbimenti di umidità dall'esterno. Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 1 kg alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta. Inoltre deve essere sempre prevista la possibilità di ricevere in consegna singole confezioni in luogo di cartoni interi.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

È auspicato l'utilizzo del riso parboiled. Su richiesta è ammessa e consigliata anche l'introduzione di riso integrale o semintegrale, eccetto per i nidi d'infanzia.

Cereali in grani, in fiocchi, in farina

Farina bianca

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. La farina di grano tenero tipo "0" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- Aw non superiore a 0.80 - 0.85
- ceneri 0.50% su s.s. avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" (N x 5,70);
- glutine secco 7%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi. Le confezioni devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le confezioni devono essere da 1 kg, in tutte le cucine interne con meno di 200 pasti giornalieri medi. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta. È consentito l'utilizzo anche di farina tipo 1 e integrale.

Per i soggetti celiaci è necessario il reperimento di farine prive di glutine da utilizzare nella preparazione delle vivande loro destinate.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Farina di mais

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, di provenienza nazionale confezionata, in imballi di carta o di materiale plastico riportante in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. È auspicabile l'impiego di farina confezionata sottovuoto. Le confezioni dovranno essere da 1 Kg, in tutte le cucine che producono mediamente meno di 200 pasti giornalieri. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Il prodotto non deve:

- presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- presentare parassiti animali, essere invasa da crittogame e sostanze estranee.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Da usare asciutti o in minestra in alternativa al riso e/o alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni dovranno essere da 0,5-1 kg, possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta. Le granelle devono essere integre e pulite.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatoossine

Fecola di patate o di mais

Amido puro ricavato dalla patata comune, da quella dolce o dal mais. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatoossine

Farine e fiocchi di cereali per la prima infanzia

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Le farine per la prima infanzia dovranno essere del tipo con e senza glutine, mono o multi cereale a seconda delle esigenze espresse dalle cucine del nido d'infanzia sulla base delle abitudini alimentari domestiche e del grado di svezzamento raggiunto dal piccolo utente. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Corn flackes, riso soffiato e cereali vari per prima colazione

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. In confezioni del peso non superiore ai 750 g. I cereali non dovranno essere dolcificati e/o addizionati di grassi aggiunti. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Latte e prodotti lattiero caseari

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte. Su richiesta la ditta appaltatrice deve essere in grado di mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale analisi bromatologiche con datazione inferiore ai 4 mesi dei prodotti lattiero caseari utilizzati nella refezione scolastica con particolare riferimento al contenuto di micotossine.

Latte

Il latte deve:

- il paese di mungitura, confezionamento e trasformazione deve essere: ITALIA
- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004;
- avere subito un trattamento di pastorizzazione HTST (high temperature/short time), essere confezionato, essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 4 giorni per il latte pastorizzato presenza del bollo sanitario; secondo REg. 853/ 2004 allegato III
- imballaggi e confezioni integri e corretta etichettatura – e indicazioni nutrizionali

Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005 e succ.

Modalità di trasporto del latte pastorizzato verificare:

- registrazione automezzo (Reg. 852/2004)
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004;
- possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione, avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento e il numero di riconoscimento CE il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione e l'origine

Indicazioni:

- Prodotto proveniente preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata
- Deve essere in confezioni da 0,5 o 1 l
- Il latte intero fresco pastorizzato alta qualità è da utilizzare per le merende nelle scuole dell'infanzia
- Nelle preparazioni culinarie è concesso Il latte UHT parzialmente scremato.

Yogurt ed altri prodotti a base di latte fermentato

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per *Streptococcus Thermophilus* sia per *Lactobacillus Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;
- Avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e succ.;

Modalità di trasporto

Verificare:

- registrazione automezzo Reg. 852/2004
- la T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe e lieviti.

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Lo yogurt può essere alla frutta o bianco, intero. Il consumo dello yogurt non deve essere somministrato in alternativa alla frutta del giorno. Lo yogurt dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione. Il consumo dello yogurt bianco è previsto generalmente nelle preparazioni culinarie

Con il termine yogurt si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus*) in determinate condizioni. È permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza preferibilmente biologica o da produzione integrata. Il latte impiegato deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato.

Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono essere preferibilmente di provenienza nazionale possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Requisiti microbiologici:

- Batteri lattici: superiore 107 UFC/g
- Coliformi a 30°C: m= 0, M=10, n=5; c=2
- Staphylococcus aureus : assente/g
- Muffe: inferiore a 10 UFC/g

- Lieviti (yogurt intero): inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta): inferiore a 10² UFC/g
- *Listeria monocytogenes*: assenza in 1 grammo
- *Salmonella* spp.: assenza in 25g

Formaggi

I formaggi devono essere di origine nazionale (con la sola eccezione dell'Emmenthal o Gruyère per cui è ammessa una provenienza diversa) ed essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità.

Non è ammesso l'uso di formaggi fusi.

I formaggi a denominazione di origine tipica devono essere commercializzati in parti confezionate: sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nei limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente. È auspicato l'impiego di formaggio confezionato in monoporzione per le diete speciali.

Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto DOP

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore. Possibilmente biologico.

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche, pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

Si richiede formaggio Parmigiano Reggiano con stagionatura minima 24 mesi.

La composizione chimica deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.33 e 0.45;
- contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge. Il formaggio dovrà essere confezionato in spicchi, possibilmente sottovuoto, del peso medio di 1 o 2 kg circa. All'esame visivo dovrà essere garantita l'assenza di crepe, spaccature o difetti che possano pregiudicare il prodotto o preludere a difetti di sapore. In particolare saranno rifiutati i prodotti che presentano gusto piccante improprio o che abbiano un contenuto di umidità tale da rendere difficile la macinatura (formaggio che si impasta troppo sulla grattugia).

Uso e conservazione. In tutte le cucine il parmigiano deve essere grattugiato in loco ed essere preferibilmente prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato; fanno eccezione a questo obbligo il centro pasti destinato al pasto d'asporto e le cucine che producono più di 200 pasti giornalieri, ma si consiglia ugualmente di seguire tali indicazioni. È tollerata tuttavia la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici da destinarsi condimento dei primi piatti (uso a crudo) al massimo per 2 giorni dalla macinatura, purché la conservazione garantisca la buona qualità igienica del formaggio. Il contenitore andrà svuotato, lavato e sanificato sempre prima di essere riutilizzato per contenere il prodotto di una seconda macinatura. Qualora dovessero residuare delle eccedenze oltre i due giorni dalla macinatura è consentita l'ulteriore detenzione per

altri 2 giorni (72 h dalla macinatura) ma solo a patto che il parmigiano grattugiato venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura. La data della macinatura dovrà essere riportata sul contenitore in un'apposita etichetta. Il formaggio grattugiato privo dell'etichettatura sopra descritta è da considerarsi non idoneo al consumo.

Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di parmigiano dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato.

È consentito l'impiego di parmigiano reggiano pregrattugiato in buste da 500 g/1 kg confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, solo nelle cucine che producono più di 200 pasti die. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio da grattugiare e dovrà riportare in etichetta il marchio di tutela depositato da Consorzio. Per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato.

La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze della cucina e/o del plesso di distribuzione. Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi idonei a soddisfare il fabbisogno corrispondente al numero di pasti ordinati. Non è ammessa la conservazione di buste aperte di formaggio pregrattugiato oltre le 24 h dalla consegna. Le buste dovranno essere opportunamente sigillate e riportare la data di sconfezionamento ed essere conservate in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C, possibilmente all'interno di un contenitore ermetico.

Ricotta

Prodotto preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata. È consentito il solo uso di ricotta pastorizzata di provenienza nazionale. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

La ricotta deve avere caratteristiche microbiologiche conformi al dettato legislativo del REG. CE 2073/2005 e S.M.I.

La confezione, dal peso di 0,25 kg e 1,5 kg in base alle esigenze della cucina o del plesso di distribuzione, deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 10-11% circa senza aggiunta di crema di latte;
- un'umidità: non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per acido lattico ed il correttore di sapidità acido citrico.

Requisiti microbiologici

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche REG. CE 2073/2005 e S.M.I. :

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.

- *Lysteria monocytogenes*: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10² UFC/g.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.

Emmenthal / formaggi similari

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi o in parti preconfezionate. Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono (comprese le parti preconfezionate) deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, sale e caglio;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Fior di latte

(formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino)

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, di provenienza nazionale, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con: latte, sale, caglio, fermenti lattici. È ammessa la presenza di acido citrico o lattico nella composizione. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Il prodotto, preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata, deve:

- essere prodotto con latte pastorizzato;
- essere confezionato in monoporzioni;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere un T.M.C. non superiore a 15 giorni;
- all'atto della consegna una durabilità di almeno a 10 giorni.

Deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 100-125 g, o anche di peso inferiore (ciliegine 10/15 g, bocconcini 30/60 g). Per la somministrazione di pasti veicolati il prodotto dovrà essere confezionato in monoporzione o in multiporzione nel caso di secondo piatto a base di formaggio o in monoporzione nelle cucine con un basso numero di pasti.

Le confezioni di fiordilatte in multiporzione, una volta aperte, devono essere consumate in giornata. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Lo sconfezionamento del fiordilatte in monoporzione da parte del personale operante sui terminali del centro cottura è ammesso laddove siano previsti idonei locali e attrezzature.

Limiti microbiologici

I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del REG. 2073/2005 e S.M.I.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo s.t.q. 19%;
- non presentare macchie o colore giallognolo o bluastro;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- quelle destinate a bocconcino devono avere freschezza propria ed essere immerse in liquido di governo.

Requisiti microbiologici. Sarà necessario produrre una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10³ UFC/g
- Muffe: inferiore a 10² UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alle temperature previste dalla legge. La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 10 giorni di conservazione prima della scadenza indicata sull'involucro.

Crescenza, stracchino, formaggi freschi similari

I prodotti, provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere una Shelf Life superiore a 10 giorni dalla data di scadenza.

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del Reg. 2073/2005 e S.M.I.

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi. Sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

La crescenza dovrà essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente. I conservanti dovranno essere assenti.

La crescita e tutti i formaggi freschi dovranno avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. La durata del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 7 gg. Per quanto concerne i formaggi freschi è consentito l'impiego di formaggi tipo primo sale e robiola, purché ottenuti con solo latte, caglio, fermenti lattici vivi e sale e assolutamente privi di additivi ed in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Formaggi stagionati e semistagionati tipo Caciottina di mucca - Asiago

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, commercializzati interi. Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. I formaggi stagionati e semistagionati dovranno essere di provenienza italiana e prodotti unicamente con latte, caglio, fermenti e sale. È tollerato l'impiego di conservanti, quali ad esempio il sorbato di potassio, solo se unicamente in crosta e se è prevista l'asportazione della crosta per il consumo.

Le temperature di trasporto devono essere quelle indicate dalla legge.

Carne bovina e suina

Sarà necessario produrre una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i limiti batteriologici previsti per le singole specie animali.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al benessere animale, alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

Carni bovine

Le carni bovine fresche refrigerate devono essere di provenienza nazionale da produzioni zootecniche, preferibilmente biologiche. Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio o femmina regolarmente macellati.

CATEGORIE DI BOVINI DI ETA' NON SUPERIORE A DODICI MESI:

- a) Categoria V (Vitello): bovini di età non superiore a otto mesi;**
- b) Categoria Z (Vitellone): bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente, anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne dovrà altresì:

- provenire da animali ingrassati e macellati in Italia;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- è consentito l'acquisto di tagli anatomici di carne in confezione sottovuoto, nel rispetto dei requisiti specifici del Reg. 853/2004;
- nei tagli anatomici sottovuoto il vuoto deve essere totale (non presentare scollamento), non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale e data di scadenza di massimo 30 giorni alla consegna.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Dovrà inoltre essere dichiarata su ogni confezione il peso della carne che dovrà corrispondere alle esigenze specifiche di ciascuna realtà (è consentito l'uso del pre-incarto per piccole quantità nelle mense

scolastiche con numero esiguo di utenti, max 30 pasti giornalieri, rispettando l'etichettatura secondo normativa vigente). Non è consentito il congelamento.

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10³UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 10³ UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25g
- Salmonella: assente/25g
- Listeria monocytogenes: minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto. Essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette, o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati.

Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

La conservabilità del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 15 giorni.

Esempio etichettatura carne bovina:

POLPADI COSCIA BOVINA	
Da consumarsi entro: giorno/mese/anno	
Codice Rintracciabilità/L: _____	
Nato: ITALIA	
Allevato: ITALIA	
Macellato: ITALIA – IT/000M/CE	
Sezionato: ITALIA il gg/mese/anno – IT/000S/CE	
Da Conservare da 0° C a + 4° C	

Indicare in etichetta la sigla:

- “V” per le carni bovine ottenute da animali vivi di età < 8 mesi;

- “Z” per le carni bovine ottenute da animali vivi di età > 8 mesi ma < 12 mesi

Tipologie di tagli. La carne bovina disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, dovrà avere i seguenti tagli anatomici:

- fesa interna (arrosti, fettine)
- quarto anteriore (umidi, spezzatino)
- noce (arrosti, fettine)
- filetto
- per umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, collo

È consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

È vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento di ragù, polpette, hamburger, polpettoni e qualsiasi altra preparazione che necessiti il ricorso a carne macinata.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne bovina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Le carni di bovino devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004:

- essere preferibilmente carni fresche già disossate e/o confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 MIPAF; Decreto n° 5464 del 03/08/2011 MIPAF);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate;
- avere vita residua (Shelf Life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 15.

Le carni di bovino devono preferibilmente provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi:

- **Categoria V (Vitello): bovini di età non superiore a otto mesi;**
- **Categoria Z (Vitellone): bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi.**

Copertura in grasso: 2 (Appena coperto: grasso di copertura insufficiente, grasso muscolare pressoché inesistente) o 3 (Coperto: leggero pannicolo regolare di grasso ricopre tutta la carcassa, ad eccezione delle cosce e delle spalle - situazione ottimale). Secondo la classificazione commerciale, Griglia CEE di cui al Reg. 1208/81/CEE) – GRIGLIA SEUROP.

Carni di vitello

Prodotti provenienti da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di bovino sterilizzato nella ristorazione collettiva.

Caratteristiche:

- carni tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore a 8 mesi;
- documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;

Etichettatura. Obbligatoria la presenza del bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate) – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate;

L'etichetta deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg 853/2004;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione per le carni bovine deve essere presente sulla confezione;
- il paese di provenienza dell'animale.

Inoltre va indicato, sul documento commerciale, o sull'etichetta, un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono; deve essere presente:

- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- lo Stato membro nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
- lo Stato membro di nascita dell'animale;
- gli Stati membri nei quali ha avuto luogo l'ingrasso.

Trasporto. Modalità di trasporto verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- Autorizzazione/registrazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);
- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anormali di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto:

- peso;
- diametri trasversali;
- % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive facoltative (qualità italiana) da parte del Committente (Comune):

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia (indicazione **origine italiana**);
- Zootecnia biologica;
- il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni.

Carni suine

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale o comunitaria devono provenire da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria.

Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

- provenire da animali di allevamenti nazionali macellati in macelli riconosciuti nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- garantire la provenienza da allevamenti nazionali;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- non presentare odore anomali
- le carni non devono presentare alterazioni riferibili a: DFD (*dark, firm, dry* → scure, dure, secche) PSE (*pale, soft, exudative meat* → pallide, soffici, essudative-perdita di liquido)

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura effettuata dal fornitore che rappresenti il 5% della fornitura, dalla quale risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10³ UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 10³ UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25 g
- Salmonella: assente/25 g
- Yersinia enterocolitica: assente/25 g
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione/registrazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli. La carne suina fresca disossata e/o preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati:

- carré disossato
- lonza

È consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne suina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne suina in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, laddove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

Le carni suine devono essere fresche, refrigerate e/o confezionate sottovuoto e devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002.

Il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Esempio etichettatura carne di suino:

LOMBATA SUINO	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Peso Netto</div>	
Da consumarsi entro: giorno/mese/anno	
Codice Rintracciabilità/L: _____	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;">IT 000000/S</div>
Da Conservare da 0° C a + 4°C	
Ragione Sociale: Lab. Sez.	

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (Shelf Life) di almeno 20 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a + 7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Carni di polli, galline, tacchini e conigli

Devono essere carni di polli, galline, tacchini e conigli fresche refrigerate di provenienza nazionale da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Fanno parte di questa categoria tipologie quali: polli e galline (polli e galline in busto, petti di pollo, cosce di pollo), tacchino (fesa di tacchino, cosce di tacchino), gallina busto, conigli.

