



COMUNE DI VEDANO OLONA
Provincia di Varese

COPIA

DETERMINAZIONE

N° 126 - SERVIZI ALLA PERSONA

Assunta in data **10/12/2019**

OGGETTO : CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE DI CUI ALL'ART. 4, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 381/1991 MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA' DI OPERATORE D'APPOGGIO PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020. DETERMINA A CONTRARRE. CIG ZC92B0870A

PUBBLICAZIONE

Copia della presente viene affissa all'albo pretorio dell'Ente in data odierna e vi rimarrà ininterrottamente per 15 giorni consecutivi fino al

Lì,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Fto MASULLO MARIA ANTONIETTA

Copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.

Lì,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
MASULLO MARIA ANTONIETTA

OGGETTO : CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE DI CUI ALL'ART. 4, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 381/1991 MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA' DI OPERATORE D'APPOGGIO PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020. DETERMINA A CONTRARRE. CIG ZC92B0870A

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RICHIAMATA integralmente la Delibera di Giunta Comunale n. 59 del 17/05/2018 con cui veniva dato mandato alla Responsabile dell'Area Servizi alla Persona di procedere allo svolgimento di tutte le necessarie operazioni volte all'affidamento delle "Attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, ai sensi dell'art. 5 comma 1 della Legge n. 381/91, mediante l'esecuzione del Servizio di pulizia, catering e attività di operatore d'appoggio presso l'asilo nido comunale – periodo dal 20 agosto 2018 al 31 luglio 2020 con facoltà di proroga e rinnovo" tramite procedura di gara aperta, riservata alle cooperative sociali di Tipo B ai sensi dell'art. 5 della L. 381/91 con convenzioni finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

VISTA la propria Determina dirigenziale n. 139 del 14/12/18 con cui, a seguito dell'espletamento della gara svolta tramite procedura aperta, riservata alle Cooperative Sociali di Tipo B, interamente gestita sul mercato elettronico del sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia – piattaforma SINTEL, veniva effettuata l'aggiudicazione definitiva alla Coop. Soc. Il Giardino del Sole – P. IVA 02095130122 con sede a Venegono Superiore (VA) in via G. Cesare n. 33 delle "Attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate ai sensi dell'art. 5 della L. 381/91, mediante l'esecuzione del servizio di pulizia, di catering e attività di operatore d'appoggio presso asilo nido comunale per periodo dal 20/08/18 al 31/07/20, con facoltà di proroga e rinnovo" - CIG 75101568C8;

PRESO ATTO che con comunicazione - Prot. n. 14967 del 03.12.19, agli atti di questo Ente, la Coop. Soc. Il Giardino del Sole sopra indicata ha comunicato di non essere più nelle condizioni di proseguire le attività anzidette, aggiudicate con la Determina n. 139 del 14/12/18, "essendo in liquidazione e dovendo cessare tutte le attività al 31.12.19";

RILEVATO che ai fini di garantire la continuità delle attività a far data dal 07.01.2020 si rende necessario attivarsi con urgenza per individuare un'altra Cooperativa Sociale di Tipo B per l'espletamento delle suddette "Attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della legge n. 381/1991, mediante l'esecuzione del servizio di pulizia, di catering e attività di operatore d'appoggio presso asilo nido comunale per periodo dal 07.01.2020 al 31.07.2020", per un valore economico dell'affidamento a base d'asta pari a € 39.616,00 + IVA se dovuta;

VISTO quanto previsto dall'art. 36 comma 2 lett. a);

VISTO l'art. 192, comma 1 del D.Lgs 267 del 18.08.2000 che definisce la necessità di adottare apposito provvedimento a contrarre indicante:

- a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
- b) l'oggetto del contratto, la sua formula e le clausole ritenute essenziali;

c) la modalità di scelta del contraente.

DATO ATTO che:

- a) il fine che si intende perseguire con l'affidamento in oggetto è l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della legge n. 381/1991 mediante l'esecuzione del servizio di pulizia, di catering e attività di operatore d'appoggio presso l'asilo nido comunale per il periodo 07/01/2020 – 31/07/2020;
- b) l'affidamento avrà per oggetto l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della legge n. 381/1991 mediante esecuzione del servizio di pulizia, catering in loco e attività di operatore d'appoggio presso l'asilo nido comunale. I rapporti contrattuali tra la Cooperativa sociale aggiudicataria ed il Comune di Veduggio il Grande sono regolati sulla base del Progetto allegato al presente atto (allegato A), che ne forma parte integrante e sostanziale;
- c) la cooperativa sociale di Tipo B aggiudicataria verrà individuata, stante l'urgenza di garantire la continuità delle attività oggetto di affidamento, tramite affidamento diretto a Coop. Soc. di Tipo B con iter interamente svolto sulla piattaforma telematica e-Procurement della Regione SINTEL.

CONSIDERATO che occorre approvare il Progetto (Allegato A) comprensivo di Capitolato includente relazione tecnico-organizzativa, Duvri e Analisi dei costi nonché gli allegati indicati nel medesimo documento, il Modello 1 "Istanza di partecipazione e il Modello 2 "Dettaglio prezzi offerta economica", documenti tutti che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RICHIAMATO il Decreto Sindacale n. 4 del 27/06/2016, con il quale venivano attribuite le Funzioni Dirigenziali di cui all'art. 107 del T.U.E.L. 2000 al Responsabile del servizio nell'Area Servizi alla Persona;

VISTO l'art. 107 comma 1 e comma 2 della legge 18 agosto 2000 n. 267;

D E T E R M I N A

DI ADOTTARE, per le motivazioni indicate in narrativa che qui si richiamano come parte sostanziale ed integrante, la presente determinazione a contrarre ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs 267 del 18.08.2000;

DI APPROVARE i seguenti atti, allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale: il Progetto (Allegato A) comprensivo di Capitolato includente relazione tecnico-organizzativa, Duvri e Analisi dei costi nonché gli allegati indicati nel medesimo documento, il Modello 1 "Istanza di partecipazione e il Modello 2 "Dettaglio prezzi offerta economica", documenti tutti che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DI DARE AVVIO alla procedura di affidamento diretto delle "Attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della legge n. 381/1991, mediante l'esecuzione del servizio di pulizia, di catering e attività di operatore d'appoggio presso asilo nido comunale per periodo dal 07.01.2020 al 31.07.2020" - CIG ZC92B0870A, a Coop. Soc. di Tipo B accreditata alla Piattaforma Sintel, tramite procedura interamente gestita sul mercato elettronico del sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia – piattaforma SINTEL;

DI PROCEDERE alla pubblicazione del presente atto all'Albo Pretorio on-line del Comune di Vedano Olona e sul sito comunale all'indirizzo www.comune.vedano-olona.va.it – sezione Amministrazione Trasparente – voce “Bandi di Gara e Contratti”;

DI DARE ATTO che, non comportando la presente determinazione alcun assunzione di spesa, il presente provvedimento viene dichiarato immediatamente eseguibile.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Fto MASULLO MARIA ANTONIETTA

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA
--

Ai sensi dell'art. 151, comma 4, del *D.L.vo 267/2000*, il sottoscritto responsabile del servizio finanziario esprime parere **FAVOREVOLE** all'adozione della presente determinazione, attestando contestualmente la copertura finanziaria.

La determinazione di impegno è pertanto **ESECUTIVA**.

Lì,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Fto

PROGETTO RELATIVO ALL'ATTIVITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA' DI OPERATORE D'APPOGGIO PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE – PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020.

CIG ZC92B0870A

ELABORATI COSTITUENTI IL PROGETTO

- a) CAPITOLATO INCLUDENTE RELAZIONE TECNICO-ORGANIZZATIVA;**
- b) INDICAZIONI INERENTI IL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI) DI CUI ALL'ART. 26, COMMA 3, DEL D.LGS. N. 81/2008;**
- c) ANALISI DEI COSTI DELL'AFFIDAMENTO.**

COMUNE DI VEDANO OLONA

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DI ATTIVITA’ DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA’ DI OPERATORE D’APPOGGIO PRESSO L’ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020.

CIG ZC92B0870A

Articolo 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E FINALITA’ DEL SERVIZIO

Premessa

Questo Comune, nell’esercizio delle funzioni socio-assistenziali cui è istituzionalmente preposto, intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione e inserimento lavorativo a favore di propri cittadini che versano in situazioni di disadattamento sociale e/o di emarginazione dal mercato del lavoro.

Considerato che:

- le Cooperative sociali svolgono la propria azione sociale precipuamente nell’ambito territoriale integrandosi nella rete dei servizi per la riabilitazione dei disabili e di altre categorie a rischio di emarginazione;
- che le Amministrazioni Locali e le Cooperative Sociali sono perciò espressione della medesima comunità locale cui spetta il dovere di tutelare i soggetti più deboli, e possono quindi coordinare ed integrare la comune azione, salvaguardando le rispettive autonomie.

Il Comune di Vedano Olona attesa la positiva esperienza degli anni scorsi, ha stabilito di individuare una cooperativa sociale di tipo “B” quale soggetto idoneo per esperienza e capacità a collaborare con questo Ente per le finalità di cui sopra.