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria. Deve presentare il bollo della visita sanitaria. Si richiede una carne di classe "A" - REG CE 543/2008 - Reg. (CEE) 1906/90. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamento a terra nazionale
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermitici.
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

Esempio etichettatura carni avicole

Denominazione di vendita (specie, categoria e taglio)

Modalità di conservazione e consumo

Numero di lotto
Paese di origine
Numero di macello
Stato di commercializzazione



Prezzo (totale e per unità di peso)

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiori a 10⁶ UFC/g
- Aerobi solfito riduttori: < 10²/g
- Coliformi totali: inferiore a 10³ UFC/g
- Streptococcus faecalis inferiore a 10³ UFC/g .
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g .
- Salmonella: assente/25 g
- Campylobacter jejuni: assente/25g
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi sul suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi.

Deve essere garantita ogni settimana, su richiesta delle singole cucine, *la fornitura di monoporzioni di carne avicunicola sottovuoto* (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne avicunicola in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, la dove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

Carni avicole

Carni avicole da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Le carni di pollo e tacchino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- essere confezionate, se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino);
- essere completamente eviscerate (pollo a busto), se commercializzate in carcasse intere e, se congelate, devono essere debitamente confezionate;
- evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e i – 15°C
- per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a venti giorni.

Documentazione Commerciale di Accompagnamento. La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- l'etichettatura: deve essere conforme al dettato REG. CE 1169/2011 e s.m.i. - claims nutrizionali . Deve, altresì riportare ai sensi del Reg. 543/2008 CE e del D. 5464 03/08/2011 MIPAFF la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione; la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004.

Modalità di Trasporto.

Verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Devono inoltre essere perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;

Tagli avicoli.

1) Polli e galline in busto. Polli e galline in busto da produzioni zootecniche biologiche, di allevamenti nazionali:

- allevati a terra;
- di prima qualità (1°/A) del peso di 1200/1300 g di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;
- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;

- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume,
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. Deve essere garantito il confezionamento in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o in sacchetti eventualmente anche sottovuoto.

2) Petti di pollo. Petto di pollo da produzioni zootecniche biologiche; petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati e/o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di 230 - 250 g a petto.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore. In tal caso però non dovranno tuttavia trascorrere più di 5 giorni tra la data di consegna e il consumo.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o confezionati sottovuoto.

3) Cosce di pollo. Cosce di pollo da produzioni zootecniche biologiche (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate di provenienza nazionale e di recente macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico.
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;

- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione; Le cosce dovranno essere confezionate in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto.

4) Fesa e cosce di tacchino. Fesa e cosce di tacchino da produzioni zootecniche biologiche, devono provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso (per quanto concerne le cosce).

Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2000. La fesa e le cosce devono essere confezionate sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane, in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

Carni di coniglio

Coniglio da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche, deve essere spellato di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

I conigli o i loro tagli anatomici (in particolare le coscette in monoporzione utilizzate per le diete speciali) devono essere confezionati in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane o sottovuoto. Il Committente si riserva la facoltà di introdurlo una volta al trimestre.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e – 15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate, allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento.

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione;
- la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del Reg. 853/2004 può far parte di una etichetta distinta;

Modalità di Trasporto

Verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo (ex D.I.A. ex N.I.A.S. - ora S.C.I.A.);
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli.

Carni macinate e preparazioni di carne

MACINATA IN LOCO CON ATTREZZATURA DEDICATA E SPECIFICA, AMMESSE CARNI MACINATE CONFEZIONATE PER PREPARAZIONE PASTI SUPERIORE A 200 PORZIONI E MACINAZIONE DA 2 GG MAX.

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- essere confezionate;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- la temperatura interna non dovrà superare i + 4°C per le altre preparazioni di carne (es. spiedini con verdure, arrotolate, tasche ripiene purché crude) e -18°C per le preparazioni di carne surgelate;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;
- l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione, per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;

Etichettatura. Sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

Modalità di trasporto

Verificare:

- T° al cuore del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto;
- limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e s.m.i. .

Note aggiuntive.

Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.

Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie registrate presso le AUSL.

Tali attività di commercio al dettaglio, possono approvvigionare i centri preparazione pasti, quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del Reg. 852/2004.

Non rientra nel campo di applicazione del Reg.(CE)n. 853/2004, la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, e somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, a condizione che l'attività in questione **non** rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi.

Tale possibilità non è consentita per le forniture di carni macinate e di preparazioni di carne in quanto devono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Prodotti di salumeria

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e caseinati preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche. Il prosciutto cotto di provenienza nazionale deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, glutammato, glutine e proteine derivanti dalla soia. Il prodotto deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La provenienza delle carni dovrà essere nazionale. La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte ed aromi naturali; si sconsigliano prodotti con nitriti e/o nitrati ma nel caso in cui siano presenti devono essere secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi della normativa vigente; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto intero non deve essere inferiore a 7 kg e normalmente compreso tra 8 e 10 kg. Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto. È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto cotto preaffettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva (MAP: Modified Atmosphere Packaging = CONFEZIONAMENTO in ATMOSFERA PROTETTIVA), purché garantisca caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Requisiti microbiologici. Per qualità riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica batterica totale : 104/g
- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g.
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente in 25/g
- Anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g.

Altri requisiti. All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenza di patinosità esterne

- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Conservazione. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge. È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. È tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte, soprattutto nelle scuole piccole (in sacchetti per alimenti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2°C.

La prima fetta di prosciutto, qualora non provenga da confezione integra, dovrà essere sempre eliminata. Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per il personale adulto o in preparazioni cotte, entro e non oltre i 15 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Prosciutto crudo di Parma o San Daniele DOP

Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i. - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007 - Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d'origine protetta, controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle normative.

Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto.

È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto crudo di Parma e San Daniele pre-affettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva purché avente caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera. Sia le vaschette che i tranci dovranno riportare sull'imballo il marchio del Consorzio.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso della coscia intera con osso non inferiore a 9,5 Kg;
- data di confezionamento recente, comunque non superiore a 30 giorni;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;

- la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi per le scuole gli asili nidi d'infanzia e non inferiore ai 15 mesi per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di I° grado. Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di prosciutto crudo dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Conservazione. È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. È tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte (in sacchetti per alimenti o in canovacci puliti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2°C.

La prima fetta del prosciutto avanzato andrà sempre e comunque eliminata.

Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo dai bambini, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per gli adulti o in preparazioni cotte, entro e non oltre 15 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Il peso del prodotto intero può variare dai 7 ai 9 kg e in base al peso variano gli indici percentuali di umidità, sale e indice di proteolisi. Il prosciutto crudo di Parma e San Daniele dovrà essere fornito disossato o in tranci di forma variabile. Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il prodotto disossato in confezione sottovuoto dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- basso contenuto in sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura;
- conservanti assenti.

I valori nutrizionali indicativi richiesti sono i seguenti:

- Acqua 62%
- Sale 5 -5,5%
- Proteine 28%
- Grassi 5 – 6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%.

Conservanti. Assenti

Etichettatura. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e sue modifiche e integrazioni (ex D. Livo 109/92 - D. Lgs. n.181/2003 e succ. modifiche e integrazioni, D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e D. Lgs. 10 agosto 2000 n. 259). Claims salutistici e nutrizionali (Reg. CE 1924/2006 432/2012).

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela “Prosciutto crudo di Parma”, “Prosciutto crudo San Daniele”;
- il nome e la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore;
- la sede, lo stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- la data di confezionamento;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (Reg. CE n. 853 del 2004, e successive modifiche e integrazioni);
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale)
- identificazione del lotto;
- modalità di conservazione.

Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Imballaggio. I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro. I materiali e gli involucri d’imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia che ne regolano l’impiego.

Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d’origine controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
- Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall’art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
- l’etichettatura è ai sensi del REG. CE 1169/2011 e s.m.i. (abroga il D. L. n. 109/1992, così come modificato dal D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77, dal D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68 e dal D. Lgs. 10 agosto 2000 n. 259).

Si richiede che venga specificata sulle singole confezioni o sull'etichetta:

- data di produzione (OM del 14/2/68);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento
- riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;
- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007 -
Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.**

Prosciutto a denominazione di origine protetta , prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L.30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi; dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Ovoprodotti di gallina

L'utilizzo di uova fresche o a guscio è consentito solo in quelle realtà tali da poter garantire una corretta separazione dal resto della produzione, quindi dotate di spazi idonei e *ad hoc*. Le Uova e gli ovo-prodotti devono essere conservate in frigo dopo l'acquisto-ricezione.

Uova pastorizzate

Uova pastorizzate preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche. Definizione: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro).

Per tutte le preparazioni culinarie che necessitino l'impiego di più di 20 uova è previsto l'uso di uova pastorizzate in confezioni da 0,5/ 1 litro.

Trasporto e conservazione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla legge Trasporto:

- deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C
- il prodotto, al momento della consegna deve garantire una fruibilità di consumo paria ad almeno 15 gg.

Requisiti microbiologici

Parametri Limiti o Valori di Riferimento ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e successive modifiche:

- conta microbica totale a 32° C: inferiore a 105 UFC/g
- Salmonella: assente in 25 g
- Listeria monocytogenes: assente
- Enterobatteri: =10/g
- Stafilococco aureo: =10/g

Caratteristiche. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi del Reg.853/2004 ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D.L.gs. 65/93, capp. III, IV, V, sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Additivi. Assenti.

Il Committente si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento una certificazione analitica che attesti l'assenza di Salmonelle e Listeria monocytogenes. La certificazione analitica non dovrà essere

anteriore a 3 mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente in giornata. È tollerata, per il confezionamento di torte senza creme là dove non si volessero utilizzare le uova in guscio, la conservazione in frigorifero per non più di 24 ore delle uova pastorizzate aperte. In tal caso però la data dell'apertura dovrà essere indicata con un'etichetta sulla confezione. In assenza della etichetta attestante la data di apertura il prodotto verrà ritenuto non idoneo al consumo.

Etichettatura. Conforme al REG. CE 1169/2011 e sue modifiche ed integrazioni.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi: + 4°C per i prodotti refrigerati, -18°C per i prodotti congelati e per i prodotti surgelati.
- possedere il bollo sanitario sulla confezione;
- presentare integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- corretta etichettatura.

Uova con guscio

Vietato l'utilizzo di uova con guscio negli asili nido, in cui sono raccomandate esclusivamente le uova pastorizzate e con codice per la rintracciabilità (Reg. 178/2002 e Reg. 853/2004).

Le uova in guscio dovranno essere di provenienza biologica certificata e nazionale o produzione integrata e provenire da laboratori di confezionamento che possiedano i requisiti igienico sanitari richiesti dalla legge vigente. Esse potranno essere utilizzate per le preparazioni che prevedano l'impiego di un quantitativo di uova inferiore alle 20 unità.

Dovranno essere di categoria "Extra" o "A" e dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

- guscio: pulito, intatto
- cuticola: intatta
- camera d'aria: non superiore a 6 mm
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
- macchie e/o corpi estranei: assenti
- odore: privo di odori estranei
- macula germinativa: appena percettibile.
- Categoria di peso: 55 - 60 g.

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggiate non appiattito
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

L'utilizzo delle uova con guscio è ammesso solo nelle preparazioni culinarie che prevedano una prolungata cottura. L'impiego è consentito solo se risulta possibile conservare le uova in frigorifero in maniera separata (frigorifero apposito o contenitore ermetico).

Non è consentito l'uso di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposti a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura). Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.

Etichettatura

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 9 giorni dalla deposizione) oppure con:
- la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Trasporto. Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Le uova devono essere conformi alle vigenti normative sulla commercializzazione:

- Reg. CE 557/2007;
- Reg. CE 1028/2006;
- Circolare n. 3 del 18 luglio 2007;
- D.l.vo 267/2003;
- D. 13/11/2007 MIPAF.
- Reg. CE 1336/2007;

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di:

- categoria A,
- comprese fra 55 e 65 gr,
- fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento ne prima ne dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione ne essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;

Requisiti microbiologici

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici: Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.. Parametri Limiti o Valori guida Riferimento normativo o bibliografico

- Salmonella spp. Assente in 50 ml (tuorlo) Limiti bibliografici;
- Salmonella spp. Assente in 10 gusci Limiti bibliografici.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento CEE 69/95. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento CEE 1907/90.

Prodotti surgelati

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, includendo anche i Reg. CE 1169/2011 e Reg. CE 1924/2006 (claims); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- peso conforme anche alle esigenze delle piccole cucine il che vuol dire che deve essere garantita la fornitura di confezioni assimilabili per peso a quelle del consumo domestico (singole buste e non necessariamente cartoni)
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas,
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee, i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- Il prodotto surgelato non deve essere precotto

La data di scadenza indicata sull'etichetta, deve essere non inferiore ai 3 mesi rispetto alla data di consegna.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C.

I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in frigorifero lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali, o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Requisiti microbiologici. I Limiti microbiologici per i surgelati sono:

- carica mesofila totale: inferiore a 3×10^5 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10^3 UFC/g
- E. coli: inferiore a 10 UFC/g

- Staphylococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Anaerobi solfo - riduttori (incubazione a +46°C) inferiore a 30 UFC/g

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Pertanto per le scuole di piccole dimensioni dovrà essere possibile, ordinare confezioni da 1 kg, max 2,5 kg. per quanto concerne gli ortaggi e 1,5 kg. per il pesce.

Prodotti della pesca surgelati

Il prodotto di provenienza nazionale od estera.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti: Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. Il prodotto:

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro) e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Come limiti microbiologici per i prodotti ittici congelati e per i molluschi eduli lamellibranchi e i cefalopodi congelati, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

- Vibrioni patogeni : assenti/g.
- Listeria monocytogenes: minore o uguale a 11/g in 2 u.c. e minore o uguale a 110/g in 3 u.c.

Limiti chimici

- Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 gr
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 gr
- ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) < 25 mg/100 gr REG. CE 2041/2005 e REG. CE 854/2004 - valori ABVT fissati per specie ittica: punto 1-2-3 REG. CE 2074/2005 -

Tipi di pesce

Tipologia ammesse: filetti sogliola - filetti di platessa - cuore e filetti di merluzzo - nasello filetti e fiore - palombo - seppie - calamari - gamberetti - anelli di totano.

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Su richiesta dovrà essere garantita la possibilità di utilizzare pesce in confezioni di pezzatura inferiore a 2,5 kg.

Filetti di Merluzzo

(Gadus morhua, Gadus aeglefinus)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve sempre essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine non devono avere spine;
- non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

Filetti di platessa

(senza pelle)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per il prodotto precedente.

I filetti devono essere di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato.

I filetti di platessa surgelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Palombo

(*Mustelus mustelus*) e (*Mustelus asterias*)

Ha un corpo affusolato, una grande pinna caudale sul dorso, cinque fessure branchiali, la pelle liscia ed una colorazione di solito uniforme grigia o grigio-bruna sul dorso e bianca sul ventre. Esiste solo una tipologia di palombo che presenta delle chiazze sul corpo più o meno scure ed è quella del palombo stellato (*Mustelus asterias*). Pesce versatile e relativamente economico, incontra i palati più difficili come per esempio quello dei bambini. Leggero in calorie e ricco in preziosi sali minerali ed oligoelementi, costituisce una alternativa estremamente valida a pesci più rari e più costosi.

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente;

I tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- attacchi parassitari;
- non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine
- Concentrazioni di metalli pesanti nei limiti della normativa vigente
Regolamento (CE) n.N. 221 del 6 febbraio 2002 e s.m.i.; Regolamento 1881/2006;Reg. CE 854/2004;
Regolamento (UE) N. 186/2015; Regolamento (UE) N. 1275/2013:

Seppie

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Molluschi e crostacei

Devono pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, pervenire già cotti. I crostacei devono riportare la presenza del bollo sanitario sui prodotti o sopra le confezioni originali o sul documento commerciale di accompagnamento; l'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione.

Ortaggi surgelati

Verdure surgelate preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori o terrosità.

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

Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Nella preparazione dei minestrone o passati di verdure, l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammolati o no a seconda della varietà).

Alimenti conservati

Tonno all'olio extravergine di oliva ed al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione possibilmente nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata o su richiesta del committente in vetro, da destinare alla preparazione delle diete speciali.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera" non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0.7 mg/kg.

L'olio di governo deve essere extra vergine.

Devono essere disponibili sia lattine monoporzione che in pezzature superiori da ordinare secondo le esigenze delle diverse cucine. Deve sussistere la possibilità di ordinare le lattine a numero e non a cartone.

Le confezioni di tonno una volta aperte non possono essere conservate.

È opportuno verificare in etichetta, riportata secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente, che non sia stato aggiunto glutammato monosodico in quanto questo esaltatore di sapidità potrebbe essere indice di scarsa qualità del tonno.

Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Niente annerimenti, viraggi di colore o tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Se il contenitore non risulta perfettamente integro; o si dovesse riscontrare la presenza di bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata, il prodotto non dovrà essere consumato.

I valori di istamina e dei contaminanti non devono superare i valori prescritti dal regolamento 2073/05.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche o da produzione integrata. La polpa e i pomodori pelati dovranno essere di origine nazionale, confezionati in tetrapak o in vetro e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

I pomodori pelati devono avere le caratteristiche del pomodoro sano e maturo di colore rosso, in particolare:

- avere odore e sapore tipici del pomodoro ed essere esenti da odori e sapori estranei;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche (nerastre) di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni;

- i pomodori devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno di 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi;
- La media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti, non deve essere superiore ai 3 cmq per ogni 100 gr. di contenuto.
- Sono preferiti pomodori pelati di qualità superiore ovvero un prodotto che presenti miglior parametri rispetto a quelli succitati (art. 2 del D.P.R. 11/4/75 n°428).
- L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione (previa autorizzazione è consentito l'uso di una sigla e/o numero), una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.
- Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente
- Non sono ammessi organismi geneticamente modificati (OGM) e non devono contenere additivi.
- I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche conformi anche dopo le fasi di cottura presentando un sapore gradevole e assolutamente non acido.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. I prodotti devono essere confezionati in contenitori tetrapack o vetro.

Le confezioni dovranno essere commisurate al fabbisogno delle singole scuole. Non è auspicabile la conservazione di confezioni aperte.

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Confettura di frutta

Confettura extra di prima qualità, preferibilmente biologica, di origine nazionale. La composizione deve essere la seguente: 100% frutta senza zuccheri aggiunti.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

Si richiedono confezioni da 350-400 g. in barattoli di vetro e confezioni in monoporzione; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla legge. Le confezioni una volta aperte non vanno conservate.

Condimenti e aromi

Aceto di vino

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele o aceto balsamico.

Olio extra vergine di oliva

Prodotto proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere olio nazionale ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine auspicabilmente "spremuta a freddo" di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti. È richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non particolarmente intenso.

Requisiti analitici. L'acidità totale non deve essere superiore allo 0.8%. L'olio deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità (~%) 0.8
- numero di perossidi (meq.102/kg) 20
- colesterolo (~%) 0.5
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- composizione sterolica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K232 2.4 e K270 0.2
- panel test

Conservazione. È richiesto l'impiego di bottiglie scure da 0,750/1 L con tappo richiudibile. Nelle cucine di grosse dimensione (>200 pasti) è possibile utilizzare in alternativa anche contenitori metallici, ovvero lattine sigillate, di capacità maggiori (3-5 lt).

I contenitori di olio extra vergine di oliva devono riportare in modo indelebile l'etichettatura conforme alla normativa vigente (l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria – reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede della ditta produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere a quanto previsto dalla legge. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

La scadenza non dovrà essere superiore a 12 mesi. L'approvvigionamento dovrà essere distinto in due forniture l'anno in modo da avere sempre a disposizione l'olio dell'ultima annata e con scadenza di non superiore ai 12 mesi.

Olio di semi di arachide

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, da impiegarsi unicamente per il confezionamento di dolci in alternativa al burro e/o all'olio di oliva extra vergine. Deve essere confezionato in bottiglie scure o in lattine da 1 L, purché munite di tappo di chiusura, dato che il consumo estremamente limitato del prodotto, non consente di norma l'utilizzo di una intera confezione per volta.

Sale

Si richiede sale marino iodato in confezione fino e grosso. Le confezioni dovranno essere da 1 kg, in sub ordine, nelle scuole di grosse dimensioni potranno essere impiegate confezioni da 5 kg. Non deve contenere impurità e corpi estranei. Conservato opportunamente al riparo dalla luce e dall'umidità.

Zucchero

Lo zucchero oggetto della fornitura deve essere quello bianco, e/o semolato, o integrale di canna, e deve rispondere alle norme di cui alla legge n° 139 del 31.03.80. Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone (la pezzatura deve comunque soddisfare le esigenze del committente) riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento. Le confezioni nelle cucine dovranno essere da 1 kg.

Cacao in polvere amaro

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzatura idonea al consumo.

Miele

Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici preferibilmente biologici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Non somministrarlo ai bambini sotto i 3 anni d'età.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi (tale caratteristica deve essere documentata in etichetta o autocertificata dal produttore per ogni fornitura);
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori in vetro con capsula richiudibile, idonei alle esigenze delle singole scuole.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Si deve poter disporre dell'analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali. Il consumo del miele tal quale è riservato alle sole scuole dell'infanzia, per quanto concerne i nidi d'Infanzia è ammesso l'impiego solo in preparazioni dove venga sottoposto a cottura (dolci).

Prodotti ortofrutticoli freschi

Prodotti ortofrutticoli preferibilmente provenienti da agricoltura biologica o da produzione integrata di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Ortaggi e frutta devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati. Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica, o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammolimento, privi di germogli. Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista;
- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM) e non contengano residui di prodotti fitosanitari superiori ai L.M.R.

Gli imballaggi devono essere nuovi di materiale idoneo.

Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, conservato nell'imballaggio di origine impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei

pezzi contenuti in ciascun collo. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, tutte le indicazioni previste dalla legge e accompagnati da regolare documentazione.

La fornitura può essere giornaliera o ogni due giorni, ma deve in ogni caso garantire sempre la freschezza dei prodotti, l'assortimento e il corretto stoccaggio nelle cucine. La fornitura bisettimanale è ammessa laddove vi sia disponibilità di cella frigorifera esclusiva e di adeguata capienza.

Deve essere garantita la fornitura giornaliera anche di colli di tipo domestico, da destinare alle scuole di piccole dimensioni, per garantire tutto l'assortimento e una corretta rotazione del prodotto anche dove il numero degli utenti è ridotto.

Verdura fresca

Prodotti orticoli preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche o da produzione integrata, di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e tipologie previste dal menù. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari.

I vegetali freschi devono rispettare la normativa di settore per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza,
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa.
- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM)

Le patate, cipolle ed aglio non devono aver subito trattamento radiante. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. La fornitura di tali prodotti potrà avvenire anche settimanalmente o ogni 15 giorni in

relazione alla disponibilità di stoccaggio, ovvero in locali al riparo da luce e sole e con temperature non elevate.

Deve essere garantito il massimo dell'assortimento e i quantitativi di verdure pro capite previsti.

Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante: la specie, la varietà, il peso netto, l'azienda produttrice e l'eventuale luogo di confezionamento. L'etichettatura sulle confezioni dovrà riportare la denominazione della ditta confezionatrice, prodotto, varietà e tipo, qualifica di selezione (laddove prevista) indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

Patate

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o da produzione integrata. Le patate devono essere di prima categoria, commercialmente esenti da difetti di presentazione ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- essere turgidi, privi di umidità esterna anomale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, e all'interno non devono presenti colorazioni e odori estranei. Prive di germogliazioni e inflorescenze. Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi da insetti o altri animali. Ricordiamo che non devono essere sottoposte a trattamenti antigerminativi.

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco. L'imballaggio del prodotto nazionale deve essere quello in uso sul mercato.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Frutta fresca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La frutta deve essere matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati

Deve essere di stagione, fresca, pulita, selezionata. Non sono accettati organismi geneticamente modificati (OGM).

I frutti devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, integri con qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I frutti devono essere turgidi, senza segni di rammolimento. Il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

Gli imballaggi devono essere nuovi, di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Deve essere garantita ogni settimana la fornitura di almeno quattro tipologie diverse di frutto alla settimana.

È ammesso l'impiego di tutte le varietà e tipologia di frutta, rispettando la stagionalità. In particolare per l'asilo nido è l'infanzia è consigliato l'utilizzo di: mela, pera, banana, arancia per il menù autunno-inverno e mela, pera, melone, albicocca, pesca per il menù primavera-estate.

Frutta secca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologiche. Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pigne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole.

Tutti questi prodotti devono poter essere ordinati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Livelli di micotossine non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa.

Legumi secchi

Si intendono, con il termine generico "Legumi", sia i prodotti freschi (fagioli, piselli, fave, ecc), sia i prodotti secchi (lenticchie verdi e rosse decorticate, fave, piselli secchi per minestre, fagioli, ceci ecc...).

Per ciò che attiene i prodotti freschi, questi osserveranno le stesse caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai prodotti ortofrutticoli.

I prodotti surgelati (piselli) osserveranno le caratteristiche espresse nella scheda relativa ai prodotti surgelati.

I legumi dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata ed avere le seguenti caratteristiche:

- I Legumi secchi devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.
- I legumi secchi devono essere indenni da parassiti di qualsiasi specie ed in qualsiasi stato (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti, e qualsiasi parzializzazione organica di essi).
- I fagioli secchi devono provenire da cultivar "borlotti", "cannellini" e "di Spagna";
- I ceci devono essere selezionati con calibro 31 e oltre con tipologia "comune", "cottoio", "mignon", e "principe";
- Le lenticchie devono essere di prima scelta, selezionate, di formato mignon.

Si raccomanda la fornitura costante di lenticchie rosse decorticate, in particolare nei "Nidi d'Infanzia", questo tipo di prodotto infatti oltre ad essere di rapida cottura e non necessitare pre-ammollo, caratteristica ottima per l'allestimento di diete speciali, per via dell'assenza di buccia risulta essere particolarmente indicato nello svezzamento e nei primi anni di vita);

I prodotti devono essere integri, privi di processi cariogeni;

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione e non devono essere presenti corpi estranei o altro materiale

Non devono presentare attacchi fungini.

Non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio.

Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, certificato tramite documentazione

L'umidità non deve superare il 13%.

Il confezionamento può avvenire formati da 0,5/1 kg con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.

Bevande

Acqua minerale

Da usare esclusivamente in caso di mancata fornitura diretta di acqua di rete.

L'acqua minerale, si distingue, convenzionalmente, secondo il residuo fisso a 180°.

La scheda in oggetto si riferisce alle acque oligominerali, ovvero a basso contenuto di minerali (in special modo a basso tenore calcico e basso tenore sodico) e con residuo fisso a 180° minore di gr. 0,200%.

CARATTERISTICHE

- 1) La fornitura riguarda il prodotto "Acqua oligominerale" con esplicita dizione riportata in etichetta; nell'etichettatura, oltre alle caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche, devono essere riportate tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.
- 2) L'acqua oligominerale deve essere fornita in bottiglia da 1 litro-1,1/2 litri in confezione "PET" o "Vetro", nella forma "liscia" o "naturale"
- 3) In qualsiasi bottiglia o formato venga fornita, l'acqua oligominerale deve avere le seguenti caratteristiche: insapore, ovvero non presentare alcun sapore estraneo, incolore, ovvero non presentare alcun colore estraneo, priva di corpi estranei o impurità, ovvero comunque priva di particelle corpuscolate o filamenti o altro. La presenza di una qualsiasi alterazione del prodotto comporta l'immediata sostituzione dello stesso con precise indicazioni del committente.
- 4) Per ciò che attiene le caratteristiche organolettiche, oltre a quanto già specificato, l'acqua oligominerale deve comunque avere caratteristiche di purezza e gradevolezza

Succhi di frutta

L'impiego di succhi di frutta è previsto solo nelle occasioni quali feste e compleanni.

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche. È auspicato l'impiego esclusivo di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione.

Ci si raccomanda in particolare sulla possibilità di ottenere per i nidi il succo di mela, di più facile accettazione per tutte le fasce di età.

Insieme al succo di frutta, in particolare alle materne, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

Infusi (tè deteinato, camomilla, infusi alla frutta/ alle erbe ecc.)

Prodotti preferibilmente provenienti da agricolture biologiche, privi di zucchero aggiunto, confezionate in bustine da sottoporre ad infusione.

Sono esclusi i prodotti recanti diciture "bevande a base di..", devono contenere esclusivamente il prodotto di riferimento e non estratti.

Varie

Erbe aromatiche essiccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Fanno parte di questa categoria: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc

I prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

È tollerata la presenza di parti di stelo. Le confezioni dovranno essere da 100 - 200 g circa.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Requisiti microbiologici. Limiti di contaminazione per spezie, aromi secchi e freschi, condimenti:

- Microrganismi aerobi: inferiore 10⁴ UFC/g
- Coliformi fecali: inferiore 10³ UFC/g
- E.Coli: inferiore 10² UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore 10² UFC/g
- Anaerobi solfitoreducitori: inferiore 10² UFC/g
- Muffe e lieviti: inferiore 10² UFC/g
- Micotossine e parassiti: assenti

Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e per torte salate

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces Cerevisiae* attivi e lievito chimico per dolci e torte salate in bustine atte alla lievitazione di circa 500 g di farina. È consentito anche l'uso di lievito madre biologico essiccato.

Omogeneizzati e liofilizzati

Gli omogeneizzati e liofilizzati devono provenire da coltivazioni biologiche, di carne, pesce e verdura, da impiegarsi nei nidi, su ordinazione delle cuoche, limitatamente nel periodo dello svezzamento, o dove li prevedano le diete speciali.

Latte di proseguimento

Di questa categoria fanno parte diversi marchi presenti sul mercato ma si dovrà fare riferimento a marche specifiche su precisa indicazione del pediatra. Da impiegarsi nei nidi, su ordinazione delle cuoche, limitatamente nel periodo dello svezzamento, o dove li prevedano le diete speciali. Ammesso l'uso di latte di riso o caprino per le diete speciali.

Alimenti dietetici per particolari patologie

Così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Dovranno quindi essere forniti alimenti dietetici nell'ambito delle diete speciali, su richiesta medica, necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti sopra specificati tra cui rientrano, a titolo esemplificativo, i soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia).

Alimenti per celiaci

I prodotti senza glutine dovranno riportare il marchio Spiga Barrata, o essere riportati nell'edizione corrente (la più aggiornata) del prontuario AIC o riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. CE 41/2009.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti

Bibliografia

- Guida Didattica per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) AUSL Teramo. Anno 2013- Maria Maddalena Marconi AUSL Teramo ,Crescenzo Allegretto AUSL Teramo.
- Food safety e Food security – SIVEMP Sanità Pubblica Veterinaria anno 2015.
- Capitolato speciale per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, preparazione e consegna pasti a domicilio previo completamento centro di cottura. ALLEGATO F: Caratteristiche merceologiche. Comune di Padova - Settore Servizi Scolastici.
- Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010. Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.
- Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto. ASL Monza e Brianza- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dipartimento di Prevenzione Medica.
- Linee guida per la l'elaborazione dei capitolati d'appalto in ristorazione collettiva. Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Mantova - Dipartimento di Prevenzione Medica - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.
- Piano guida del Servizio di Ristorazione Scolastica. ALLEGATO C: Tabelle merceologiche delle derrate alimentari. Comune di Parma – Settore Educativo.

I dieci consigli degli esperti

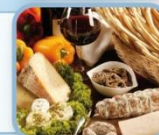
1

Bevi ogni giorno acqua in abbondanza.



2

A tavola varia le tue scelte.



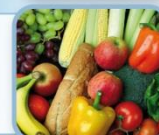
3

Fai sempre una sana prima colazione ed evita di saltare i pasti.



4

Consuma almeno 2 porzioni di frutta e 2 porzioni di verdura ogni giorno.



5

In una dieta equilibrata i cereali (pane, pasta, riso, etc.) devono essere consumati quotidianamente.



6

Mangia pesce almeno due volte alla settimana (fresco o surgelato).



7

Ricordati che i legumi forniscono proteine di buona qualità e fibre.



8

Limita il consumo di grassi, soprattutto quelli di origine animale, privilegiando l'olio extravergine di oliva.



9

Non eccedere nel consumo di sale.



10

Limita il consumo di dolci e di bevande caloriche nel corso della giornata.