1. Pertanto, il presente Capitolato ha per oggetto e finalità lo svolgimento delle prestazioni inerenti l’attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate di cui all’art. 4, comma 1, della legge n. 381/1991 mediante l’affidamento del servizio di pulizia dei locali, del servizio di catering in loco ed eventuali altri servizi integrativi presso l’Asilo Nido Comunale di Vedano Olona sito in Via Don Minzoni,13.

2. Le obbligazioni concernenti sia l’attività di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate sia il servizio di pulizia, di catering e integrativi, dovranno adempiersi secondo le prescrizioni e le modalità indicate nel presente Capitolato.

Articolo 2 – INFORMAZIONI DI CONTESTO

1. L’Asilo nido è organizzato in sezioni suddivise per gruppi di età. Per il periodo gennaio 2020 – luglio 2020 si prevedono un numero massimo di bambini n. 24, di cui massimo n. 8 lattanti.

2. L’Asilo Nido è aperto, durante l’intero anno scolastico, dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 18.00 con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione previsti dal calendario attività determinato dall’Amministrazione comunale. Gli orari di entrata e di uscita sono i seguenti:

- *tempo pieno*, entrata dalle 8.30 alle 9.00, uscita dalle ore 16.00 alle ore 16.30
- *part time mattino*, entrata dalle 8.30 alle 9.00, uscita dalle ore 12.30 alle ore 13.30
- *part time pomeriggio*, entrata dalle 12.00 alle 13.00, uscita dalle ore 16.00 alle ore 16.30
- *pre-asilo*, dalle ore 7.30 alle ore 8.30
- *post-asilo*, dalle ore 16.30 alle ore 18.00

Articolo 3 – PRESTAZIONI DI PULIZIA E ATTIVITA’ DI OPERATORE D’APPOGGIO: MODALITA’ DI SVOLGIMENTO.

1. L’esecuzione dei lavori di pulizia e delle altre attività integrative dell’operatore d’appoggio dovranno essere svolte presso l’asilo nido comunale senza interferire nel lavoro educativo e dovranno essere a supporto delle attività educative.

2. Per lo svolgimento delle prestazioni indicate nel presente articolo 3, la Cooperativa deve avvalersi di personale che dovrà essere necessariamente presente dal lunedì al venerdì, il primo per un totale di 38

COMUNE DI VEDANO OLONA

ore settimanali e il secondo per 12 ore settimanali, monte ore entrambi da svolgersi all'interno dell'orario di apertura del nido e che dovrà essere strutturato dalle ore 7.30 alle ore 18.00 in funzione delle esigenze del servizio.

3. I principali interventi da garantire a totale carico della Cooperativa sono i seguenti:

- a. Pulizia di tutti i locali dell'asilo nido compreso i locali cucina, le stoviglie, la dispensa e le attrezzature utilizzate per la preparazione e consumazione dei pasti e di tutte quelle che si rendessero necessarie;
- b. Attività di guardaroba;
- c. Attività di bidelleria per apertura cancello all'arrivo e all'uscita dei bambini e per assistenza alle educatrici in caso di necessità;
- d. Lavaggio giornaliero di tovaglie, strofinacci e quanto utilizzato dagli operatori del nido;
- e. Stiratura;
- f. Sanificazione settimanale di tutti i bagni;
- g. Battitura settimanale dei tappeti e lavaggio quindicinale dei tappeti di piccole dimensioni;
- h. Lavaggio ogni tre mesi dei tappeti grandi, dei cuscini e di tutti gli arredi presenti nelle aule utilizzate dai bambini;
- i. Cambio settimanale coprimaterassi lettini dei Piccoli e lenzuola di tutti i lettini;
- l. Pulizia periodica dei vetri e degli infissi (almeno 2 volte l'anno);
- m. Scopatura e lavaggio dell'ingresso;
- n. Lavaggio a cadenza semestrale delle tapparelle;
- o. Pulizia, nel periodo estivo, dei marciapiedi e davanzali delle finestre;
- p. Lavori di rammendo e piccole cuciture;
- q. Consegna dei carrelli dalla cucina alle sale da pranzo e riordino alla fine del pranzo;
- r. Raccolta dei rifiuti tenendo conto dello smaltimento differenziato nel rispetto della normativa vigente in materia e delle apposite disposizioni comunali;
- s. Sistemazione lettini per il riposo dei bambini e riordino dei locali prima della merenda;
- t. Ceratura dei pavimenti una volta durante il periodo estivo;
- u. Pulizia e sanificazione periodica del locale lavanderia comprensivo di lavaggio piastrelle ed attrezzature;
- v. Pulizia e sanificazione periodica del locale spogliatoio;
- z. Pulizie dello scivolo di collegamento porta ingresso-cancello.

In particolare, presso i locali di servizio (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), dovrà essere anche previsto il lavaggio trimestrale delle finestre, dei davanzali e dei vetri interni ed esterni, nonché il lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti; mensilmente dovrà essere prevista la rimozione delle ragnatele.

4. La Cooperativa dovrà nominare un Referente per l'attività sopra descritta.

5. L'articolazione del monte orario settimanale deve essere concordata con la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona e la Coordinatrice dell'asilo nido e le attività di cui sopra dovranno essere rispettose delle esigenze progettuali della struttura e svolte secondo modi e tempi condivisi con la Coordinatrice dell'Asilo Nido; tali informazioni saranno oggetto di un apposito documento che articoli i compiti e che sarà sottoscritto dalla Coordinatrice dell'Asilo Nido e dalla Referente della Cooperativa.

7. Il materiale, gli elettrodomestici e le attrezzature di pulizia e lavaggio della biancheria saranno messi a disposizione dal comune e la Cooperativa Sociale si impegna a utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con la massima cura.

8. Sono a carico del Comune tutte le spese derivanti dal consumo di energia elettrica e di acqua necessarie all'espletamento delle attività di al presente articolo purché siano in linea con gli ordinari consumi.

9. E' compito della Cooperativa assicurare, richiamando il principio della buona amministrazione e del miglioramento continuo, un uso parsimonioso di tali utenze, allo scopo di ridurre i costi di gestione e la produzione dei rifiuti, salvaguardare l'ambiente, promuovendo tra il proprio personale buone pratiche ambientali e costantemente sorvegliando sull'utilizzo delle utenze al fine di prevenire ogni abuso e sanzionare ogni comportamento improprio.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Articolo 4 – SERVIZIO DI CATERING IN LOCO

1. Il servizio dovrà essere svolto presso la cucina situata nell'asilo nido comunale, adeguatamente attrezzata di: utensili vari, strumentazioni, apparecchiature, impianti tecnologici fissi e mobili, attrezzature e arredi. Al fine dello svolgimento dell'anzidetto servizio di catering in loco, il Comune mette a disposizione della Cooperativa Sociale i suddetti locali della cucina di proprietà comunale, con tutto quanto presente a corredo; tutto il materiale si intende in buono stato d'uso e funzionamento.
2. In caso di guasti alle attrezzature di proprietà comunale, la Cooperativa Sociale dovrà darne immediata comunicazione all'Area Servizi alla Persona del Comune.
3. La Cooperativa Sociale si assume la responsabilità per eventuali danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti a incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.
4. Il servizio di catering in loco comprende:
 - l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legume fresco-caldo;
 - la consegna, mediante vassoi e carrello di servizio, dei cibi previsti dal menù in vigore, alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso secondo le indicazioni della coordinatrice della struttura.
5. I pasti dovranno essere pronti entro le ore 11.00; le merende dovranno essere pronte per le ore 15.10 o comunque nell'orario indicato dalla Coordinatrice del servizio.
6. I destinatari del servizio sono i bambini dell'asilo nido e il personale educativo che li assiste nel momento del pasto, come segue:
 - n. bambini: max 24 bambini, dai 3 ai 36 mesi di cui massimo n. 8 lattanti;
 - n. educatori: 3 operatori
 - numero complessivo di pasti previsti per il periodo oggetto di affidamento di: totali n. 2610 circa.
7. I suddetti numeri sono stati calcolati preventivamente sulla base dello storico, pertanto potranno subire modifiche collegate all'andamento del servizio.
8. Il servizio dovrà essere svolto con modalità organizzative e metodologiche concordate con il Responsabile dell'Area, adottando strategie funzionali allo svolgimento del servizio.
9. Il servizio deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:
 - fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
 - costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare, quanto indicato nelle più recenti Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.
10. La Cooperativa Sociale dovrà assicurare, ai sensi della normativa vigente in materia:
 - a. Preparazione del numero dei pasti: il numero dei pasti sarà comunicato da parte del personale comunale entro le ore 9,30 di ogni mattino, con dettaglio delle diete speciali (patologie, allergie, intolleranze, motivazioni religiose ecc.).
 - b. Competenza professionale nelle varie fasi del servizio.
11. La Cooperativa Sociale deve porre in essere, in tutte le fasi e le attività di svolgimento del servizio di catering in loco e di gestione degli alimenti dell'asilo nido, tutte le prestazioni necessarie per l'attuazione del sistema di controllo (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. Ce 852/2004 e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Vedano Olona.
12. Quando necessario la Cooperativa Sociale dovrà provvedere alla revisione del manuale di autocontrollo e a garantire la formazione a tutto il personale dell'asilo nido, compreso i dipendenti del Comune di Vedano Olona. Il programma del corso ed il relativo calendario dovranno essere comunicati alla coordinatrice dell'asilo nido.
13. La Cooperativa Sociale assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ect.