Ministero della Salute



AUSL TERAMO
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore :**MARIA MADDALENA MARCONI**
Sede : C.da Casalena 64100
Telefono : 0861 420591
Fax : 0861 420581
Email : sian@pec.aslteramo.it



AUSL PESCARA
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: **ANTONIO CAPONETTI (F.F.)**
Sede : **Palazzo Cervone**
Telefono : 085 425 3966/3957
Fax : 085 425 3905
Email : igienealimenti.aslpe@pec.it



AUSL LANCIANO VASTO CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: **ERCOLE RANALLI**
Sede : **Via Marco Polo 55/A 66054 Vasto (CH)**
Telefono : 0873.308624 - 328.3808216
Fax : 0873.363631
Email : sian.va@pec.asl2abruzzo.it



AUSL AVEZZANO SULMONA L'AQUILA
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: **ERSILIA EQUIZI**
Sede : **Via Capo Croce 1, 67100, L'Aquila,**
Telefono : 0862368874
Fax 0862368980
E mail : protocollogenerale@pec.asl1abruzzo.it



COMUNE DI CAMPLI

PROVINCIA DI TERAMO



BANDO DI GARA

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ISTITUTO COMPRENSIVO E L'ASILO NIDO DI CAMPLI

ANNI SCOLASTICI (3): 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

CODICE CIG: 872589110D

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

I.1) Denominazione: Comune di Campli (TE) P.zza Vittorio Emanuele II, 1 – 64012 Campli (Te).

I.2) Punti di contatto: Comune Campli – Settore Amministrativo – Piazza Vittorio Emanuele II – 64012 Campli Tel. 0861 56011 (centralino) Fax 0861 569916 e indirizzo PEC: postacert@pec.comune.campli.te.it. La documentazione è comunque disponibile e scaricabile sul sito Internet del Comune www.comune.campli.te.it e sulla piattaforma telematica denominata “Tutto Gare” raggiungibile all’indirizzo <https://comunecampli.tuttogare.it>.

Ai sensi dell’art. 31 del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile del procedimento di gara è individuato nel Dott. Luca Galeotti, in qualità di Responsabile dell’Area Risorse del Comune di Campli

I.3) Comunicazione: Tutta la documentazione di gara è disponibile sui siti Internet di cui al punto I.2 e presso i punti di contatto sopra indicati. Le offerte vanno trasmesse mediante il portale telematico denominato “Tuttogare” all’indirizzo internet <https://comunecampli.tuttogare.it>.

I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Autorità regionale o locale.

I.5) Principali settori di attività: Servizi generali delle amministrazioni Pubbliche.

SEZIONE II: OGGETTO DELL' APPALTO:

La gara ha per oggetto l'appalto:

1) del servizio di refezione scolastica per le scuole dell’infanzia di Sant’Onofrio e di Campovalano, e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola oltre che il servizio di n.4 addetti. In particolare:

- a) nella Scuola di Campovalano il servizio di n.2 addetti, nello specifico un cuoco (5 ore lavorative) e un aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno);
- b) nella Scuola di Sant’Onofrio il servizio di n. 2 addetti: nello specifico n.1 cuoca (6 ore lavorative) e di n.1 aiuto cuoca (4 ore e mezza).

2) della fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la scuola dell’infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l’Asilo Nido;

per gli aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

II.1.2) Codice CPV principale: 55524000-9 Servizi di refezione.

II.1.3) Tipo di appalto: Servizi.

II.1.4) Valore totale stimato: 330.750,00 (*trecentotrentamilasettecentocinquanta/00*) iva esclusa per il periodo considerato (AA.SS. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024), di cui €. 5.300,00 (*cinquemilatrecento/00*) iva esclusa, non soggetto a ribasso, di costi per la sicurezza, oltre all’importo di € 840,00 (*ottocentoquaranta/00*), per costi sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetto a ribasso.

II.1.5) Informazioni relative ai lotti: Questo appalto è suddivisa in lotti :no

II.2.1) Luogo di esecuzione: Codice NUTS ITF12 Comune di Campli (Te). Il luogo di prestazione del servizio è nel territorio del Comune di Campli, Provincia di Teramo, Italia, e precisamente presso le sedi dell’Istituto Comprensivo di Campli (Fraz. Castelnuovo, Sant’Onofrio, Campovalano) e dell’Asilo Nido sito in Campli.

II.2.2) Criteri di aggiudicazione: Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli art.60 e 95 comma 3 del D.Lgs. 18.04.2016 n.50 e s.m.i come specificato nel disciplinare di gara.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO:

III.1) Condizioni di partecipazione: sono ammessi a partecipare alla gara tutti gli operatori economici di cui ll'art.45 del D.Lgs.n.50/2016 purché in possesso di tutti i requisiti prescritti dalle normative vigenti.

III.1.2. Capacità economica finanziaria: Criteri di selezione indicati nei documenti di gara.

III.1.3) Capacità professionale e tecnica: Criteri di selezione indicati nei documenti di gara.

III.2. Modalità di pagamento dell'appalto: Modalità indicate nei documenti gara.

III.2.1.) Condizioni di esecuzione dell'appalto: Condizioni riportate negli atti di gara.

SEZIONE IV PROCEDURA:

IV.1) Tipo di procedura: Procedura aperta; Appalto di servizi.

IV.2) Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa – Criteri più dettagliati nel Disciplinare di gara.

IV.3) Termine ultimo per la ricezione delle offerte: A pena di esclusione, le offerte dovranno pervenire, entro il termine perentorio **delle ore 13.00 del giorno 22 giugno 2021** tramite la piattaforma telematica denominata "Tutto Gare" raggiungibile all'indirizzo <https://comuncampli.tuttogare.it> mediante il quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, analisi, valutazione e ammissioni delle offerte.

L'operatore economico deve preparare la documentazione richiesta dagli atti di gara, firmarla digitalmente e predisporla in un archivio compresso (zip, rar, ecc.). I differenti archivi (amministrativo, tecnico ed economico), altrimenti detti buste, devono essere a loro volta firmati digitalmente per garantirne in questo modo l'integrità e l'autenticità. Le buste, pronte per essere inviate, devono essere caricate nel sistema seguendo la procedura guidata di partecipazione presente sul sistema.

IV.2.2.) Termine per la presentazione delle domande di partecipazione e delle offerte di gara in data **22/06/2021 alle ore 13:00**. L'apertura dei plichi contenenti le offerte è fissata per **il giorno 24 Giugno 2021 alle ore 10:00 presso** la sede municipale del Comune di Campli, P.zza Vittorio Emanuele II Campli (TE) 64012. Sono ammessi ad assistere all'apertura delle buste i legali rappresentanti degli offerenti o loro delegati

IV.2.3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle domande di partecipazione e delle offerte: Italiano
Il termine per la ricezione delle offerte è fissato;

SEZIONE V ALTRE INFORMAZIONI:

Si rinvia a quanto stabilito nel Disciplinare di Gara, nel Capitolato d'Appalto e nei relativi allegati.

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo, sospendere, annullare la procedura in qualunque momento precedente all'aggiudicazione definitiva, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa in merito.

Allegati al Bando di Gara:

Allegato A) Capitolato d'appalto;

Allegato B) Disciplinare di gara;

Allegato C) DGUE;

Allegato D) Istanza di partecipazione;

Allegato E) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo;

Allegato F) Dichiarazione per Consorzi di Cooperative;

Allegato G) Dichiarazione per ATI/Consorzi di Imprese.;

Allegato H) Scheda offerta economica;

Allegato I) Pre Duvri [art. 26 d. lgs. 81/2008](#).

Campli, _____

Il Responsabile del procedimento
F.to Dr. Luca Galeotti



COMUNE DI CAMPLI

PROVINCIA DI TERAMO



AREA I - SERVIZI

REGISTRO GENERALE N. 451 del 13/05/2021

Determinazione di Settore N. 128 DEL 13/05/2021

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PROCEDURA DI APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA 2021 2023

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamate:

- la delibera di giunta n.370 del 01/04/2021, immediatamente esecutiva ai sensi di legge, con il quale l'Amministrazione Comunale ha approvato la relazione tecnica illustrativa, il piano economico avente ad oggetto l'appalto della refezione scolastica per il periodo 2021-2024 e nominato Responsabile del procedimento il dr. Luca Galeotti.
- la Delibera di Consiglio n. 12 del 30/04/2020 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione finanziario 2021-2023 (art. 151 del d.lgs. n. 267/2000 e art. 10, d.lgs. n. 118/2011);

Rilevato che la procedura di appalto riguarda:

1. il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano e servizio di refezione scolastica in caso di attivazione del servizio di doposcuola;
La ditta appaltatrice è tenuta a garantire:
 - a) nella Scuola di Campovalano il servizio di n.2 addetti, nello specifico un cuoco (5 ore lavorative) e un aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro giornaliero);
 - b) nella Scuola di di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti: nello specifico n.1 cuoca (6 ore lavorative) e di n.1 aiuto cuoca (4 ore e mezza).
2. della fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione (4 ore e mezzo di lavoro al giorno) per la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido;

Richiamato altresì l'art.192 del D.lgs. 267/2000 rubricato "*Determinazioni a contrattare e relative a procedure il quale prevede che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa e che tale determinazione deve prevedere il fine, l'oggetto e le modalità di scelta del contraente;*

Reso Noto che:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni 2021/2022-2022/2023-2023-2024;
- la scelta del contraente verrà eseguita ai sensi dell'art.63 e 95 del D. Lgs.18.04.2016 n.50 ovvero mediante procedura aperta previa pubblicazione di bando di gara;
- il contratto verrà stipulato con atto pubblico;

Considerato che il valore economico presunto dell'affidamento di cui sopra è pari ad €. € 330.750,00 IVA esclusa, di cui €. 5.300,00 (cinquemilatrecento/00) iva esclusa, non soggetto a ribasso, di costi per la sicurezza, oltre all'importo di € 840,00 (ottocentoquaranta/00) per costi sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetto a ribasso.

Dato atto che ai sensi dell'art. 3 della legge 13.8.2010 n. 136, al suddetto affidamento è stato assegnato il seguente codice CIG: **872589110D**

Atteso che l'art.1 lett.g) del D.L.32/2019 c.d. "Sblocca Cantieri" ha modificato l'art.37comma 4 del D.lgs.18.04.2016 n.50 s.m.i. eliminando l'obbligo di ricorrere per l'espletamento di procedure di gara alle centrali uniche di committenza e quindi di poter procedere in maniera autonoma;

Visto il comma 7, lettera a) dell'articolo 8, il quale proroga il termine di cui all'art. 1, comma 1, del decreto-legge n. 32 del 2019 (c.d. sblocca cantieri, convertito dalla legge 14 giugno 2019, n. 55), il quale, nelle more della riforma complessiva del settore e comunque nel rispetto dei principi e delle norme sancite dall'Unione europea (in particolare delle direttive su appalti e concessioni, nn. 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE), dispone che fino al 31 dicembre 2021 (in luogo del 31 dicembre 2020, come previsto prima della modifica), non trovano applicazione, a titolo sperimentale, l'art. 37, comma 4 del Codice dei contratti pubblici;

Ritenuto, quindi di indire procedura di gara, individuando, ai sensi dell'art. 59 del D. Lgs. 50/2016, la procedura aperta e con il criterio di aggiudicazione, di cui all'art. 95 del D. Lgs 50/2016, e di assumere il conseguente impegno a carico del bilancio;

Ricordato che il principio della competenza finanziaria potenziata di cui all' allegato 1 del DPCM 28/12/2011 prevede che tutte le obbligazioni giuridicamente perfezionate, attive e passive devono essere registrate nelle scritture contabili quando l'obbligazione è perfezionata (impegno), con imputazione all' esercizio in cui essa viene a scadenza;

Visto il D.Lgs. n. 267/2000;

Visto il D.Lgs. n. 50/2016;

Visto lo statuto comunale;

D E T E R M I N A

- 1) che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente atto, da valere anche come motivazione ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 della Legge 7 agosto 1990, n. 241.
- 2) di indire procedura di gara, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'Istituto Omnicomprensivo di Campli e per l'asilo nido per il periodo settembre 2021 – luglio 2024;
- 3) di approvare lo schema del bando di gara, del capitolato speciale di appalto, del disciplinare di gara, del modulo di domanda di partecipazione, del modello per l'offerta economica e relativi allegati, analiticamente indicati sul bando di gara che qui acclusi formano parte integrante sostanziale del presente atto;
- 4) di impegnare, ai sensi dell'articolo 183 del d.Lgs. n 267/2000 e dell'articolo 7 del D.P.C.M. 28/12/2011, somma complessiva di € 343.980,00 nelle seguenti modalità:

Missione	04	Programma	06	Titolo	1	Macroagg.	03
Cap./Art.	804/0	Descrizione	REFEZIONE SCOLASTICA - BENI DI CONSUMO E MATERIE PRIME				
		CIG	872589110D	CUP			
Causale	Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio, di Campoalano, la scuola dell'infanzia di Campli (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido						

Missione	04	Programma	06	Titolo	1	Macroagg.	03
Cap./Art.	804/1	Descrizione	REFEZIONE SCOLASTICA - PRESTAZIONI DI SERVIZIO				
		CIG	872589110D	CUP			

Causale	Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio, di Campovalano, la scuola dell'infanzia di Campi (fraz. Castelnuovo) e per l'Asilo Nido
----------------	---

5) di imputare la spesa complessiva di € 343.980,00 iva inclusa, in relazione alla esigibilità della obbligazione, come segue:

Esercizio	PdC finanziario	Cap/art.	Importo
2021	1.03.03.15.006	804/1	€ 17.199,00
2021	1.03.01.02.011	804/0	€ 17.199,00
2022	1.03.03.15.006	804/1	€ 114.660,00
2023	1.03.03.15.006	804/1	€ 114.660,00
2024	1.03.03.15.006	804/1	€ 80.262,00

6) di impegnare la spesa di € 225,00 a titolo di contributo Anac da imputare sul cap. 804/1.

7) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento all'albo pretorio;

8) di dare attuazione agli adempimenti di pubblicità prescritti dall'art. 29 del d.lgs. 50/2016 e agli adempimenti inerenti la pubblicazione sul portale "amministrazione trasparente" nel rispetto del d.lgs. 33/2013;

9) di trasmettere la presente al responsabile del servizio finanziario per l'apposizione del visto di regolarità contabile e l'attestazione di copertura finanziaria della spesa;

10) di rendere noto ai sensi dell'art. 5 della legge n° 241/1990 che il responsabile del procedimento è il sottoscritto dr. Luca Galeotti;

Sulla presente determinazione è stato effettuato il controllo preventivo di regolarità amministrativa ai sensi dell'art. 147-bis del d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

La presente determinazione è stata firmata in originale, pubblicata all'albo pretorio, ed inserita nella raccolta di cui all'art. 183 co. 9 d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

GALEOTTI LUCA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DI FELICE BARBARA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Comportando impegno di spesa, ai sensi dell'art. 151 comma 4 d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267, in relazione alla presente determinazione :

Appone il visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria della spesa.

Campli, li 13/05/2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

GALEOTTI LUCA

PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

Reg, _____\

La presente deliberazione, ai fini della pubblicazione degli atti e della trasparenza amministrativa, viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni dal _____

IL RESPONSABILE DELLA PUBBLICAZIONE

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre – D.U.V.R.I.
Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE

Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale	
00.	15.03.2021
01	19.04.2021

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI		Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

I N D I C E

Capitolo		Argomento
1		Premessa
2		Riferimenti normativi
3		Descrizione dell'appalto
4		Identificazione della Committenza
5		Identificazione dell'Impresa appaltatrice
6		Misure generali di prevenzione e di emergenza prescritte dalla Committenza.
7		Misure generali di prevenzione e di emergenza adottate dall'Impresa appaltatrice
8		ALLEGATI
9		Sottoscrizione del PRE-DUVRI ed allegati

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

1. PREMESSA

Il presente "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)" è stato redatto in conformità all'art. 26 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008, modificato ed integrato dal Decreto Legislativo n. 106 del 3 agosto 2009, che pone in capo al Datore di Lavoro/Committente l'obbligo nei confronti delle proprie imprese appaltatrici di fornire "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".

Pertanto, lo scopo del presente documento è quello di:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente ed Impresa Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività, affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento.