COMUNE DI VEDANO OLONA

14. La Cooperativa Sociale è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione delle attività previste dal presente affidamento.

15. La Cooperativa Sociale si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali messi a disposizione, nonché agli impianti tutti. In caso di interventi non autorizzati la Cooperativa Sociale dovrà risarcire il Comune per eventuali danni arrecati.

16. Alla scadenza dell'affidamento, la Cooperativa Sociale si impegna a riconsegnare i locali al Comune con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero almeno pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati alla Cooperativa Sociale.

17. In occasione di lavori di manutenzione o trasformazione/riparazione degli impianti, la Cooperativa Sociale dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate. La Cooperativa Sociale è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo e ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati.

Articolo 5 – SPECIFICHE DELLA FORNITURE – LE MATERIE PRIME ALIMENTARI – AUTOCONTROLLO

1. La Cooperativa predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Comune, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, in caso di richiesta.

2. La Cooperativa deve garantire la redazione di menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per ogni tipologia di necessità degli utenti (diete speciali, diete in bianco, diete leggere etc...), sia terapeutica che etico-religiosa che dovranno essere validati dalla competente ATS INSUBRIA (ex ASL).

3. Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo. Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D. Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

4. I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido, devono:

- corrispondere per caratteristiche, tipo e qualità a quelli approvati dal Comune e dall'ATS Insubria e presenti nell'Allegato 1;

- essere realizzati con derrate conformi alle specifiche merceologiche e qualitative di cui all'Allegato 2;

- essere realizzati secondo le grammature e le indicazioni nutrizionali di cui agli Allegati 3 e 4 e s.m.i.;

5. Per ciò che attiene ai menù in vigore, qualora necessario, la Cooperativa Sociale dovrà provvedere ad apportare le modifiche/le integrazioni relative all'indicazione degli allergeni presenti, in conformità alle specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011, nonché ulteriori eventuali modifiche per comprovate esigenze degli utenti o richieste formulate dall'ATS Insubria. Ogni modifica apportata ai menù, comunque, prima di essere eseguita, dovrà venire preventivamente autorizzata anche dal Comune.

La Cooperativa Sociale può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata e/o parziale fornitura di una o più materie prime;

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas metano;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

6. Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo che continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico-religiosi;

- un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico-religiosi;

COMUNE DI VEDANO OLONA

- un contorno adeguato al secondo piatto;
- frutta di stagione o dessert;
- uno o due panini;
- acqua.

7. Allo scopo di tutelare i bambini che manifestano sintomi di allergia o intolleranza alimentare, informare correttamente sulla presenza di allergeni dichiarati in etichetta dal produttore e rendere la comunicazione verificabile durante l'esecuzione delle ricette, la Cooperativa, in attuazione di quanto dal Reg. U. E. 1169/2011 dovrà indicare direttamente in menù la presenza dell'allergene e predisporre un ricettario con l'indicazione degli allergeni a disposizione della cucina.

8. La Cooperativa dovrà porre in atto forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

9. Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Cooperativa dovrà:

- a) dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed alla loro corretta conservazione;
- b) effettuare un costante controllo rispetto alle temperature dei pasti intervenendo tempestivamente con miglioramenti organizzativi e/o delle attrezzature utilizzate laddove le temperature stesse non siano quelle previste dalle vigenti normative.

10. La Cooperativa stessa dovrà inoltre inviare al Comune, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

11. Il Comune di Vedano Olona non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione e relativi controlli.

12. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs.193/2007 e s.m.i., il Comune di Vedano Olona riterrà responsabile la Cooperativa Sociale aggiudicatrice.

Articolo 6 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. La Cooperativa Sociale deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso la cucina e tutti i locali dell'asilo nido, secondo quanto previsto dai precedenti articoli; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

Articolo 7 - PRESTAZIONI PER L'INSERIMENTO LAVORATIVO DELLE PERSONE SVANTAGGIATE

1. Ai fini del perseguimento degli obiettivi del presente Capitolato, sono a totale carico della Cooperativa le seguenti obbligazioni principali relative all'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate:

- a) garantire la gestione di n. 2 persone svantaggiate in tirocinio pratico-formativo, segnalate dal Servizio Sociale del Comune di Vedano Olona, al fine di consentire agli stessi una conoscenza diretta del mondo del lavoro mediante la sperimentazione di un ambito professionale ovvero ad acquisire competenze per un inserimento o reinserimento nel mercato del lavoro, in collaborazione con il Nucleo Inserimenti Lavorativi del Distretto di Tradate e del Servizio Sociale del Comune, da inserire in un'attività da svolgersi per il Comune di Vedano Olona nel territorio comunale, quindi anche in ambienti differenti da quello dell'asilo nido;
- b) garantire apposita copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali (INAIL) a favore delle n. 2 persone inserite in attività di tirocinio pratico-formativo;
- c) predisporre, attuare e gestire i progetti personalizzati di inserimento lavorativo di cui alla lettera a e b del presente articolo;

COMUNE DI VEDANO OLONA

- d) garantire la presenza di una figura educativa che collabori con il Servizio Sociale ed il Nucleo Inserimenti Lavorativo nell'inserimento delle persone nell'attività individuata, monitorandone il buon andamento;
- e) trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone svantaggiate inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa in materia di tutela dei personali di cui al D.Lgs. 196/2003;
- f) attuare tutte le norme in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alle situazioni di svantaggio.

Articolo 8 - PROGETTI PERSONALIZZATI DI INSERIMENTO LAVORATIVO

1. La Cooperativa Sociale è tenuta a predisporre un progetto personalizzato di inserimento lavorativo per ciascuna persona svantaggiata inserita.
2. Il progetto personalizzato dovrà prevedere metodi, procedure e strumenti che si intendono utilizzare ai fini del buon esito del percorso lavorativo del soggetto svantaggiato e dovrà indicare le possibilità di apprendimento che vengono offerte alla persona svantaggiata, sia in relazione a nuove competenze professionali, che allo sviluppo di capacità di inserimento in ambiente lavorativo e gestione delle problematiche che ne derivano.
3. La Cooperativa Sociale si impegna a trasmettere all'Ente a conclusione dell'affidamento una relazione circa i risultati raggiunti nell'attività di inserimento lavorativo.

Articolo 9 - PERSONALE IN SERVIZIO

1. Il personale impiegato per l'espletamento delle attività, oggetto del presente Capitolato, dovrà essere numericamente adeguato per il buon espletamento delle attività e dovrà essere in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione dell'attività affidate.
2. Il personale incaricato deve essere in possesso di tutto quanto previsto dalla normativa vigente per la gestione degli alimenti e deve aver effettuato la formazione inerente la gestione degli alimenti e in grado di applicare correttamente quanto richiesto dal sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.).
3. Il personale incaricato deve ricevere adeguata formazione ed informazione in merito al D.Lgs. 81/08.
4. Per l'esecuzione delle attività di pulizia, dovrà indossare camice di colore differente rispetto a quello impiegato per le produzioni alimentari.
5. Il personale inserito deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e dell'Asilo Nido e non assumere in alcun modo atteggiamenti scortesi o offensivi.
6. Il personale giudicato da parte della Responsabile dell'Area Servizi alla Persona negligente o inidoneo al corretto svolgimento del servizio dovrà essere immediatamente sostituito a semplice richiesta della cooperativa.
7. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio stesso secondo le modalità richieste dal presente Capitolato
8. Poiché il personale addetto alle attività di cui al presente affidamento ha libero accesso in ogni locale è tenuto, previa responsabilità diretta della Cooperativa, a non utilizzare l'attrezzatura dell'ente, a non aprire documenti o fascicoli né in assenza né in presenza del personale dell'ente.
9. Il personale operante nel servizio è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
10. Tutto il personale dipendente della Cooperativa inserito nel servizio oggetto del presente Capitolato dovrà essere dotato di idoneo abito da lavoro con tesserino di riconoscimento.
11. La Cooperativa dovrà provvedere, in caso di malattia, ferie o altre assenze del personale incaricato allo svolgimento delle attività, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza.
12. La Cooperativa Sociale dovrà comunicare prima dell'avvio del servizio il nominativo degli operatori individuati, le relative mansioni, il livello di inquadramento, i giorni e le fasce orarie di intervento, da stabilirsi secondo quanto previsto dal presente capitolato.

COMUNE DI VEDANO OLONA

13. Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra il Comune e gli operatori che la Cooperativa. utilizzerà per il servizio oggetto del presente affidamento.

14. Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

15. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice, copricapo e scarpe di color chiaro, nonché mascherina e guanti di colore blu e preferibilmente in nitrile (da sostituire con adeguata frequenza) per la produzione dei piatti freddi e la lavorazione di carne, pesce ed impasti contenenti ingredienti di origine animale.

Articolo 10 - DURATA, AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO

1. La durata dell'affidamento è fissata dal 07 gennaio 2020 al 31 luglio 2020. Alla data di scadenza il contratto decade di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. E' vietato il rinnovo tacito.

Articolo 11 – IMPORTO CONTRATTUALE DEL SERVIZIO

1. L'importo dei servizi oggetto del presente affidamento, posto a base d'asta, è fissato in € 39.616,00.= oltre IVA (diconsi euro trentanovesicentosedici/00.=) comprensivo degli oneri di sicurezza a carico del datore di lavoro e al netto degli oneri DUVRI a carico del Committente.

2. Il corrispettivo contrattuale sarà quello risultante dall'applicazione della percentuale di ribasso formulata dal soggetto aggiudicatario sull'importo presunto sopracitato.

3. L'importo contrattuale retribuisce in maniera esaustiva tutte le prestazioni, oneri ed obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato e dalla normativa vigente a carico dell'aggiudicatario. Sono esclusi gli oneri relativi alle misure preventive e protettive necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze (quantificati in euro 200,00 comprensivi di IVA per l'intera durata dell'appalto) che non sono soggetti a ribasso.

4. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al D. Lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza, sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi quantificati in via meramente indicativa nell'analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto dal presente articolo.

5. Indipendentemente dalla percentuale di ribasso praticata in sede di affidamento e, conseguentemente dalla esatta quantificazione dell'importo contrattuale, il valore economico dell'affidamento potrà subire una variazione in aumento o in diminuzione sino al 20% del valore di aggiudicazione, senza che ciò possa legittimare pretese economiche aggiuntive da parte della Cooperativa Sociale rispetto a quanto da riconoscere per le prestazioni erogate, ai sensi di quanto previsto dal comma 12 dell'art 106 del Decreto Legislativo n. 50 del 18.04.16. Si applica altresì l'art. 107 del Decreto Legislativo n. 50 del 18.04.16 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto, in quanto compatibile con le attività oggetto del presente capitolato.

6. Gli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08 e successive integrazioni ed aggiornamenti, diversi da quelli da interferenza, indicati nella suddetta quantificati in via meramente indicativa nella suddetta analisi dei costi, sono a carico della cooperativa e sono compresi nell'importo contrattuale determinato ai sensi del comma primo del presente articolo.

7. Non sono ammesse offerte in aumento. Sono ammesse offerte alla pari.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Articolo 12 – COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE INERENTI LE ATTIVITA' DISCIPLINATE DAL PRESENTE CAPITOLATO E CONTROLLI

1. La Cooperativa Sociale dovrà trasmettere al Comune, prima di iniziare il servizio, le seguenti comunicazioni:
 - a) i nominativi e le generalità del personale che svolgerà le attività disciplinate dal presente capitolato;
 - b) il nominativo di un responsabile per gli aspetti gestionali ed organizzativi delle attività che sarà la figura di riferimento per il Comune;
2. La Cooperativa dovrà comunicare all'Area Servizi alla Persona per iscritto, ogni eventuale variazione successiva, anche temporanea, di quanto al precedente comma 1.
3. La Cooperativa è tenuta a trasmettere all'Area Servizi alla Persona una relazione di fine periodo in cui sono sintetizzati i risultati raggiunti nell'attività di inserimento lavorativo in relazione ai progetti personalizzati di inserimento lavorativo di ciascun soggetto svantaggiato.
4. Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona è legittimato a effettuare gli opportuni controlli sulla concreta ed effettiva attuazione dei progetti di inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati in relazione all'incarico in questione.

Articolo 13 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. La Cooperativa deve predisporre l'attuazione di programmi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in relazione alle mansioni svolte, sia in caso di nuova assunzione che di assunzione a nuove mansioni e comunque a seguito di modifiche organizzative, secondo quanto previsto dalle normative rilevanti per il settore sia in tema di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari, sia in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.
2. La Cooperativa dovrà comunicare all'Area Servizi alla Persona del Comune di Vedano Olona la data, l'ora e il luogo in cui verranno effettuati i corsi di formazione.

Articolo 14 - RISPETTO DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI E TUTELA

1. Coerentemente con quanto sancito dalla normativa in materia, il trattamento di tali dati è improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la riservatezza ed i diritti degli interessati.
2. La Cooperativa Sociale dovrà garantire che il trattamento dei dati personali e/o sensibili dei quali il personale addetto all'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato venga a conoscenza per motivi legati all'espletamento dell'attività stessa, avvenga garantendo l'assoluto rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e sia effettuato unicamente per le finalità connesse all'espletamento del presente procedimento e secondo le modalità a ciò strettamente correlate.
3. La comunicazione dei dati a soggetti pubblici e privati è ammessa nei limiti previsti dalla normativa vigente, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili.
4. La Cooperativa Sociale deve indicare il soggetto responsabile del trattamento dei dati e gli eventuali incaricati.
5. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 (articolo 14) e del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), all'Amministrazione compete altresì l'obbligo di fornire alcune informazioni, di seguito riportate, riguardanti il trattamento dei suddetti dati personali.
6. Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, il conferimento dei dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità riguardanti l'adempimento in materia di gestione degli affidamenti di servizi. Il conferimento è inoltre da ritenersi obbligatorio per l'espletamento di tutte le attività del Comune e funzionali all'esecuzione degli obblighi di cui al presente Capitolato. In particolare:
 - a) i dati personali della Cooperativa Sociale;

COMUNE DI VEDANO OLONA

b) i dati forniti dalla Cooperativa Sociale vengono acquisiti ed elaborati oltre che ai fini di cui sopra, per la stipula e l'esecuzione dell'affidamento, per gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo economico e per la tutela dei diritti contrattuali;

c) l'eventuale rifiuto a fornire i dati per tali finalità può determinare l'impossibilità del Comune a dar corso ai rapporti di cui al presente Capitolato e agli obblighi di legge.

7. Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente del Comune coinvolto nel procedimento.

8. Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

9. Di norma i dati forniti dalla Cooperativa Sociale non rientrano tra i dati classificati come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'art. 4 comma 1 lettere d) ed e) del D.Lgs. 196/2003.

10. Qualora il Comune venga a conoscenza ad opera dell'interessato di dati sensibili o giudiziari non indispensabili allo svolgimento dei fini istituzionali sopra citati, tali dati ai sensi dell'art. 11 comma 2 del D.Lgs. 196/2003, non possono essere utilizzati in alcun modo.

11. I dati personali vengono trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica, nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui possono accedere e, quindi venirne a conoscenza, i responsabili e gli incaricati espressamente autorizzati in forza anche ad altri uffici comunali che gestiscono i contratti, la contabilità o che svolgono attività attinenti all'esecuzione del presente Capitolato.

Articolo 15 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA COOPERATIVA IN OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE

1. La Cooperativa si impegna a:

a. applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori subordinati condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL dei dipendenti delle cooperative sociali, siglato dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative o dal C.C.N.L. di settore, e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi relativi alla località in cui si svolgono i lavori, ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge ovvero per i rapporti di lavoro diversi da quello subordinato, in assenza di contratti o accordi collettivi specifici, a corrispondere i compensi medi in uso per prestazioni analoghe rese in forma di lavoro autonomo;

b. ad ottemperare a tutti gli oneri verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli obblighi relativi e assume ogni responsabilità in caso di danni diretti arrecati eventualmente da detto personale alle persone ed alle cose sia del Comune committente che di terzi.

c. ad assolvere agli obblighi contributivi nei confronti dei propri lavoratori in conformità alla pertinente normativa in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa; in caso di inottemperanza a detti obblighi il Comune, venuto a conoscenza, procederà ai sensi di legge.

d. utilizzare soci volontari nel rispetto delle norme contenute nell'art. 2 della legge 381/91;

e. applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del personale; in caso di inottemperanza a detti obblighi il Comune, venuto a conoscenza, procederà ai sensi di legge;

f. assicurare lo svolgimento delle attività nel rispetto delle norme vigenti in materia previdenza, sicurezza, di igiene sul luogo di lavoro, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e dovrà, in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

g. ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e gestione degli alimenti ed igiene del lavoro;

h. ad assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti del Comune o di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti nella gestione dell'attività;

COMUNE DI VEDANO OLONA

i. a provvedere, in caso di malattia, ferie ecc.. all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza.

2. Al fine di salvaguardare il rapporto fiduciario instauratosi tra l'operatore e i beneficiari delle attività di cui alla presente procedura, nonché al fine di garantire la posizione lavorativa dei dipendenti impegnati nell'esecuzione delle attività oggetto della presente gara, la cooperativa sociale subentrante, ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/16, è obbligato ad assumere prioritariamente il personale dipendente della cooperativa sociale uscente e impiegato dallo stesso per lo svolgimento delle attività in questione, per il periodo della durata dell'affidamento, purché ciò sia compatibile con la propria organizzazione d'impresa. La cooperativa sociale subentrante è obbligata ad applicare nei confronti di tali dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL del settore di riferimento.