Il DUVRI dovrà essere aggiornato al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera, nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Riassumendo, quindi, a favore di una migliore comprensione si chiariscono i sotto elencati quesiti:

- 1) **Che cos'è il DUVRI:** è uno strumento di relazione tra il Committente e la ditta esecutrice del lavoro o erogatrice del servizio o fornitura, quindi è lo strumento con il quale si trasferiscono informazioni e si definiscono modi di comportamento nella esecuzione delle attività.
- 2) **Chi coinvolge il DUVRI:** il documento, redatto dal Committente, serve ai Datori di Lavoro chiamati da questo a prestare opere, servizi o forniture all'interno dei luoghi di lavoro del Committente. Il DUVRI è uno strumento dinamico, quindi costantemente modificabile, e pertanto alla sua costruzione devono partecipare tutti coloro che ne sono coinvolti ed interessati.
- 3) **A cosa serve il DUVRI (informare):** il documento serve ad informare le Ditte chiamate a svolgere attività in un ambito lavorativo a loro sconosciuto dei rischi specifici esistenti in questo nuovo ambito di lavoro. Quindi, all'interno del DUVRI si troveranno tutte quelle informazioni necessarie a conoscere i luoghi di lavoro ed i loro potenziali rischi. Sarà cura dei Datori di Lavoro provvedere di conseguenza all'aggiornamento dei propri Piani Operativi di Sicurezza o alla propria valutazione dei rischi introducendo anche questi rischi originariamente sconosciuti.
- 4) **A cosa serve il DUVRI (coordinare):** necessariamente poi, in caso di prevedibile presenza di più attività nello stesso luogo di lavoro, o di interferenza con le attività del Committente stesso, il DUVRI deve provvedere a coordinare tutte queste azioni in maniera che non siano di intralcio tra di loro definendo i tempi di intervento e le regole per sopperire a interferenze pericolose.
- 5) **A cosa serve il DUVRI (coordinare le emergenze):** è evidente che in caso di presenza sul luogo di lavoro del Committente di un sistema organizzato della gestione delle emergenze, il DUVRI prevede quale debbano essere i comportamenti da porre in essere anche da parte dei lavoratori delle Ditte prestatrici delle diverse attività.
- 6) **A cosa serve il DUVRI (cooperare):** infine il documento provvederà alla reciproca informazione tra ditte diverse su quelli che eventualmente possono essere dei rischi indotti tra le diverse attività.
- 7) **Come di usa il DUVRI:** il documento è redatto dal Committente appaltatore della attività in una prima versione (abbiamo detto che questo non è un documento statico ma dinamico), che sarà distribuita alle diverse ditte chiamate a svolgere attività nell'ambito di quel luogo di lavoro. I Datori di Lavoro delle ditte che opereranno attività dovranno leggere con attenzione la parte che fornisce informazioni sul luogo di lavoro ed aggiornare il proprio strumento di valutazione dei rischi in relazione alle informazioni assunte. Conseguentemente, i Datori di Lavoro dovranno chiedere e proporre aggiornamenti al DUVRI in relazione alla necessità di aggiornamento per quanto attiene alle proprie attività (questo soprattutto nei casi in cui sia impossibile per il Datore di Lavoro adeguarsi alle esigenze del Committente e sia necessario introdurre nuovi sistemi di abbattimento del livello di rischio). I Datori di Lavoro dovranno poi prendere conoscenza dei coordinamenti previsti dal DUVRI ed adeguarsi alle disposizioni impartite.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

- 8) **Cosa sono i Costi della Sicurezza:** il Legislatore ha posto l'obbligo in capo al Committente di provvedere ad evidenziare quelli che sono i costi della sicurezza interferenziale che i Datori di Lavoro esercenti le diverse attività dovranno subire in relazione alla necessità di operare in un determinato luogo di lavoro del Committente, con la eventuale presenza sia delle attività del Committente che di altre facenti capo a diversi Datori di Lavoro chiamati ad operare in interferenza con le attività del primo. Quindi, è evidente che i costi espressi nel DUVRI non attengono a quelli necessari ai diversi Datori di Lavoro per eseguire le proprie attività, ma, diversamente, a quelli a loro sconosciuti e dipendenti dalla volontà del Committente.
- 9) **Quando non viene redatto il DUVRI:** in base al comma 3-bis dell'articolo 26 del D.Lgs 81/08, per i seguenti casi non è obbligatoria la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza:
- servizi di natura intellettuale;
 - mere forniture di materiali o attrezzature;
 - lavori o servizi la cui durata non sia superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del D.Lgs 81/08. Per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/08: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile, i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni".

Tali costi, finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto, saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali;
- le procedure previste per specifici motivi di sicurezza.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008

(Gazzetta Ufficiale n. 101 del 30 aprile 2008 - Supplemento Ordinario n.108)

TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
«Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123,
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.»

modificato ed integrato dal D.Lgs. 3 Agosto 2009, n° 106

**“Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”.**

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

- a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
 - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- b) fornisce agli stessi soggetti 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.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, 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 ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.²⁴

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.²⁵

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del Codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificato dall'articolo 8, comma 1, della Legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

3. DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura degli alimenti, la preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano. Invece, per il plesso scolastico sito in Frazione Castelnuovo, dove sono presenti la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido, l'appalto prevede solo la fornitura delle derrate alimentari e la pulizia dei refettori.

Durata del servizio

L'appalto avrà la durata di 4 anni scolastici con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2021/2022 fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024.

Attività lavorative e interferenze

Le attività che saranno svolte dai lavoratori dell'Impresa appaltatrice consistono in:

- acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti (apparecchiatura);
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- riordino dei tavoli;
- pulizia delle salette ad uso cucina situate nelle scuole e dei relativi arredi;
- gestione dei rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e manutenzione del relativo impianto;
- pulizia, manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, manutenzione e riparazione degli elettrodomestici;
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia;
- fornitura bicchieri, piatti, tovaglie, tovaglioli monouso;
- reintegro delle stoviglie (bicchieri, piatti, posate) perse, rotte o usurate.

Le interferenze presenti nei luoghi di lavoro sono tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice ed il personale scolastico, all'interno del refettorio, durante l'attività di scodellamento e distribuzione dei pasti. Le restanti attività nel refettorio (preparazione tavoli, pulizie, ecc.) sono svolte solamente dall'Impresa appaltatrice, quando non sono presenti altre persone (personale scolastico o alunni).

Presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano non sono presenti dipendenti comunali, quindi non vi sono interferenze con i lavoratori dell'impresa appaltatrice. All'interno della cucina è presente solamente il personale dell'Impresa appaltatrice che dovrà essere di 2 addetti per ciascun refettorio (2 presso la Scuola di Sant'Onofrio, 2 presso la scuola di Campovalano).

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Presso la Scuola dell'infanzia sita in Frazione Castelnuovo e l'Asilo Nido , l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cuoca comunale.

I lavoratori dell'impresa appaltatrice addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

Si specifica dunque che per la scuola dell'Infanzia di Campli

Ulteriore oggetto:

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi, altresì, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire, in casi particolari:

- Produzione e preparazione dei pasti nelle rispettive cucine, compreso lo scodellamento, delle Scuole dell'infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) in caso di assenza per qualsiasi motivo del personale preposto dipendente del Comune.
- Servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili;
- Servizio di fornitura pasti ad anziani o persone in condizioni di disagio sociale.

Trasporto

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Considerato quanto sopra esposto, si è proceduto alla valutazione del rischio di interferenze, ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 ed alla predisposizione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nell'allegato "Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro – Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze" al presente DUVRI.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

4. IDENTIFICAZIONE DELLA COMMITTENZA

Denominazione	Comune di Campi (TE)
Datore di lavoro	Cicconi Maurizio
Indirizzo	Piazza V. Emanuele II, 9
CAP	64012
Città	Campoli (TE)
Telefono	086156011
Fax	0861569916
E-mail	postacert@pec.comune.campoli.te.it

5. IDENTIFICAZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Datore di Lavoro	
Indirizzo	
CAP	
Città	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Partita IVA	
Posizione CCIAA	
Posizione INAIL	
Posizione INPS	
Posizione Cassa Edile	

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

6. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA **PRESCRITTE DALLA COMMITTENZA**

1. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sul contenuto della presente documentazione e, della informazione ricevuta, dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da tutte le parti interessate (vedere verbale di informazione allegato).
2. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sulle misure da adottarsi in caso di eventuale emergenza e/o evacuazione.
3. I lavoratori, prima del loro impiego nell'ambiente di lavoro, dovranno essere informati dalla Committenza sulla posizione di estintori, interruttori e/o valvole di intercettazione di gas, gasolio, corrente elettrica, acqua, da azionare in caso di emergenza, tramite l'allegato "Piano delle emergenze".
4. I lavoratori non dovranno accedere ad altri luoghi di lavoro oltre a quelli per i quali sono stati espressamente autorizzati dalla Committenza.
5. L'eventuale individuazione di situazioni di rischio nell'ambiente di lavoro dovrà determinare l'immediata interruzione della relativa lavorazione a rischio e la tempestiva segnalazione del problema alla Committenza.
6. Non dovrà essere modificata e/o integrata e/o alterata la condizione attuale dell'ambiente di lavoro così come predisposta dalla Committenza.
7. Le attrezzature di lavoro dovranno essere utilizzate e manutenzionate dai lavoratori solo ed esclusivamente nel rispetto del libretto di manutenzione ed uso a corredo delle medesime.
8. L'ambiente di lavoro dovrà essere sempre e perfettamente mantenuto dai lavoratori in ottime condizioni igienico-sanitarie.
9. Nell'ambiente di lavoro non potranno essere tassativamente introdotti dai lavoratori prodotti tossico nocivi e/o sostanze infiammabili, se non preventivamente ed espressamente autorizzati dalla Committenza.
10. Nell'ambiente di lavoro potrà accedere solo il personale espressamente autorizzato dalla Committenza.
11. NEI LUOGHI DI LAVORO E' VIETATO FUMARE.
12. E' VIETATO ASSUMERE ALCOOL O SOSTANZE PSICOTROPE.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

7. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA **ADOTTATE DALL'IMPRESA APPALTATRICE**

1. Saranno preventivamente designati i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.
2. Saranno aggiornate, ove l'appalto affidato lo comporti, le misure di prevenzione aziendali in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e della sicurezza del lavoro, ovvero in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione e della protezione.
3. Nell'affidare i compiti ai lavoratori si terrà conto delle capacità e delle condizioni degli stessi in rapporto alla loro salute e alla sicurezza.
4. Saranno forniti ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione.
5. Saranno adottate le misure appropriate affinché soltanto i lavoratori autorizzati e che abbiano ricevuto adeguate istruzioni possano accedere alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico.
6. Sarà richiesta l'osservanza, da parte dei singoli lavoratori, delle norme vigenti nonché delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali.
7. Sarà richiesta l'osservanza da parte del medico competente degli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008, informandolo sui processi e sui rischi connessi all'attività produttiva in esame.
8. Saranno adottate le misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza e saranno fornite istruzioni affinché i lavoratori, in caso di pericolo grave, immediato ed inevitabile, abbandonino il posto di lavoro o la zona pericolosa.
9. I lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato saranno informati circa il rischio stesso e per le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione.
10. Ci si asterrà, salvo eccezioni debitamente motivate, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

11. Sarà permesso ai lavoratori di verificare, mediante il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, l'applicazione delle misure di sicurezza e di protezione della salute e sarà consentito al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza di accedere alle informazioni ed alla documentazione aziendale di cui all'art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. 81/2008.
12. Saranno assunti appropriati provvedimenti per evitare che le misure tecniche adottate possano causare rischi per la salute della popolazione o deteriorare l'ambiente esterno.
13. Sarà tenuto un registro nel quale saranno annotati cronologicamente gli infortuni sul lavoro che comportano un'assenza dal lavoro di almeno un giorno.
14. Sarà consultato il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza nei casi previsti dall'art. 50, comma 1, lettere b), c) e d) del D.Lgs. 81/2008.
15. Saranno adottate le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei lavoratori, nonché per il caso di pericolo grave e immediato. Tali misure saranno adeguate alla natura dell'attività, alle dimensioni dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, ed al numero delle persone presenti.
16. Saranno impiegati lavoratori idonei alla mansione assegnata, informati ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 81/2008 e formati ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008.
17. Saranno utilizzate dai lavoratori solo attrezzature e macchinari conformi alla normativa sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro corredate di libretti di manutenzione e d'uso.
18. I lavoratori osserveranno le disposizioni e le istruzioni impartite dal loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, ai fini della protezione collettiva ed individuale.
19. I lavoratori utilizzeranno correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli utensili, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto e le altre attrezzature di lavoro, nonché i dispositivi di sicurezza.
20. I lavoratori utilizzeranno in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione.
21. I lavoratori segnaleranno immediatamente al loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, le deficienze dei mezzi e dispositivi di cui alle lettere c) e d) del comma 2 dell'art. 20 del D.Lgs. 81/2008, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui dovessero venire a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle loro competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

22. I lavoratori non rimuoveranno o modificheranno senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo.
23. I lavoratori non compiranno di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori.
24. I lavoratori si sottoporranno ai controlli sanitari previsti nei loro confronti.
25. I lavoratori contribuiranno, insieme al loro datore di lavoro, dirigente e/o preposto, all'adempimento di tutti gli obblighi imposti dall'autorità competente o comunque necessari per tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori durante il lavoro.
26. I lavoratori indosseranno le tessere di riconoscimento, a loro fornite.

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre - D.U.V.R.I.
Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE
Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale

00.	15.03.2021
-----	------------

01	19.04.2021
----	------------

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATI		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

INDICE ALLEGATI

Allegato		Titolo
	1	Organizzazione della sicurezza della Committenza, dell'Impresa appaltatrice e delle altre attività presenti nel luogo di lavoro.
	2	Verifica requisiti tecnico-professionali Impresa appaltatrice
	3	Planimetria del luogo di lavoro
	4	Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze
	5	Cronoprogramma
	6	Costi per la sicurezza
	7	Misure di emergenza
	8	Verbale di informazione dei lavoratori dell'Impresa appaltatrice
	9	Elenco lavoratori Orario di lavoro Copia delle tessere di riconoscimento dei lavoratori oppure copia del registro, vidimato dalla Direzione Provinciale del Lavoro, per aziende con meno di 10 addetti per ogni luogo di lavoro

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATI	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 1

**ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA DELLA
COMMITTENZA, DELL'IMPRESA APPALTATRICE
E DELLE ALTRE ATTIVITA' PRESENTI
NEL LUOGO DI LAVORO**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 1		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		Pagina	

	COMMITTENZA	IMPRESA APPALTATRICE	SCUOLA **	
Denominazione	Comune di Campli (TE)			
Datore di Lavoro	Cicconi Maurizio			
Responsabile del Sistema Sicurezza	Cicconi Maurizio			
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Belmonte Agnese			
Medico Competente	Dott.ssa Murri Giorgia			
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Sciamanna Pierlugi			
Incaricati emergenze e pronto soccorso:				
Responsabile Incaricati Emergenze (RIE)	Stumpo Ennio			
Supplente RIE	=== *			

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 1		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		Pagina	

Incaricato/i Evacuazione	Stumpo Ennio			
Incaricato/i Antincendio	Stumpo Ennio			
Incaricato/i Primo Soccorso	Stumpo Ennio			
Addetto Servizio Telefonico di Emergenza (STE)	=== *			
Supplente STE	=== *			
<p>Per la promozione, per la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché per il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, realizzato tramite informazione reciproca, volta ad eliminare i rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dei suddetti lavori è incaricato:</p> <p>Cicconi Maurizio c/o Comune di Campli</p>				

* Non si riportano i nominativi degli incaricati della Committenza in quanto non interverranno nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto, per il quale la gestione delle emergenze è di competenza della scuola.

** Prima dell'inizio delle attività appaltate, i lavoratori dell'Impresa dovranno essere informati sull'organizzazione della sicurezza della scuola in cui andranno ad operare.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 2	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 2

**VERIFICA REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI
IMPRESA APPALTATRICE**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 2	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

La Committenza, ai sensi del comma 1 lett. a) dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, ha verificato l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice _____ in relazione all'affidamento del **Servizio refezione scolastica 2021-2024**, tramite richiesta all'impresa, ove e se ricorrente, della seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla CCIAA rilasciato non più tardi di sei mesi dalla data odierna;
- autocertificazione dell'impresa appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- dichiarazione relativa al contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative applicato ai lavoratori dipendenti;
- documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità;
- dichiarazione indicante l'organico medio annuo, distinto per qualifica, corredata dagli estremi delle posizioni INPS, INAIL ed eventuale Cassa Edile;
- tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- documento di valutazione dei rischi (DVR) di cui all'attività affidata con la dicitura "conforme all'originale" controfirmata dal datore di lavoro o, in alternativa, autocertificazione per iscritto dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi e dell'adempimento degli obblighi ad essa collegati, per aziende con meno di 10 addetti (Art. 29, comma 5 del D.Lgs. 81/08);
- comunicazione di svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione, di prevenzione incendi e di evacuazione e frequenza di apposito corso di formazione sulla sicurezza (Art. 34 del D.Lgs. 81/08) o, in alternativa, comunicazione alla Direzione del lavoro e alla ASL del nominativo del Responsabile designato, e dichiarazione in cui si attestino i compiti svolti e relativi periodi e il curriculum professionale;
- nomina del medico competente nei casi previsti dall'art. 41 (Art. 18, comma 1 lett. a del D.Lgs. 81/08);
- nomina del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (Art. 47 del D.Lgs. 81/08);

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 2	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- informazione dei lavoratori (Art. 36 del D.Lgs. 81/08);
- formazione generale dei lavoratori (Art. 37 del D.Lgs. 81/08);
- formazione particolare dei lavoratori (Art. 37 del D.Lgs. 81/08):
 - D.M. 10/03/98 - Formazione degli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza;
 - D.M. 388/03 - Formazione degli addetti all'attività di salvataggio, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- designazione preventiva dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza (Art. 18, comma 1 lett. b del D.Lgs. 81/08);
- elenco delle maestranze impiegate sul luogo di lavoro con l'indicazione della mansione svolta;
- misure di tipo tecnico ed organizzativo programmate ed elenco delle attrezzature ed impianti antincendio impiegati sul luogo di lavoro (Artt. 43-44-46 del D.Lgs. 81/08);
- misure di tipo tecnico ed organizzativo programmate ed elenco delle attrezzature per gli interventi di pronto soccorso impiegati sul luogo di lavoro (Artt. 43-44-45 del D.Lgs. 81/08);
- consegna ai lavoratori di necessari ed idonei dispositivi di protezione individuale (Art. 18, comma 1 lett. d del D.Lgs. 81/08);
- elenco dei preparati pericolosi e delle sostanze tossico nocive impiegati sul luogo di lavoro con relative schede di sicurezza (Titolo IX del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio rumore durante il lavoro (Titolo VIII, Capo II del D.Lgs. 81/08);
- valutazione rischio vibrazioni durante il lavoro (Titolo VIII, Capo III del D.Lgs. 81/08);
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi 3 anni;
- elenco dei lavori svolti negli ultimi 5 anni (cliente, importo, oggetto ecc.);
- copertura assicurativa RCT e RCO.