Articolo 16 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO (DVR) E OBBLIGHI DELLA COOPERATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO E DI IGIENE

1. Entro il termine richiesto dalla committenza e, in ogni caso, laddove il contratto non sia ancora stato stipulato, prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicataria deve consegnare, come sancito dagli art. 17 e 18 del d. lgs. 81 del 2008, al Comune il documento di valutazione del rischio redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo. Gli è fatto obbligo tenere costantemente aggiornato tale documento e procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione entro il termine da questi fissato o degli enti preposti al controllo. E' preciso obbligo della cooperativa sociale aggiudicataria dare piena e costante applicazione alle misure di sicurezza previste nel documento e, comunque, a quanto previsto dal decreto legislativo 81 del 2008.

2. La Cooperativa, in particolare, assicura la piena osservanza delle norme sancite dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successivi aggiornamenti ed integrazioni, riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

3. La Cooperativa deve fornire al personale, oltre tutte le attrezzature tecniche necessarie per lo svolgimento dei lavori, anche tutto l'occorrente per rendere il lavoro meno disagiabile possibile, vale a dire guanti da lavoro, vestiario e quanto altro necessario.

4. Tutti gli operatori impiegati devono essere ininterrottamente tenuti informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.

5. Il personale deve essere debitamente istruito sulle norme di sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni (individuazione delle zone e delle operazioni pericolose, modalità di intervento in condizioni di massima sicurezza e comportamento in caso di infortunio).

6. La cooperativa sociale aggiudicataria deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

7. La cooperativa sociale aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta della committenza, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, presentando al Comune entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione la documentazione occorrente.

8. La cooperativa sociale aggiudicataria adotta autonomamente le misure previste nel piano di sicurezza e, in caso di accertamento di inadempimento da parte della stazione appaltante, provvede entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.

6. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza, indicati nell'analisi dei costi del progetto sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nella suddetta analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto nell'art. 12 del presente capitolato.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Articolo 17- RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Nell'espletamento dei servizi oggetto del presente affidamento, la Cooperativa deve adottare tutte le cautele e i provvedimenti atti ad evitare danni a terzi, persone o cose, con l'obbligo di attuare tutte le misure idonee e necessarie in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul luogo di lavoro previsti dalla normativa vigente. Ai fini di quanto disposto nel presente Capitolato, sono terzi tutti i soggetti diversi dalla stazione appaltante, compresi i dipendenti, collaboratori, lavoratori subordinati e in generale tutti i soggetti, persone fisiche e giuridiche, che operino sotto le dipendenze della cooperativa sociale o collaborino con esso.
2. La Cooperativa risponde dei danni a dipendenti e a terzi causati da fatti inerenti l'esecuzione del servizio.
3. A garanzia delle proprie obbligazioni nei confronti di terzi, la Cooperativa deve essere provvista per tutta la durata dell'appalto di una polizza assicurativa continuativa Responsabilità Civile verso dipendenti e terzi (R.C.T. e R.C.O.) avente un massimale non inferiore a €. 1.000.000,00, per ogni sinistro, con limite non inferiore a:
 - €. 1.000.000,00, per ogni persona danneggiata;
 - €. 1.000.000,00, per ogni cosa danneggiata;
4. La polizza di cui sopra deve avere durata non inferiore a quella del presente affidamento e avere quale unico soggetto garantito il Comune di Vedano Olona.
5. Indipendentemente dalla copertura assicurativa di cui al comma tre, la cooperativa sociale aggiudicataria risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione ai servizi cui il presente Capitolato è riferito, lasciando indenne il Comune di Vedano Olona.
6. La Cooperativa è pertanto obbligata a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.

Articolo 18 – CODICE DI COMPORTAMENTO

1. Il personale impiegato nelle attività deve essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d'ufficio. La cooperativa sociale aggiudicataria si obbliga a garantire la riservatezza delle informazioni riguardanti i beneficiari del servizio e le loro famiglie.
2. I rapporti tra il personale della cooperativa ed il personale comunale, nonché con i destinatari delle attività di cui alla presente gara sono improntati al reciproco rispetto, devono esprimersi nelle forme d'un comportamento corretto e svolgersi in un clima di serena e cordiale collaborazione.
3. Nel caso si riscontrassero comportamenti non adeguati al profilo professionale ricoperto dagli operatori dipendenti della cooperativa sociale aggiudicataria, il Comune ha la facoltà di chiedere la sostituzione degli operatori; tale sostituzione deve avvenire entro 15 giorni dalla richiesta.
4. La Cooperativa Sociale, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art 2 comma 3 dello stesso DPR.
5. A tal fine il Comune trasmette alla Cooperativa Sociale, ai sensi dell'art 17 del DPR sopra menzionato, copia del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di Vedano Olona.
6. La Cooperativa Sociale è tenuta a trasmettere copia del suddetto documento ai propri collaboratori che collaboreranno a qualsiasi titolo per l'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Articolo 19 – GARANZIA DEFINITIVA

1. La Cooperativa Sociale dovrà fornire una garanzia fidejussoria relativa alla garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, in favore del Comune a garanzia del buon adempimento delle obbligazioni contrattuali.
2. La Cooperativa Sociale è obbligata a reintegrare tempestivamente l'importo della garanzia sino a concorrenza dell'importo originariamente prestato in tutti i casi in cui la stessa sia escussa parzialmente o totalmente.

Articolo 20 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

1. La Cooperativa non può a qualsiasi titolo cedere ad altro soggetto in tutto o in parte il contratto oggetto del presente Capitolato.
2. Nel caso di contravvenzione al divieto di cui al primo comma, la cessione si intende nulla e di nessun effetto nei confronti del Comune di Vedano Olona, fermo restando il risarcimento del danno eventualmente causato a quest'ultima.
3. Il subappalto è regolato dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Articolo 21 - DANNI A PERSONE O COSE

1. La Cooperativa Sociale sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati. Restano a carico della Cooperativa Sociale, in modo totalmente esclusivo gli eventuali risarcimenti che lo stesso sarà tenuto ad assicurare, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvo l'eventuale intervento di società assicuratrice.
2. L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona alla presenza del rappresentante incaricato dalla cooperativa. La constatazione dei danni costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento che dovrà essere corrisposto dall'impresa.

Articolo 22 - CONTROLLI E VERIFICHE

1. Il Comune si riserva la facoltà di controllare e verificare la buona esecuzione del servizio di pulizia, di catering e delle attività di operatore di appoggio ed il rispetto delle scadenze e degli interventi mediante sopralluoghi periodici. Il rappresentante dell'ente incaricato di tale controllo è il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona o suo incaricato.
2. Il Comune si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, anche effettuando sopralluoghi in loco, assicurando comunque il rispetto del lavoro svolto dalla Cooperativa stessa; la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona e i suoi incaricati potranno avere accesso ai locali di stoccaggio e preparazione degli alimenti anche durante l'orario di lavoro purché accompagnati e autorizzati da un responsabile della Cooperativa Sociale che li assista durante la verifica e garantisca loro il pieno accesso ai locali ed alle registrazioni oggetto del controllo.

COMUNE DI VEDANO OLONA

Articolo 23 - PAGAMENTI

- 1 I pagamenti verranno corrisposti alla Cooperativa Sociale mensilmente, a fronte di apposite fatture che dovranno essere distinte tra il servizio di pulizia e di attività di operatore di appoggio da quelle del servizio di catering in loco.
2. I pagamenti saranno effettuati entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione della relativa fattura, previo accertamento da parte dell'ufficio competente della regolarità contributiva della Cooperativa Sociale, mediante acquisizione del DURC.
3. La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Cooperativa aggiudicataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.
4. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la Cooperativa avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione.
5. La Cooperativa Sociale si obbliga a sottostare agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i.
6. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1 commi da 209 a 213, della L. 24 dicembre 2007 n. 244, del Decreto Ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, nonché dell'art. 25 del D. L. n. 66/2014, convertito in Legge n. 89/2014, a decorrere dal 31.03.2015 la Cooperativa Sociale è tenuta ad emettere verso il Comune la fattura in forma elettronica e non cartacea, riportando il relativo codice CIG secondo le modalità previste dal Regolamento Ministeriale n. 55/2013. Ai sensi dell'art 6 comma 6 del Decreto Ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, decorsi tre mesi dalla data di decorrenza dall'obbligo di fatturazione elettronica, l'Ente non potrà eseguire alcun pagamento, neppure in forma parziale, fino al momento del ricevimento della fattura in formato elettronico. Il Codice Unico per la fatturazione elettronica è 2GWBCH.
7. In ottemperanza a quanto previsto dall'art 1 comma 629 lettera b) della L. 23 dicembre 2014 n. 190 (Legge di stabilità 2015) – Applicazione "split payment", che ha modificato il DPR n. 633/1972 in materia di IVA, il Comune provvederà a versare l'IVA direttamente all'erario.

Articolo 24 - PENALI

1. Ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto, qualsiasi inadempimento contrattuale da parte della Cooperativa comporta l'applicazione di una penale nella misura indicata nei commi seguenti
2. La mancata o inesatta esecuzione delle obbligazioni relative all'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate del presente capitolato, determina l'applicazione delle seguenti penali:
 - a. ritardo nell'attivazione di inserimenti lavorativi e dell'elaborazione dei progetti iniziali di inserimento lavorativo: € 50,00 per ogni settimana di ritardo di ciascun progetto;
 - b. mancata ottemperanza degli impegni in relazione alla predisposizione e gestione dei progetti personalizzati di inserimento lavorativo in collaborazione con il NIL del Distretto di Tradate di cui all'art. 4 del presente capitolato: € 100,00 per ogni inadempimento riscontrato;
3. La mancata o inesatta esecuzione degli interventi di pulizia e integrativi, del presente capitolato, determina l'applicazione delle seguenti penali:
 - a. Lavori di pulizia a ciclo giornaliero:
 - per ciascuna operazione prevista, eseguita insufficientemente: Euro 50,00;
 - per ciascuna operazione prevista e non effettuata Euro 100,00.
 - Lavori di pulizia a ciclo mensile:
 - per ciascuna operazione prevista, eseguita insufficientemente: Euro 50,00;
 - per ciascuna operazione prevista e non effettuata Euro 100,00.
 - c. Catering: disservizio non dovuto a causa di forza maggiore o grave necessità, non ritenendosi comunque giustificabile l'interruzione del servizio anche se per pochi giorni: fino ad € 450,00.

COMUNE DI VEDANO OLONA

4. Tutte le operazioni dei vari cicli non eseguite o eseguite in modo insufficiente - per le quali sono previste le suddette penali - possono essere ridotte al 50%, a giudizio insindacabile dell'ente, se vengono eseguite dopo la segnalazione del responsabile dei servizi sociali.

5. Il Comune, inoltre, applica le penali comminando sanzioni di importi rispettivamente di seguito indicati per le fattispecie:

accertata presenza in servizio di personale il cui nominativo non sia stato preventivamente indicato alla stazione appaltante: max €200,00 per evento;

mancata presenza in servizio di uno o più dipendenti, dovuta a sciopero, non comunicato al committente: max € 200,00, per ogni giorno di assenza;

mancata ottemperanza al piano di sicurezza: max € 600,00 per evento.

disservizi causati all'ente nello svolgimento delle prestazioni, dovuti a incuria, mancata diligenza o distrazione: max € 500,00 per ogni evento;

disservizi o grave nocumento causati all'ente nello svolgimento delle prestazioni, dovuti a colpa grave: max € 1000,00 per ogni evento;

mancata segnalazione Comune di eventi rilevanti che potrebbero causare il mancato, carente o insoddisfacente espletamento del servizio: max € 300,00 per evento.

inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti: da € 100,00 a € 1.000,00 per evento, avuto riguardo, nell'ordine, al danno causato al Comune e/o a terzi, alla intenzionalità del comportamento della cooperativa sociale aggiudicataria, alla eventuale prevedibilità dell'evento.

6. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte del Comune alla Cooperativa Sociale che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.

7. L'importo della penale è versato dalla Cooperativa Sociale al Comune entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui ai commi terzo, quarto e quinto del presente articolo. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento delle rate del corrispettivo. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

Articolo 25 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Il Comune può procedere alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:

- accertamento per tre volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso inadempimento;
- frode della Cooperativa;
- mancata adozione delle misure sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale indicate nel piano di sicurezza;
- mancato reintegro sino all'importo originariamente prestato della cauzione entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla sua escussione parziale o totale;
- cessione anche parziale del contratto;
- in caso di subappalto non autorizzato dal Comune;
- in caso la Cooperativa sociale incorra in fallimento o procedura concorsuale.

2. Quando si verificano una o più inadempimenti ai predetti obblighi contrattuali, ai sensi e per gli

COMUNE DI VEDANO OLONA

effetti dell'Articolo 1456 c. c., il Comune può avvalersi della clausola risolutiva, intimata a mezzo raccomandata A. R., dichiarando l'affidamento risolto di diritto con effetto immediato.

Articolo 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Salvo i casi di risoluzione di diritto del contratto di cui all'articolo 28, il Comune può ricorrere alla risoluzione dell'affidamento per grave inadempimento degli obblighi contrattuali della Cooperativa Sociale indicati nel presente capitolato.
2. L'inadempimento è contestato mediante intimazione scritta ad adempiere entro 15 giorni dal ricevimento della raccomandata a.r./comunicazione via PEC, con l'avvertimento che in mancanza il contratto si intenderà risolto ai sensi degli artt. 1453 e 1454 c.c., salvo che siano date da parte della aggiudicataria giustificazioni ritenute valide dal Comune.
3. Rimane salvo il diritto del Comune di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione dell'affidamento e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
4. In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune incamera la cauzione definitiva senza che essa sia tenuta a provare il danno patito. E' fatta salva la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dal Comune a causa della risoluzione.

Articolo 27 – RECESSO

1. Ai sensi dell'articolo 21 sexies della legge 241/90, il Comune può recedere dal contratto per sopravvenute esigenze di interesse pubblico.
2. L'eventuale chiusura dell'asilo nido per qualsiasi cause e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta. Resta inteso che la Cooperativa Sociale non potrà pretendere nessun risarcimento.
3. Il recesso è comunicato da parte del Comune alla Cooperativa Sociale con un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui si vuol far valere il recesso.
4. In caso di recesso, la Cooperativa Sociale ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Articolo 28 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. La Cooperativa Sociale è soggetta alla piena ed integrale osservanza di tutte le norme legislative in materia di cooperative sociali di inserimento lavorativo e in materia di servizi di pulizia, preparazione pasti, disinfezione, sanificazione degli ambienti e preparazione dei pasti per servizi di refezione scolastica.
2. La Cooperativa Sociale è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

Articolo 29 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese, tasse ed imposte, inerenti e conseguenti all'affidamento e successive ad esso (bolli, registrazioni, diritti, assicurazioni sociali, infortuni, etc.), nessuna esclusa ed eccettuata, anche se non

COMUNE DI VEDANO OLONA

richiamate espressamente nel presente capitolato, sono a totale ed esclusivo carico della Cooperativa, senza diritto di rivalsa, ad eccezione dell'I.V.A. che, se dovuta, è a carico del Comune di Vedano Olona.

Articolo 30 – CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in esecuzione dell'affidamento, il Foro competente, in via esclusiva, è quello di Varese.

Allegati al Capitolato:

- 1 – Menù, Tabelle delle grammature e specifiche tecniche
- 2 - La sana alimentazione (ATS Insubria) (documento contenente le tabelle delle grammature degli alimenti destinati ai bambini)
- 3 - Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (ATS Insubria) (documento contenente le tabelle delle grammature degli alimenti destinati agli adulti)
- 4 - DUVRI

COMUNE DI VEDANO OLONA

ALLEGATO 1

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE AI SENSI DELL'ART. 5 COMMA1, DELLA LEGGE N. 381/91 MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA' DI OPERATORE D'APPOGGIO PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020.

CIG ZC92B0870A

Voce	Monte orario settimanale	Inquadramento contrattuale	Costo orario	Costo totale
Max n. 24 bambini				
personale pulizia	38 ore sett.	A1	18,00	19.836,00
personale pulizia	12 ore sett.	A1	18,00	6264,00
	n. pasti / merende annui		costo a pasto	
Catering pasto	2610		3,30	8.613,00
Catering merenda	1740		0,50	870,00
oneri per la sicurezza				250,00
Totale parziale				35.833,00
Spese generali e utile 10 %	(con arrotondamento)			3583,00
totale base d'asta				39.416,00
costi della sicurezza per la riduzione dei rischi da interferenza non soggetti ad abbattimento				200,00
Valore stimato complessivo dell'affidamento				39.616,00

A) Costo del personale.

Il costo del personale indicato nell'analisi dei costi, è stato determinato sulla base del costo del lavoro di cui al Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali del 02.10.2013 avente ad oggetto "Determinazione del costo orario del lavoro per i lavoratori delle cooperative del settore sociosanitario - assistenza-educativo e di inserimento lavorativo", riferito al mese di Maggio 2013, con l'applicazione del 6% dell'adeguamento contrattuale rispetto al minimo tabellare.

B) Oneri per la sicurezza dei lavoratori diversi da quelli da interferenza (Documento di valutazione del rischio).

L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al D.Lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, calcolati in maniera convenzionale, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale.

COMUNE DI VEDANO OLONA

C) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori relativi ai rischi da interferenza (Documento unico di valutazione del rischio - DUVRI).

Gli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori relativi al rischio da interferenza, indicato nell'analisi dei costi, è pari 200 euro annui; si allega DUVRI.

D) Spese generali e utile d'impresa.

Le spese generali e l'utile d'impresa sul servizio di pulizia e sull'attività di inserimento lavorativo sono stati complessivamente calcolati in maniera convenzionale in base ad una percentuale pari al 10,00% del totale parziale; per quanto riguarda il servizio di catering sono comprese nel costo unitario a pasto indicato.