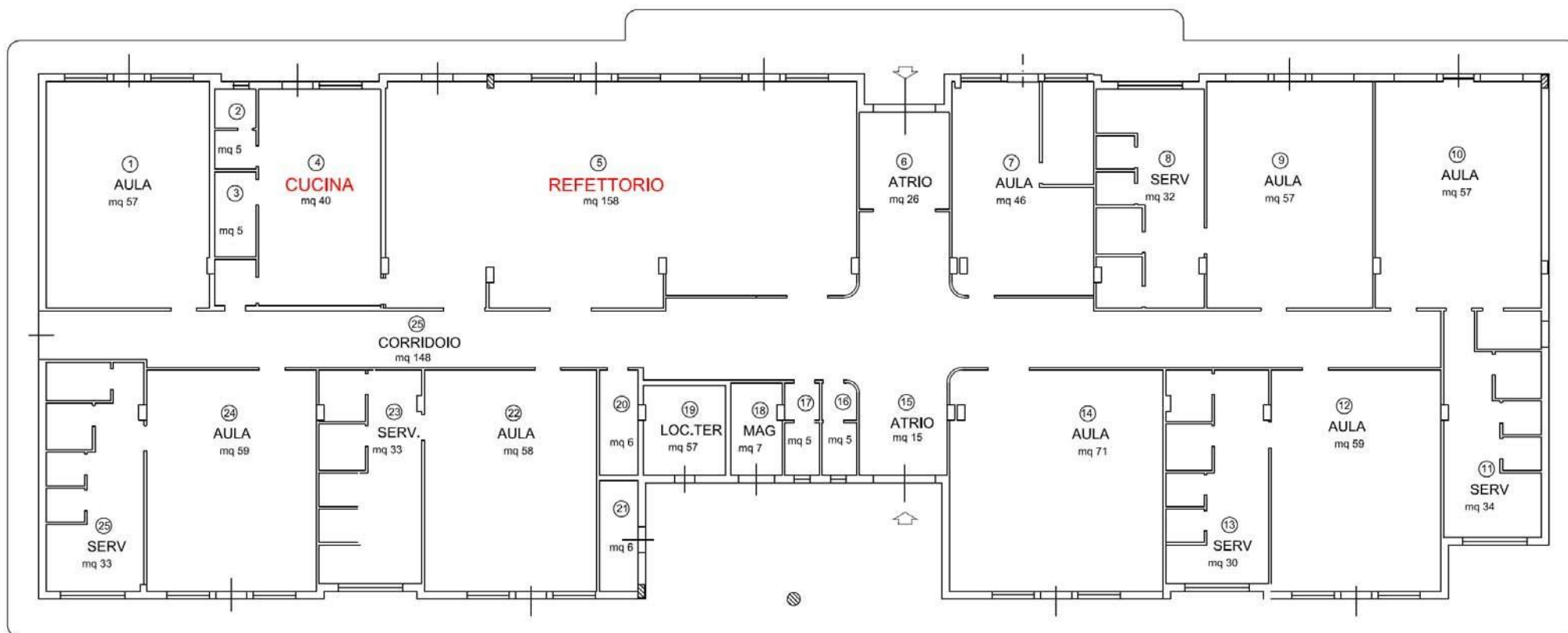
COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 3	Revisione N. 00	Data 15.03.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 3

PLANIMETRIA DEL LUOGO DI LAVORO

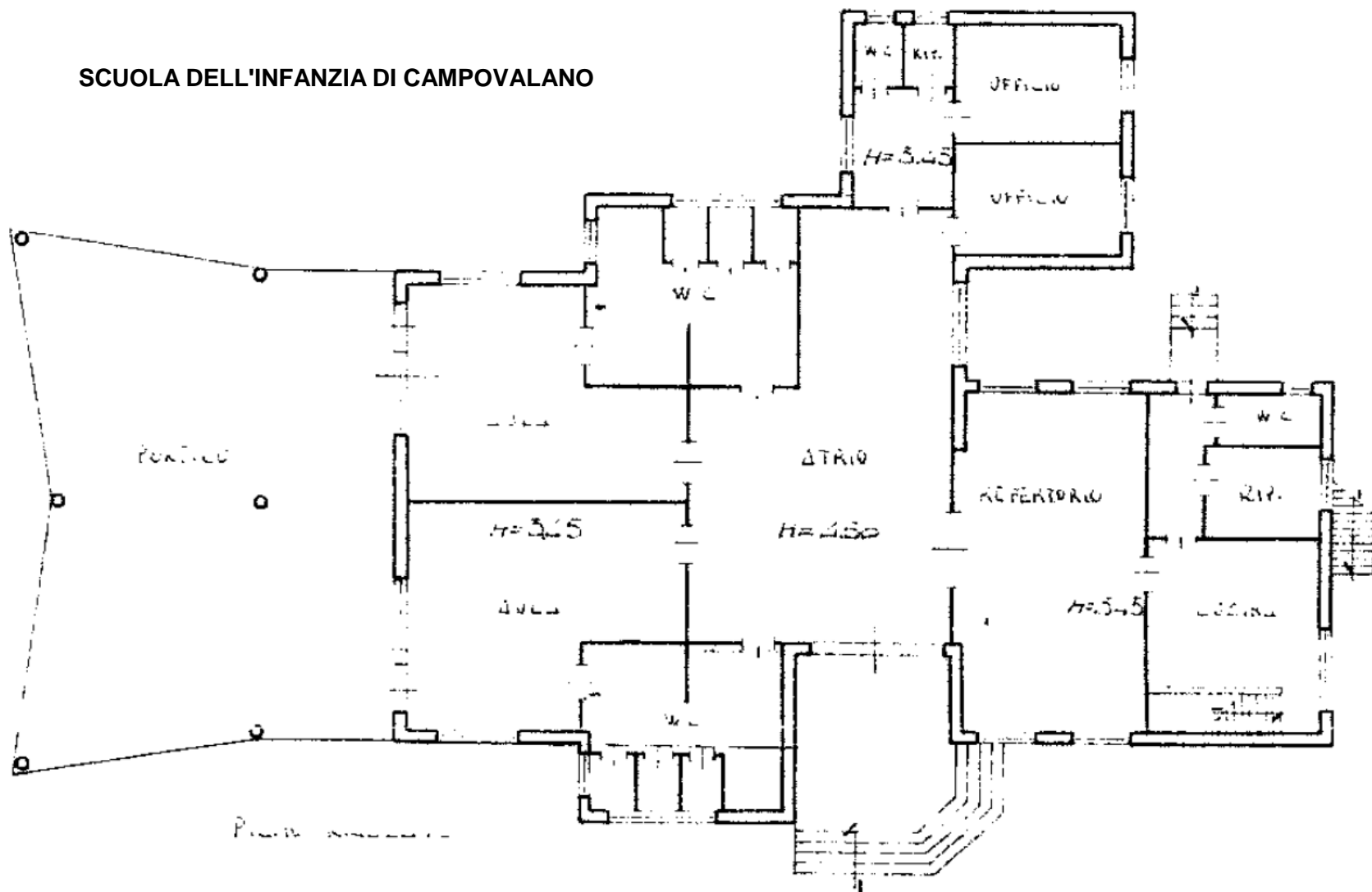
COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 3		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SCUOLA DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO

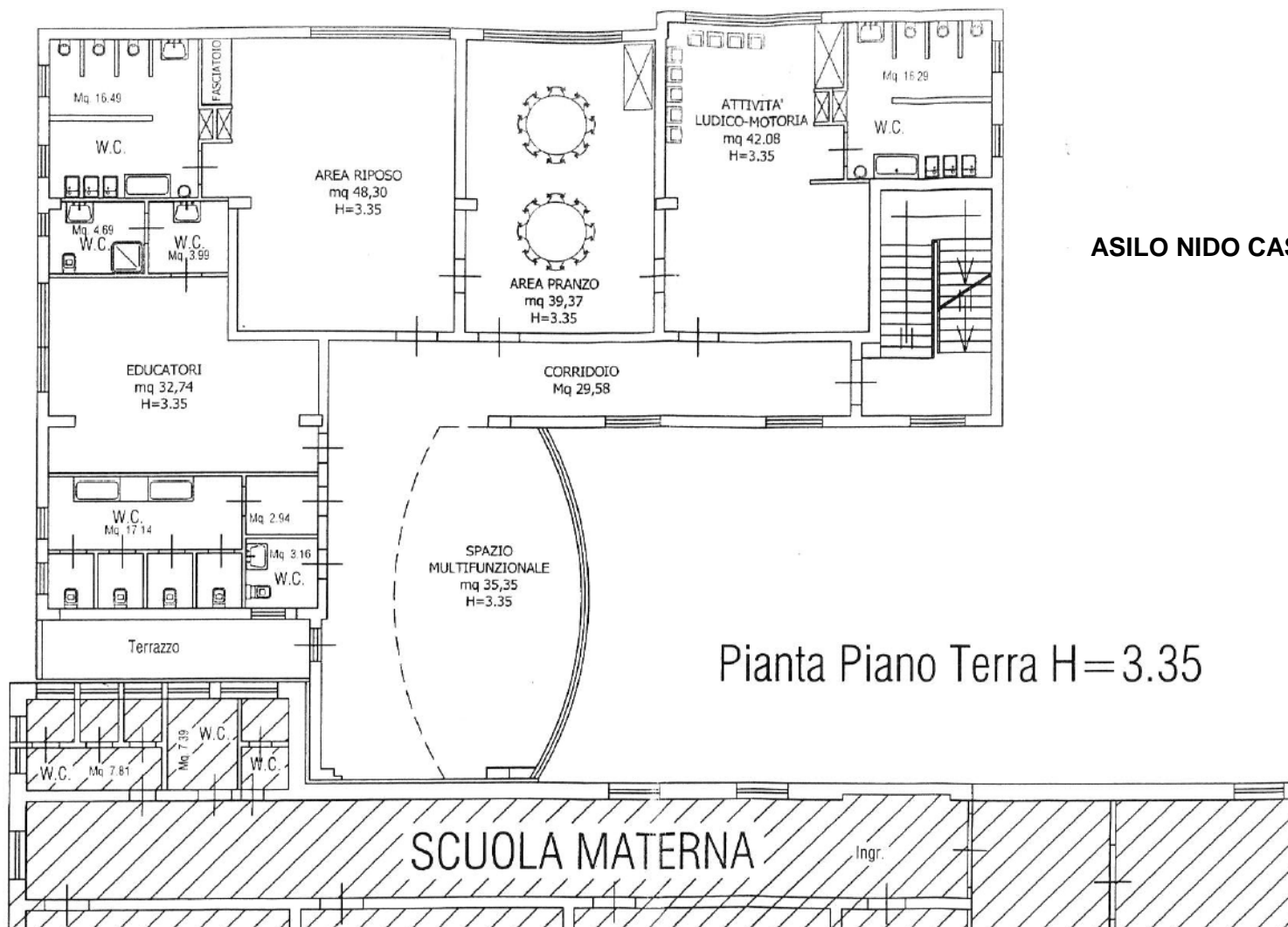


COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 3		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

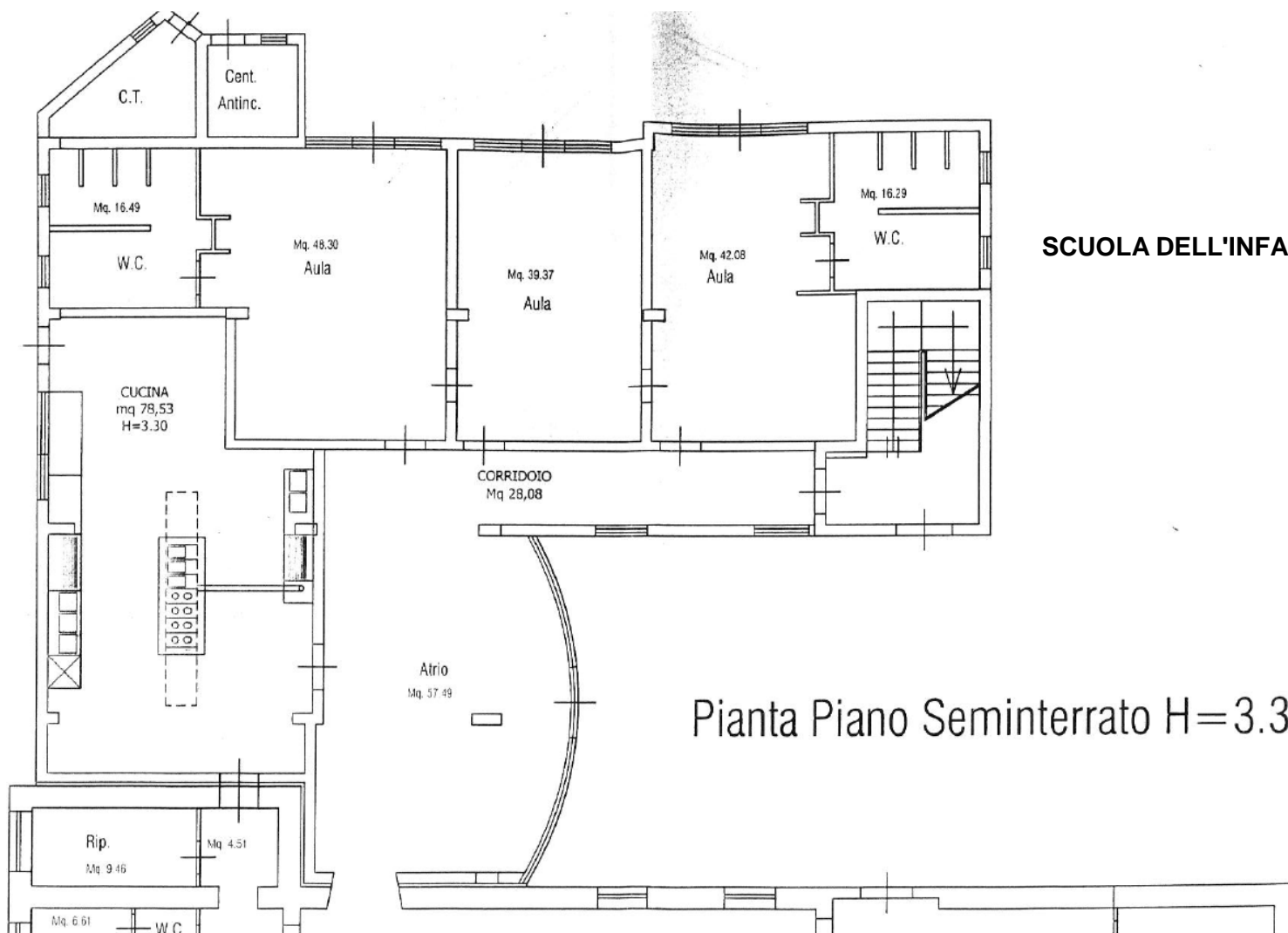
SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPOVALANO



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATO 3		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			Pagina 4



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATO 3		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			



SCUOLA DELL'INFANZIA CASTELNUOVO

Pianta Piano Seminterrato H=3.30

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	ALLEGATO 4		
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

<p><u>ALLEGATO 4</u></p> <p>VALUTAZIONE DEI RISCHI NEL LUOGO DI LAVORO</p> <p>MISURE PER COOPERAZIONE E COORDINAMENTO E INTERFERENZE</p>

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

VALUTAZIONE DEI RISCHI NEL LUOGO DI LAVORO

La Committenza ha già redatto, per tutti i propri ambienti di lavoro, un Documento di valutazione dei rischi, ai sensi dell'art. 28, comma 2, del D.Lgs. 81/2008, contenente la valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza con l'individuazione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione.