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
L	Pernette di KAMUT con zucchine Carpaccio di tacchino con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: Gelato Fior di latte	Ravioli alle erbe Bocconcini di mozzarella con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e formaggio MERENDA: The detoxinato con focaccia	Trofie al pesto ligure Frittata alle zucchine e menta fresca Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con pastina e uovo MERENDA: Yogurt BIO	Pizza Affettato di tacchino (1/2 porzione) con verdura Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: Budino
M	Vellutata di verdure di stagione Pollo con patate Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con orzo e carne MERENDA: Gallette di farro con confettura di fragole	Passato di verdura con pastina Tortino di verdura Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con orzo e uovo MERENDA: Ricottina con miele e cannella	Risotto alle zucchine Affettato di tacchino con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con riso e carne MERENDA: The detoxinato con biscotti secchi	Insalata di riso Frittata con zucchine Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con riso e uovo MERENDA: frullato di frutta
M	<u>orzo olio e grana</u> Caprese Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e formaggio MERENDA: Budino	Bulgur con dadolata di zucchine, piselli e menta Bocconcini di vitello e pomodori Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: Gelato di crema	Vellutata di verdure di stagione Scaloppine con patate Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: latte e biscotti	Pasta all'olio Hamburger e pomodori Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: Gallette di farro con confettura di fragole
G	Gnocchetti al pesto ligure Cotolettine di nasello al forno con insalata di fagiolini Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con fiocchi di avena e pesce MERENDA: frutta fresca	Pizza margherita Affettato di tacchino (1/2 porzione) con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: Yogurt BIO	Ravioli con olio e salvia Formaggio con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con fiocchi di avena e formaggio MERENDA: frullato di frutta	Orzo primavera Platessa croccante al forno con patate Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con orzo e pesce MERENDA: Ricottina con miele e cannella
V	Passato di legumi Frittata alle zucchine e menta fresca Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con pastina e uovo MERENDA: pane con marmellata BIO senza aggiunta di zuccheri	Risotto allo zafferano Scaloppine di platessa al limone con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con riso e pesce MERENDA: fette biscottate con marmellata BIO senza zuccheri aggiunti	Pasta integrale pomodoro e basilico Filetto di merluzzo al forno con verdure Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Passato di verdura con pastina e pesce MERENDA: Pane con marmellata BIO senza zuccheri aggiunti	Ravioli di magro al pomodoro Insalata di mozzarella e fagioli Frutta fresca Pane <u>Piccoli:</u> Brodo di verdura con pastina e formaggio MERENDA: The detoxinato con focaccia

FRUTTA DI STAGIONE a rotazione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, uva. Il pane servito è senza condimenti e a ridotto contenuto di sale

MENU' AUTUNNO - INVERNO

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
L	Riso olio e parmigiano Lenticchie in umido Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con pastina e legumi MERENDA: latte e biscotti secchi	Pasta alla ricotta Straccetti di tacchino e finocchi crudi Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: latte e biscotti secchi	Pasta integrale al pomodoro Fesa di tacchino alla salvia Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e carne MERENDA: latte e biscotti	Risotto alla zucca frittata con fagiolini in insalata Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con riso e uovo MERENDA: latte e biscotti
M	Pasta al pomodoro Frittata con erbetta Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e carne MERENDA: Yogurt BIO	Pizza margherita Fagioli cannellini e zucchine al prezzemolo Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con orzo e formaggio MERENDA: Yogurt BIO	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno e fagiolini in insalata Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con riso e pesce MERENDA: Yogurt BIO	Passato di verdura con pasta Arrosti di tacchino e broccoli al vapore Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e carne MERENDA: yogurt BIO
M	Minestra d'orzo Pollo al forno e carote Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con orzo e formaggio MERENDA: torta e the deteinato	Passato di verdura Polpettine di pesce (merluzzo) e spinaci Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con pastina e pesce MERENDA: torta e the deteinato	Vellutata di cannellini con orzo Crescenza (1/2 porzione) con finocchi Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con orzo e formaggio MERENDA: torta e the deteinato	Minestra con flocchi d'avena Pesce alla pizzaiola e patate al vapore Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con flocchi di avena e pesce MERENDA: torta e the deteinato
G	Pasta integrale al ragù vegetale Pesce al forno (platessa) e carote filangè Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con pastina e pesce MERENDA: dadolata di mele cotte al naturale con cannella	Risotto al pomodoro frittata e fagiolini in insalata Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con riso e uovo MERENDA: varietà di frutta fresca	Pesce al forno (platessa) con carote filangè Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con riso e pesce MERENDA: dadolata di mele cotte al naturale	Pasta integrale al ragù vegetale Ceci e zucchine gratinate Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e formaggio MERENDA: varietà di frutta fresca
V	Passato di verdura Formaggio spalmabile e fagiolini in insalata Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e uovo MERENDA: fette biscottate con marmellata BIO senza zucchero aggiunto	Insalata di farro Formaggio (asiago DOP, crescenza..) cavolfiore in insalata Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con orzo e formaggio MERENDA: Focaccia e the deteinato	Passato di verdura con crostini Frittata con patate Frutta fresca Pane Piccoli: Passato di verdura con pastina e formaggio MERENDA: Pane con marmellata BIO senza zuccheri aggiunti	Polenta e Bruscitti Finocchi crudi Frutta fresca Pane Piccoli: Brodo di verdura con pastina e carne MERENDA: fette biscottate integrali BIO con marmellata BIO senza zuccheri aggiunti

FRUTTA DI STAGIONE a rotazione: Mandarini, Arance, Mele, Pere, Banane, Kiwi. Il pane servito è senza condimenti e a ridotto contenuto di sale

TABELLE DELLE GRAMMATURE

ASILO NIDO

Vedano Olona

TABELLE DELLE GRAMMATURE

ASILI NIDO - Lattanti

GRAMMATURE

<u>Latte</u> di formula	<i>Fino a 6 mesi</i>
<i>in alternativa al pasto a base di <u>latte</u> pappa</i>	200 g
<i>costituita da:</i>	
Brodo di verdura	Carote q.b.
	Zucchine q.b.
	Patate 100 g
Crema di riso o mais o tapioca	25 g
Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello)	30 g
<i>oppure</i>	
Omogeneizzato di carne	50 g
Olio extravergine d'oliva	5
<u>Grana</u> padano	4
Frutta fresca frullata (mela o pera)	200 g

<i>Pappa del pranzo:</i>	<i>Dai 7 ai 12 mesi</i>
Brodo di verdura	Carote q.b.
	Zucchine q. b.
	Patate 150 g
Crema di riso o mais o tapioca o multicereali	30 g
<i>Oppure:</i>	
<u>Semolino</u> di grano o pastina	30 g
Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni:	
- Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio)	40 g
- Omogeneizzato di carne	50 g
- <u>Pesce</u> bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi	70 g
- Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi	30 g
- <u>Formaggio</u> (ricotta, granapadano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella)	30 g
- <u>Uovo</u> (solo tuorlo) a partire dai nove mesi	Nr. 1
Olio extravergine d'oliva	4 g
<u>Granapadano</u> / <u>parmigiano</u> reggiano grattugiati	4 g
Frutta frullata (mela, pera, banana)	100 g
<i>Oppure:</i>	
Omogeneizzato di frutta	80 g

TABELLE DELLE GRAMMATURE

<i>Merenda:</i>	
<u>Latte</u> di proseguimento	150 – 200 g
<u>Latte</u> fresco intero diluito 2/3 con biscotti	150 – 200 g 15 g
<u>Yogurt</u> al naturale con biscotti	125 g 15 g
Frutta frullata con biscotti	150 g 15 g

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- Per i bambini fino ai 12 mesi, l'applicazione del menù previsto potrà subire variazioni individuali in funzione del periodo di inserimento dei diversi alimenti. Tali variazioni, concordate dalle educatrici con i genitori, saranno opportunamente segnalate al personale di cucina.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa alla pastina ed al semolino dovranno essere preparati crema di cereali e/o crema di mais e tapioca.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa all'uovo ed al pesce dovranno essere forniti gli omogeneizzati.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.

Tabella delle grammature

PRIMI PIATTI		Asilo nido
Besciamella (per 100 g)		
<u>Latte</u> intero UHT	cc	
<u>Farina</u> bianca	cc	
<u>Burro</u>	cc	
Noce moscata	cc	
Sale iodato	cc	
Pesto alla genovese (per 100 g)		
Basilico in foglie	cc	
Olio extravergine di oliva	cc	
<u>Parmigiano</u> Reggiano	cc	
Aglio	cc	
<u>Pinoli</u>	cc	
Sale iodato	cc	
Pasta olio e parmigiano		
<u>Pasta</u> di <u>semola</u> di grano duro		
Olio extravergine di oliva	cc	3
<u>Parmigiano</u> Reggiano	cc	3
Sale iodato	cc	q.b.

Pasta al pomodoro		
<u>Pasta</u> di <u>semola</u> di grano duro	cc	40
Carote, <u>sedano</u> cipolla	cc	10
Pomodori pelati	cc	30
Olio extravergine di oliva	cc	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	cc	3
Sale iodato	cc	q.b.
Pasta al pesto		
<u>Pasta</u> di <u>semola</u> di grano duro		
Pesto (vedi ricetta)	cc	15
Olio extravergine di oliva	cc	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	cc	3
Sale iodato	cc	q.b.