L'Impresa appaltatrice è obbligata a prendere visione, tramite il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Committenza, della valutazione dei rischi relativi ai luoghi di lavoro in cui andranno ad operare i propri dipendenti.

Dalla suddetta valutazione sono esclusi, così come previsto dal comma 3 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, i rischi specifici propri dell'attività che l'Impresa appaltatrice svolgerà nei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e che la medesima ha già valutato in un piano di sicurezza aziendale.

Di seguito, comunque, si riporta un elenco indicativo dei rischi maggiormente rilevanti per i lavoratori dell'Impresa appaltatrice e dei dispositivi di protezione individuale da utilizzare:

RISCHI

- abrasioni, punture, tagli, lacerazioni,
- caduta di materiali dall'alto;
- caduta in piano;
- chimico;
- contatto con grassi ed oli;
- contusioni, fratture, ferite;
- elettrocuzione;
- getti, schizzi;
- incendi;
- irritazioni cutanee (contatto con alimenti, additivi, sgrassanti, saponi, ecc.);
- irritazioni oculo-respiratorie (inalazione di polveri, oli, fumi, additivi, sgrassanti, ecc.);
- microclima;
- movimentazione manuale di carichi;
- posturale;
- ribaltamento scale a mano;
- urti, colpi, impatti, compressioni;
- ustioni.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

D.P.I.

- tuta;
- retina igienica per capelli;
- guanti in lattice;
- guanti antitaglio;
- guanti anticalore;
- mascherina di protezione dalle polveri;
- scarpe antiscivolo.

MISURE PER COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Per la promozione, per la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché per il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, realizzato tramite informazione reciproca, volta ad eliminare i rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dei suddetti lavori è stato designato l'incaricato della promozione, cooperazione e coordinamento del presente servizio.

La Committenza fornirà all'Impresa appaltatrice, per l'opportuno coordinamento, ogni notizia in merito ad eventuali rischi aggiuntivi a quelli previsti per l'attività oggetto dell'appalto, in quanto connessi ad interferenze tra lavori di diverse imprese appaltatrici operanti nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto. Dell'avvenuta informazione sarà, comunque, redatto un verbale, sottoscritto dalle parti interessate, che andrà a fare parte integrante del presente documento.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad informare la Committenza sugli eventuali ulteriori rischi e/o pericoli che, a suo giudizio, potrebbero determinarsi a carico dei lavoratori dipendenti della Committenza medesima o di terzi, durante l'esecuzione dei lavori appaltati. La committenza si riserva, di conseguenza, il diritto di stabilire tempi e modalità di esecuzione dei lavori appaltati, in modo da impedire il determinarsi di danni e/o molestie a danno dei propri lavoratori o terzi.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

INTERFERENZE

I rischi interferenti afferiscono, non sempre in modo univoco, a quattro differenti tipologie:

- 1) rischi da sovrapposizione di più attività, svolte dai lavoratori del Comune e dagli operatori dell'impresa appaltatrice, con riferimento anche all'eventuale presenza di pubblico;
- 2) rischi immessi dalle attività dell'impresa appaltatrice nei luoghi di lavoro del committente;
- 3) rischi specifici del luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'impresa appaltatrice, ulteriori rispetto a quelli specifici della propria attività;
- 4) rischi da esecuzioni particolari, qualora la Scuola o il Comune richiedano all'impresa appaltatrice servizi che esulano dalle normali attività di quest'ultima.

All'interno delle scuole oggetto dell'appalto sono presenti, oltre ai dipendenti della scuola stessa, i lavoratori dell'Impresa appaltatrice per la cucina e/o mensa.

Le interferenze presenti nei luoghi di lavoro sono tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice ed il personale scolastico, all'interno del refettorio, durante l'attività di scodellamento e distribuzione dei pasti. Le restanti attività nel refettorio (preparazione tavoli, pulizie, ecc.) sono svolte solamente dall'Impresa appaltatrice, quando non sono presenti altre persone (personale scolastico o alunni).

Presso la Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e la Scuola dell'infanzia di Campovalano non sono presenti dipendenti comunali, quindi non vi sono interferenze con i lavoratori dell'impresa appaltatrice. All'interno della cucina è presente solamente il personale dell'Impresa appaltatrice.

Presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cucina comunale. I lavoratori dell'impresa appaltatrice addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

METODOLOGIA ADOTTATA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

La quantificazione e relativa classificazione dei rischi deriva dalla stima dell'entità dell'esposizione e dalla gravità degli effetti.

Per quanto riguarda la probabilità di accadimento si definisce una scala delle Probabilità, riferendosi ad una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenendo conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che potrebbero comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Di seguito è riportata la Scala delle Probabilità:

Livello	Valori	Criteri
IMPROBABILE	1	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in concomitanza con eventi poco probabili ed indipendenti.
POSSIBILE (ma non molto probabile)	2	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.
PROBABILE	3	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno anche se in modo non automatico e/o diretto.
INEVITABILE (nel tempo)	4	Esiste una correlazione diretta tra l'anomalia da eliminare ed il verificarsi del danno ipotizzato.

Per quanto concerne l'Entità dei Danni, si fa riferimento alla reversibilità o meno del danno.

Di seguito è riportata la Scala dell'Entità del Danno:

Livello	Valori	Criteri
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea breve e rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
MODESTO	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea anche lunga ma reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità permanente parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
GRAVISSIMO E/O MORTALE	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Il valore normale del rischio è stato ottenuto moltiplicando il valore della Probabilità (P) per il valore dell'Entità del danno (D):

$$R = P \times D$$

utilizzando la seguente matrice a sedici cifre:

		Valori normali del rischio			
P	→	4	8	12	16
	→	3	6	9	12
	→	2	4	6	8
	→	1	2	3	4
		↑	↑	↑	↑
		D			

Il peso del **rischio reale** è stato determinato assegnando ad ogni posizione della matrice un moltiplicatore, compreso tra 0,1 ed 1 per diversificare un medesimo risultato del **valore del rischio normale** in funzione del variare del peso della **probabilità** e del **danno**.

Si vuole cioè dire che un peso del rischio pari ad 8 può essere generato sia dal prodotto della probabilità (P) 2 x il danno (D) 4 che dal prodotto della probabilità (P) 4 x il danno (D) 2, con risultato, evidentemente, di un diverso **peso reale di rischio**, come illustrato nel seguente schema esplicativo:

		Moltiplicatori del rischio						Valori normali del rischio (R)						Valori pesati del rischio (Rp)			
P	→	0.2	0.6	1.0	1.0	P	→	4	8	12	16	P	→	0.8	4.8	12.0	16.0
	→	0.2	0.6	0.8	1.0		→	3	6	9	12		→	0.6	3.6	7.2	12.0
	→	0.2	0.4	0.8	1.0		→	2	4	6	8		→	0.4	1.6	4.8	8.0
	→	0.1	0.4	0.8	1.0		→	1	2	3	4		→	0.1	0.8	2.4	4.0
		↑	↑	↑	↑			↑	↑	↑	↑			↑	↑	↑	↑
		D						D						D			

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

1) RISCHI DA SOVRAPPOSIZIONE DI ATTIVITA'

Sono connessi alle interferenze tra:

- i lavoratori addetti alla cucina ed il personale scolastico e gli alunni, all'interno del refettorio.

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Abrasioni, colpi, scottature, scivolamenti e cadute in piano	Rischio dovuto a distrazioni durante le attività di preparazione dei pasti e l'allestimento del refettorio	2	2	4	1,6	Non lasciare mai incustoditi o in posizione instabile oggetti con parti taglienti o attrezzature bollenti. Non lasciare mai incustodite le attrezzature in funzione. Non ingombrare i passaggi della cucina e del refettorio con carrelli porta vivande, attrezzi per la pulizia o altro materiale che possano provocare la caduta di altri lavoratori. In caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la preparazione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento. Durante la predisposizione del refettorio, è vietato l'accesso al personale scolastico ed agli alunni.
Caduta in piano	Rischio dovuto allo scivolamento su pavimenti bagnati	2	2	4	1,6	In caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la distribuzione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, collocando, intorno all'area da pulire, apposita segnaletica di delimitazione e pericolo, al fine di evitare scivolamenti sul pavimento bagnato. Il personale scolastico dovrà sempre rispettare le limitazioni predisposte nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non dovranno rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. La pulizia dei locali adibiti a mensa deve essere effettuata in assenza del personale scolastico e degli alunni.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Scottature	Rischio dovuto al rovesciamento di alimenti caldi	2	2	4	1,6	Durante la distribuzione dei pasti nella mensa, gli addetti dovranno prestare la massima attenzione, mentre il personale scolastico non dovrà interferire con la loro attività e dovrà controllare che gli alunni restino sempre seduti.
Urti, colpi, impatti, compressioni	Rischio dovuto all'ingresso in locali riservati al solo personale autorizzato	2	2	4	1,6	E' vietato a tutto il personale scolastico entrare nella cucina e nei locali riservati ai lavoratori dell'impresa appaltatrice. Il personale della cucina potrà accedere solo ai locali adibiti alla propria attività (cucina e mensa) ed ai locali di servizio (spogliatoi, bagno, ecc.). Dovrà essere predisposto un cartello, da apporre sulla porta della cucina e della mensa, riportante il divieto di accesso alle persone non autorizzate. Presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cucina comunale. Pertanto, gli addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina.

2) RISCHI IMMESSI DALL'ATTIVITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	Rp	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Inalazione/contatto con sostanze chimiche	Rischio derivante dalla presenza di prodotti per la pulizia depositati nell'edificio	2	3	6	4,8	I prodotti dovranno essere depositati in un apposito locale, separatamente da altri materiali (carta, tessuti, ecc.) ed in quantità non eccessiva.
Incendio	Rischio derivante dalla presenza di prodotti per la pulizia vicino a fonti di innesco incendio	2	3	6	4,8	I lavoratori non dovranno in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi o in prossimità di fonti di innesco incendio. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 4		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

3) RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

SORGENTE DI RISCHIO		P	D	R	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE ATTE AD ELIMINARE LE INTERFERENZE
Caduta dall'alto	Rischio derivante dall'utilizzo della scala	2	3	6	4,8	Per la pulizia della cucina, in particolare della cappa, i lavoratori dovranno adottare ogni accortezza al fine di evitare il rischio di caduta dall'alto, anche in relazione ai modi e termini indicati per l'esecuzione della lavorazione nel piano di sicurezza dell'Impresa appaltatrice.
Emergenze	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne	2	3	6	4,8	I lavoratori dell'Impresa appaltatrice dovranno essere informati sulle procedure da seguire in caso di evacuazione, in modo da evitare comportamenti ed azioni pericolose sia per sè stessi che per le altre persone presenti nell'edificio. Inoltre, dovranno partecipare alle prove di evacuazione della scuola.

4) RISCHI DA ESECUZIONI PARTICOLARI

Nel caso in cui si rendesse necessario richiedere ai lavoratori dell'impresa appaltatrice dei servizi che esulano dalle normali attività dei medesimi, dovrà essere informato il Datore di lavoro, che, insieme ai componenti del Sistema di sicurezza, provvederà a valutarne i rischi.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 4	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Informazioni di dettaglio

Le presenti informazioni dovranno essere trasmesse ai lavoratori addetti alla cucina e mensa scolastica.

a) Luoghi di lavoro:

- l'area di lavoro assegnata all'Impresa appaltatrice consiste nella cucina e nel refettorio della Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e della Scuola dell'infanzia di Campovalano e nel refettorio della Scuola dell'infanzia e dell'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo;
- sono a disposizione dei lavoratori spogliatoi e servizi igienici a loro riservati.

b) Accessi e riconoscimento:

- i lavoratori potranno accedere ai luoghi di lavoro dagli ingressi a loro riservati;
- i lavoratori dovranno sempre indossare il tesserino di riconoscimento.

c) Impianti esistenti:

- i lavoratori dovranno essere informati sulle procedure da seguire in caso di evacuazione e dovranno partecipare alle prove di evacuazione della scuola;
- i lavoratori dovranno essere informati sulla posizione di estintori, punti di interruzione del gas, corrente elettrica, acqua dei locali a loro assegnati, da azionare in caso di emergenza.

d) Sostanze e materiali pericolosi:

- i lavoratori non dovranno in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi o in prossimità di fonti di innesco incendio. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti;
- i prodotti dovranno essere depositati in un apposito locale, separatamente da altri materiali (carta, tessuti, ecc.) ed in quantità non eccessiva.

e) Prescrizioni specifiche:

- durante le attività di preparazione dei pasti e le pulizie dei locali, non lasciare mai incustoditi o in posizione instabile oggetti con parti taglienti o attrezzature bollenti, non lasciare mai incustodite le attrezzature in funzione, non ingombrare i passaggi della cucina e mensa con carrelli porta vivande, attrezzi per la pulizia o altro materiale che possano provocare la caduta di altri lavoratori;
- in caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la preparazione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, al fine di evitare scivolamenti;

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	ALLEGATO 4		
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

- per la pulizia della cucina, in particolare della cappa, i lavoratori dovranno adottare ogni accortezza al fine di evitare il rischio di caduta dall'alto, anche in relazione ai modi e termini indicati per l'esecuzione della lavorazione nel piano di sicurezza dell'Impresa appaltatrice;
- durante le pulizie si dovrà prestare la massima attenzione in prossimità di apparecchiature elettriche in funzione;
- in caso di caduta accidentalmente a terra di alimenti durante la distribuzione dei pasti, si dovrà provvedere immediatamente alla loro rimozione ed alla pulizia del pavimento, collocando, intorno all'area da pulire, apposita segnaletica di delimitazione e pericolo, al fine di evitare scivolamenti sul pavimento bagnato;
- presso la Scuola dell'infanzia e l'Asilo Nido siti in Frazione Castelnuovo, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere solo alla fornitura delle derrate alimentari, mentre i pasti saranno preparati dalla cuoca comunale. Pertanto, gli addetti alla consegna dei generi alimentari non potranno accedere alla cucina, ma dovranno consegnare i prodotti direttamente al personale della cucina, in orari in cui non vi sono attività di preparazione dei pasti.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 5	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

<p><u>ALLEGATO 5</u></p> <p>CRONOPROGRAMMA</p>
--

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)		Codice	
	ALLEGATO 5		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

Durata appalto: dal 1 settembre al 30 giugno (Luglio 2024 se sarà prolungato il servizio scolastico) per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Lavoratori della Committenza, dell'Impresa appaltatrice e delle altre attività presenti nel luogo di lavoro		Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio
Lavoratori dell'Impresa appaltatrice	M											
	P											
Lavoratori della scuola	M											
	P											
	M											
	P											
	M											
	P											

M = mattino P = pomeriggio

Per le interferenze vedere l'Allegato "Valutazione dei rischi nel luogo di lavoro – Misure per cooperazione e coordinamento e interferenze".

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 6	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

<p><u>ALLEGATO 6</u></p> <p>COSTI PER LA SICUREZZA</p>
--

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008

(Gazzetta Ufficiale n. 101 del 30 aprile 2008 - Supplemento Ordinario n.108)

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

--- omissis ---

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

--- omissis ---

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 6	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

VALUTAZIONE COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO

Costi della sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 5 a carico dell'appaltatore.

I costi della sicurezza che l'appaltatore affronterà per garantire la sicurezza del proprio personale e, di riflesso, di quello della committenza e di terzi avventori dai rischi interferenziali derivanti dall'esecuzione dei lavori all'interno dei luoghi di lavoro della committenza sono così di seguito quantificati:

DESCRIZIONE	Prezzo orario	Numero ore	Numero lavoratori	Numero riunioni e attività	Importo
Incontri iniziali e periodici con i lavoratori per l'indicazione delle prescrizioni da seguire e per l'informazione dei medesimi sui contenuti del "Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali".	€ 30,00	1	5	4	€ 600,00
Attività di gestione del "Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali" a carico dell'appaltatore.	€ 30,00	1	2	4	€ 240,00
Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore					€ 840,00

(diconsi euro ottocentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6						Codice	
							Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024							

Costi della sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 6 a carico dell'appaltatore.

I costi della sicurezza che l'appaltatore affronterà per garantire la sicurezza del proprio personale nell'esecuzione del lavoro oggetto dell'appalto (per esempio: l'informazione, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti di vario tipo, i mezzi di protezione, i DPI ecc., finalizzati a salvaguardare i lavoratori dell'appaltatore dai rischi specifici della propria attività) sono così di seguito quantificati:

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (TABELLA 01)

D.P.I.	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammortamento	Importo in Euro
Scarpa antiscivolo	n°	60,00	5	40	1	100%	1.000,00
Guanti in lattice	n°	1,00	5	40	30	100%	500,00
Guanti antitaglio	n°	15,00	4	40	1	50%	100,00
Guanti anticalore	n°	18,00	4	40	1	50%	120,00
Mascherina antipolvere	n°	0,50	5	40	60	100%	500,00
Retina igienica per capelli	n°	6,00	4	40	2	50%	80,00
Tuta	n°	60,00	5	40	2	50%	1.000,00
Totale costo D.P.I.							3.300,00

INFORMAZIONE E FORMAZIONE (TABELLA 03)

Informazione e Formazione	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammortamento	Importo in Euro
Distribuzione materiale informat.	n°	20,00	5	40	1	100%	333,33
Riunione di informazione	n°	20,00	5	40	1	100%	333,33
Corso di formazione di 1° livello	n°	100,00	5	40	1	20%	333,34
Totale costo Informazione e Formazione							1.000,00

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 6		Codice	
			Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

SORVEGLIANZA SANITARIA (TABELLA 05)

Sorveglianza sanitaria	u.m.	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F) = [(AxBxDxE)/12] x C
		Costo unitario	N. lavoratori	Durata dei lavori (mesi)	Quantità	Ammor- tamento	Importo in Euro
Contratto con medico competente compresi gli accertamenti preventivi e periodici di idoneità e visita annuale ambienti di lavoro	n°	60,00	5	40	1	100%	1.000,00
Totale costo sorveglianza sanitaria							1.000,00

RIEPILOGO COSTI PER LA SICUREZZA	
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (TABELLA 01)	€ 3.300,00
INFORMAZIONE E FORMAZIONE (TABELLA 03)	€ 1.000,00
SORVEGLIANZA SANITARIA (TABELLA 05)	€ 1.000,00
Totale costi sicurezza per l'applic. dell'art. 26 com. 6 a carico dell'appaltatore	€ 5.300,00
Totale costi sicurezza per l'applic. dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore	€ 840,00
TOTALE COSTI PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO	€ 6.140,00

(diconsi euro seimilacentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 6	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

IMPORTI DI APPALTO

IMPORTO (A)

IMPORTO LAVORI DA ASSOGGETTARE A RIBASSO	€ 330.750,00
IMPORTO PER LA SICUREZZA MINIMO DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 6 a carico dell'appaltatore (Importo di riferimento da utilizzarsi in sede di eventuale verifica dell'anomalia delle offerte)	€ 5.300,00
IMPORTO (A)	€ 336.050,00

IMPORTO (B)

IMPORTO PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com. 5 a carico dell'appaltatore	€ 840,00
IMPORTO (B)	€ 840,00

TOTALE APPALTO

IMPORTO (A)	€ 336.050,00
IMPORTO (B)	€ 840,00
TOTALE APPALTO	€ 336.890,00

(diconsi euro quattrocentottantottomilanovecentoquaranta/00) oltre IVA a norma di legge

IMPORTI DA UTILIZZARSI PER L'OFFERTA

IMPORTO LAVORI DA ASSOGGETTARE A RIBASSO	IMPORTO PER LA SICUREZZA MINIMO DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 com.6 a carico dell'appaltatore (Importo di riferimento da utilizzarsi in sede di eventuale verifica dell'anomalia delle offerte)	IMPORTO PER LA SICUREZZA DA NON ASSOGGETTARE A RIBASSO: Totale costi sicurezza per l'applicazione dell'art. 26 comma 5 a carico dell'appaltatore
€ 330.750,00	€ 5.300,00	€ 840,00

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI	Codice	
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	ALLEGATO 7		
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024	Pagina 1	

<p><u>ALLEGATO 7</u></p> <p>MISURE DI EMERGENZA</p>

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 7	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

MISURE DI EMERGENZA IN CASO D'INCENDIO

Nel caso in cui si rilevi o sospetti dell'esistenza di un principio di incendio (presenza di fumo, odore di bruciato, presenza di fiamme), non lasciarsi prendere dal panico (un principio di incendio si può spegnere agevolmente utilizzando un panno o gli estintori disponibili) e provvedere immediatamente a:

- richiamare l'attenzione di altro personale presente, richiedendone collaborazione per l'allontanamento dei presenti;
- valutare se l'entità dell'incendio è tale da poter essere affrontato con un estintore;
- in caso affermativo, intervenire tempestivamente e solo se si sa manovrare ed azionare un estintore, evitando di esporre a rischio la propria persona;
- non abbandonare il posto finché non si è certi che l'incendio non possa riprendere;
- in caso di incendio non controllabile telefonare immediatamente al 115 (Vigili del Fuoco) secondo la procedura riportata nei capitoli successivi;
- non prendere iniziative personali e non coordinate dai preposti alla sicurezza.

MISURE DI EMERGENZA IN CASO D'INFORTUNIO

Se si presenta la necessità di prestare soccorso ad una persona infortunata ricordare di:

- agire con prudenza, non impulsivamente, né sconsideratamente;
- valutare immediatamente se la situazione necessita di altro aiuto oltre al proprio;
- se attorno all'infortunato sussistono situazioni di pericolo (rischi elettrici, chimici, ecc.), prima di intervenire adottare tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie;
- eliminare, se possibile, il fattore che ha causato l'infortunio;
- spostare l'infortunato dal luogo dell'incidente solo se è necessario o se sussistono situazioni di pericolo imminente o continuato ed evitare di esporsi agli stessi rischi che hanno causato l'incidente;
- accertarsi del danno subito dall'infortunato: tipo di danno (grave, superficiale, ecc.), regione corporea colpita, probabili conseguenze immediate (svenimento, insufficienza cardio-respiratoria, ecc.);
- accertarsi delle cause: causa singola o multipla (caduta, folgorazione e caduta, ecc.), agente fisico o chimico (scheggia, intossicazione, ecc.);
- collocare l'infortunato nella posizione più opportuna (di sopravvivenza) ed apprestare le prime cure;
- rassicurare l'infortunato e spiegargli cosa sta succedendo cercando di instaurare un clima di reciproca fiducia;
- conservare stabilità emotiva per superare gli aspetti spiacevoli della situazione di urgenza e controllare le sensazioni di sconforto e/o disagio che possono derivarne;
- non sottoporre l'infortunato a movimenti inutili;
- non muovere assolutamente i traumatizzati al cranio o alla colonna vertebrale ed i sospetti di frattura;
- non premere e/o massaggiare quando l'infortunio può avere causato lesioni profonde;
- non somministrare bevande o altre sostanze;

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 7	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

- slacciare gli indumenti che possono costituire ostacolo alla respirazione;
- se l'infortunato non respira, chi è in grado può effettuare la respirazione artificiale;
- attivarsi ai fini dell'intervento di persone e/o mezzi per le prestazioni più urgenti e per il trasporto dell'infortunato al più vicino posto di pronto soccorso.

SCHEMA DI CHIAMATA DEI SOCCORSI

Per un rapido ed efficace intervento dei Vigili del Fuoco o del Pronto Soccorso, occorre fornire precise informazioni sull'emergenza in corso, secondo le istruzioni di seguito riportate.

Richiesta di intervento dei Vigili del Fuoco (115)

DURANTE LA TELEFONATA E' IMPORTANTE MANTENERE LA CALMA E NON INTERROMPERE LA COMUNICAZIONE.

Il telefonista dei Vigili del Fuoco farà delle domande per raccogliere tutte le informazioni necessarie:

COSA SUCCUDE?	Incendio, incidente stradale, soccorso di persone o animali, ecc.
GRAVITA' DELL'EMERGENZA	Cosa è coinvolto nell'incendio? Quanto è vasto?
CI SONO PERSONE IN PERICOLO?	Quante vetture coinvolte nell'incidente? La macchina che brucia ha l'impianto a gas? ecc.
DOVE?	Il paese, la frazione, via e numero civico, ulteriori indicazioni per raggiungere il posto, si può raggiungere con dei camion? In caso di incendio dove si è sviluppato? ecc.
I DATI DI CHI CHIAMA	COGNOME, NOME E NUMERO DI TELEFONO: questi dati permettono di poter ottenere ulteriori ed eventuali informazioni o verificare la veridicità della chiamata. Purtroppo, alcune volte, giungono richieste di soccorso false e questo comporta uno spiegamento di uomini e mezzi senza che ci sia una reale necessità. Dare dei dati chiari e precisi permette di evitare il verificarsi di questi incresciosi avvenimenti.

Raccolte queste brevi, ma essenziali, informazioni il telefonista attiva i segnali di allerta, all'autista viene consegnato un foglio con il nome e l'indirizzo; la squadra entro brevissimo tempo è già per strada e riceverà ulteriori informazioni via radio.

ATTENDERE L'ARRIVO DEI VIGILI DEL FUOCO: quando si vedono i soccorsi arrivare, farsi riconoscere con un cenno della mano per consentire un intervento ancora più sollecito.

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 7	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

Richiesta di intervento del Soccorso per Emergenza Sanitaria (118)

DURANTE LA TELEFONATA E' IMPORTANTE MANTENERE LA CALMA E NON INTERROMPERE LA COMUNICAZIONE.

COSA SUCCUDE?	Dare informazioni sul tipo di infortunio (caduta, schiacciamento, intossicazione, ustione, malore, ecc.).
GRAVITA' DELL'EMERGENZA	Comunicare il numero degli infortunati. Fornire informazioni sulle condizioni dell'infortunato (coscienza, respiro, polso, ferite, ecc.) e sul tipo di soccorso praticato o ancora in corso (compressione della ferita, respirazione bocca a bocca, massaggio cardiaco, ecc.).
CI SONO PERSONE IN PERICOLO?	Comunicare se sussiste ancora il rischio per altre persone.
DOVE?	Fornire indicazioni precise per il raggiungimento del luogo dell'infortunio. Concordare il percorso con la centrale operativa 118. Se il luogo è difficile da raggiungere fare in modo che qualcuno accolga l'ambulanza.
I DATI DI CHI CHIAMA	COGNOME, NOME E NUMERO DI TELEFONO: questi dati permettono di poter ottenere ulteriori ed eventuali informazioni.

RISPONDERE ALLE DOMANDE E NON RIAGGANCIARE SINO A CHE SONO STATE IMPARTITE DISPOSIZIONI.

NUMERI TELEFONICI UTILI

EVENTO	CHI CHIAMARE	TELEFONO
Emergenza incendio	Vigili del Fuoco	115
Emergenza sanitaria	Pronto Soccorso	118
Forze dell'ordine	Carabinieri	112
	Polizia	113

***TUTTE LE SUDETTE MISURE SONO MEGLIO SPECIFICATE NEI
PIANI DI EMERGENZA E DI EVACUAZIONE RELATIVI ALLE
SCUOLE OGGETTO DELL'APPALTO***

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 8	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 8

**VERBALE DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI
DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 8	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024			

VERBALE DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

in data _____

LOCALITA' _____ **PRESSO** _____

OGGETTO: **APPALTO SERVIZI**
Misure di prevenzione e rischi nel luogo di lavoro – Misure adottate per eliminare le interferenze – Misure di emergenza e di evacuazione.

PARTECIPANTI ALLA RIUNIONE

RUOLO	FIRMA
COMMITTENZA: ENTE/AZIENDA DATORE DI LAVORO O SUO DELEGATO IMPRESA APPALTATRICE: IMPRESA DATORE DI LAVORO O SUO DELEGATO	_____ _____
COMMITTENZA: RESP. DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE Belmonte Agnese IMPRESA APPALTATRICE: RESP. DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	_____ _____
COMMITTENZA: MEDICO COMPETENTE IMPRESA APPALTATRICE: MEDICO COMPETENTE	_____ _____
COMMITTENZA: RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA IMPRESA APPALTATRICE: RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	_____ _____
INCARICATO DELLA PROMOZIONE, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	_____

LAVORATORI

N.	COGNOME E NOME QUALIFICA	SETTORE/GRUPPO DI COMPETENZA	FIRMA
01			
02			
03			
04			

Allegati: si no N°

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
	ALLEGATO 9	Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ALLEGATO 9

ELENCO LAVORATORI

ORARIO DI LAVORO

**COPIA DELLE TESSERE DI RICONOSCIMENTO
DEI LAVORATORI OPPURE COPIA DEL REGISTRO,
VIDIMATO DALLA DIREZIONE PROVINCIALE DEL
LAVORO, PER AZIENDE CON MENO DI 10 ADDETTI
PER OGNI LUOGO DI LAVORO**

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008) ALLEGATO 9	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024		

ELENCO DEI LAVORATORI

I lavoratori della committenza sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Mansione

I lavoratori dell'impresa appaltatrice sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Mansione

ORARIO DI LAVORO

Lavoratori della committenza	Lavoratori dell'impresa appaltatrice

COPIA DELLE TESSERE DI RICONOSCIMENTO DEI LAVORATORI
OPPURE COPIA DEL REGISTRO, VIDIMATO DALLA DIREZIONE
PROVINCIALE DEL LAVORO, PER AZIENDE CON MENO DI 10 ADDETTI
PER OGNI LUOGO DI LAVORO

COMUNE DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 – 64012 CAMPLI (TE)

Datore di lavoro:	Cicconi	Maurizio
Responsabile Servizio di Prevenzione:	Belmonte	Agnese
Medico Competente:	Dr. ssa Murri	Giorgia
Rappresentante dei Lavoratori:	Sciamanna	Pierluigi

Pre – D.U.V.R.I.
**Documento di Valutazione dei
Rischi da INTERFERENZE**
Art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81,
come modificato dal D. Lgs. 106/2009



N° e data di revisione attuale	
00.	15.03.2021
01	19.04.2021



COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021/2024 SOTTOSCRIZIONE DEL PRE-DUVRI ED ALLEGATI		

SOTTOSCRIZIONE DELL'ELABORATO

<i>RUOLO</i>	<i>COGNOME E NOME</i>	<i>FIRMA</i>
COMMITTENTE/titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto -Art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08.	Cicconi Maurizio	

SISTEMA DI SICUREZZA DEL COMMITTENTE

Il presente elaborato, da intendersi come parte integrante dell'intero "Compendio documentale" (Nomine – Designazioni- Procedure di controllo- Valutazioni correlate- ecc.) posto in essere dal Datore di lavoro per garantire la salute e sicurezza sul luogo di lavoro, viene letto, accettato e sottoscritto dai seguenti componenti del Sistema di Sicurezza Aziendale:

<i>RUOLO</i>	<i>COGNOME E NOME</i>	<i>FIRMA</i>
DATORE DI LAVORO (DL)	Cicconi Maurizio	
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)	Belmonte Agnese	
ADDETTO/I AL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)		
MEDICO COMPETENTE (MC)	Murri Giorgia	 Dott.ssa Giorgia Murri Medico Chirurgo - Specialista in Medicina del Lavoro C/la Sacchetti, 101 - 66030 TRECILIO (CH) Codice Fiscale: MURRI GRG 04741 E435D Partita IVA: 0256258 069 2
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)	Sciamanna Pierluigi	

COMUNE DI CAMPLI (TE)	PRE-DUVRI DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008)	Codice	
		Revisione N. 01	Data 19.04.2021
	Appalto: Servizio refezione scolastica 2021-2024 SOTTOSCRIZIONE DEL PRE-DUVRI ED ALLEGATI		

SISTEMA DI SICUREZZA DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice dichiara di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della presente valutazione dei rischi e di essere stata correttamente informata circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui opererà e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate. Si impegna inoltre formalmente a contattare il committente qualora si renda necessario, durante l'esecuzione dei lavori, acquisire ulteriori informazioni, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze. Il presente elaborato, viene letto, accettato e sottoscritto dai seguenti componenti del Sistema di Sicurezza Aziendale:

RUOLO	COGNOME E NOME	FIRMA
DATORE DI LAVORO (DL)		
RESPONSABILE SISTEMA SICUREZZA PER SETTORE DI COMPETENZA (RSS)		
PREPOSTO INCARICATO DEL SISTEMA DI SICUREZZA PER SETTORE DI COMPETENZA (PI)		
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)		
ADDETTO/I AL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)		
MEDICO COMPETENTE (MC)		
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)		
INCARICATO DELLA PROMOZIONE, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO		