Tabella delle grammature

Pasta al ragù di verdure		
<u>Pasta di semola</u> di grano duro	g	40
Pomodori pelati	g	30
Carote, <u>sedano</u> cipolla	g	10
Zucchine	g	20
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Pasta al ragù di verdure e legumi		
<u>Pasta di semola</u> di grano duro	g	40
Pomodori pelati	g	20
Carote, <u>sedano</u> cipolla	g	10
Zucchine	g	10
Legumi	g	10
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Pasta alla ricotta		
Pasta di <u>semola</u> di grano duro	g	40
<u>Ricotta</u> vaccina fresca	g	10
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Riso olio e parmigiano		
Riso parboiled	g	40
Olio extravergine di oliva	g	3
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Risotto allo zafferano/ alla milanese		
Riso parboiled	g	40
Zafferano	g	0.02
Brodo di verdura	ml	80
<u>Burro</u>	g	2
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Cipolla	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Risotto alla parmigiana		
Riso parboiled	g	40
Brodo di verdura	ml	80
<u>Burro</u>	g	3
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	5
Cipolla	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Risotto alle verdure/zucca		
Riso parboiled	g	40
Brodo vegetale	ml	80
zucca	g	15
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Prezzemolo	g	2
Cipolla	g	5
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Risotto al pomodoro

Riso parboiled	g	40
Brodo vegetale	ml	80
Carota, <u>sedano</u> , cipolla	g	10
Pomodori pelati	g	40
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Insalata di riso/pasta alle verdure

Riso parboiled/ <u>Pasta</u> di <u>semola</u> di grano duro	g	40
Piselli surgelati	g	5
Zucchine	g	15
Carote	g	15
Pomodori	g	15
Mais	g	4
<u>Mozzarella</u> a cubetti	g	10
Olive snocciolate	g	4
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Brodo di verdure

Acqua	g	130
Patate	g	10
Carote	g	10
<u>Sedano</u>	g	5
Zucchine	g	3
Cipolle	g	5
Aromi	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Brodo di verdura

Acqua	g	130
Pollo intero refrigerato	g	15
Reale o punta di bovino adulto	g	10
Patate	g	10
Carote	g	5
<u>Sedano</u>	g	4
Cipolle	g	4
Aromi	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Pastina in brodo

Pastina di <u>semola</u> di grano duro	g	20
Brodo di verdura	ml	100
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Minestra/minestrone di verdure con riso/orzo/farro/crostini		
Riso parboiled/ <u>orzo</u> perlato/ <u>farro</u> decorticato/ <u>crostini di pane</u>	g	20
Verdure miste: carote, cipolle, basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30
Patate	g	15
Cipolle, <u>sedano</u>	g	10
Pomodori pelati	g	10
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato		q.b.
Minestra/minestrone di verdure con pasta		
Pasta di <u>semola</u> di grano duro	g	25
Verdure miste: carote, cipolle, basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30
Patate	g	15
Cipolle, <u>sedano</u>	g	10
Pomodori pelati	g	10
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato		q.b.
Passato di fagioli/lenticchie con riso/orzo/farro/crostini		
Riso parboiled/ <u>orzo</u> perlato/ <u>farro</u> decorticato/ <u>crostini di pane</u>	g	20
Fagioli borlotti secchi/lenticchie	g	20
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Passato di fagioli/lenticchie con pasta		
Pasta di <u>semola</u> di grano duro	g	25
Fagioli borlotti secchi/lenticchie	g	20
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Passato di legumi con riso/orzo/farro/crostini		
Riso parboiled/ <u>orzo</u> perlato/ <u>farro</u> decorticato/ <u>crostini di pane</u>	g	20
Fagioli borlotti secchi	g	10
Piselli surgelati	g	10
Fave surgelate	g	10

Tabella delle grammature

Lenticchie secche	g	10
Patate	g	15
Carota	g	10
Pomodori pelati	g	15
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Passato di legumi con pasta		
<u>Pasta di semola</u> di grano duro	g	25
Fagioli borlotti secchi	g	10
Piselli surgelati	g	10
Fave surgelate	g	10
Lenticchie secche	g	10
Patate	g	15
Carota	g	10
Pomodori pelati	g	15
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Pizza Margherita		
Pasta per pizza	g	60
Mozzarella per pizza	g	30
Pomodori pelati	g	35
Olio extravergine di oliva	g	4
Sale iodato	g	q.b.
Polenta		
Farina di mais	g	45
Sale iodato	g	q.b.

SECONDI PIATTI		<i>Asilo nido</i>
Arrosto di manzo/vitello/tacchino		
Fesa o reale di manzo/vitello/ fesa di tacchino refrigerato	g	40
Olio extravergine di oliva	g	3
Aromi	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.

Polpettone/polpette con verdure		
Fesa o reale di manzo/tacchino refrigerato	g	40
Spinaci surgelati	g	15
Patate	g	15
Sedano, carote, cipolle	g	10
Uovo pastorizzato	g	15
Olio extravergine di oliva	g	3
Aromi	g	0.10
Sale iodato	g	q.b.

Bocconcini di pollo/tacchino al forno		
Petto di pollo/fesa di tacchino refrigerato	g	40
Olio extravergine di oliva	g	3
Aglio	g	0.5
Rosmarino	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Pollo al rosmarino al forno		
Petto di pollo refrigerato	g	40
Olio extravergine di oliva	g	3
Rosmarino	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.

Frittata		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
<u>Latte</u> intero pastorizzato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Frittata con zucchine		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
Zucchine	g	20
Cipolla	g	2
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Frittata con verdure		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
Carota	g	10
Cipolla	g	10
<u>Sedano</u>	g	10
Zucchine	g	10
Olio extravergine di oliva	g	3
Prezzemolo tritato	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Frittata con erbe/Spinaci		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
Erbe/Spinaci	g	15
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Frittata con prosciutto		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
Prosciutto cotto	g	20
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Frittata con formaggio		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
<u>Formaggio</u> fontal/edamer	g	10
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Frittata con ricotta e parmigiano		
<u>Uovo</u> intero pastorizzato	g	40
<u>Ricotta</u> vaccina fresca	g	10
<u>Parmigiano</u> Reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Platessa/nasello/merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone al forno		
<u>Filetto di platessa/merluzzo/nasello/ halibut/pesce spada/salmone</u> surgelato	g	60
Olio extravergine di oliva	g	3
Prezzemolo	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Limone	n	1 spicchio
Sale iodato	g	q.b.
Platessa/nasello/merluzzo/halibut/ pesce spada in umido		
<u>Filetto di platessa/merluzzo/nasello/ halibut/pesce spada surgelato</u>	g	60
Pomodori pelati	g	20
Olio extravergine di oliva	g	3
Cipolla	g	8
Prezzemolo	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Platessa/nasello/merluzzo/halibut/ pesce spada gratinato		
<u>Filetto di platessa/merluzzo/nasello/ halibut/pesce spada surgelato</u>	g	60
<u>Pane grattugiato</u>	g	7
Olio extravergine di oliva	g	3
Aromi	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Limone	n	1 spicchio
Sale iodato	g	q.b.
Platessa/merluzzo impanato		
<u>Filetto di platessa/merluzzo surgelato</u>	g	60
<u>Uovo intero pastorizzato</u>	g	10
<u>Pane grattugiato</u>	g	7
Olio extravergine di oliva	g	2
Limone	n	1 spicchio
Sale iodato	g	q.b.

Prosciutto cotto	g	30
Prosciutto crudo	g	30
Bresaola	g	30
Formaggi a pasta dura	g	20
<u>Mozzarella</u>	g	30
Crescenza / Stracchino	g	30
<u>GranaPadano – Parmigiano</u>	g	20
Insalata caprese		
<u>Mozzarella</u>	g	30
Pomodori	g	55
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

CONTORNI		Asilo nido
Insalata verde/ rossa		
Insalata verde/ rossa	50 g	50
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Aceto o limone	2 g	2
Sale iodato	q.b.	q.b.
Insalata verde/ rossa con olive		
Insalata verde/ rossa	50 g	50
Olive verdi/nere	10 g	10
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Aceto o limone	2 g	2
Sale iodato	q.b.	q.b.
Insalata mista		
Insalata verde	15 g	15
Carote	10 g	10
Finocchi o pomodori	10 g	10
Cavolo cappuccio	10 g	10
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Aceto o limone	2 g	2
Sale iodato	q.b.	q.b.
Insalata mista con mais		
Insalata verde	20 g	20
Carote	10 g	10
Mais	10 g	10
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Aceto o limone	2 g	2
Sale iodato	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata		
Pomodori	50 g	50
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Sale iodato	q.b.	q.b.
Carote julienne		
Carote	50 g	50
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Aceto o limone	2 g	2
Sale iodato	q.b.	q.b.

Tabella delle grammature

Carote al vapore all'olio/brasate		
Carote	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Finocchi crudi		
Finocchi	g	50
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Finocchi al vapore all'olio		
Finocchi	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Zucchine trifolate		
Zucchine	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Prezzemolo	g	1
Sale iodato	g	q.b.
Fagiolini al vapore all'olio		
Fagiolini surgelati	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Patate al forno		
Patate	g	120
Olio extravergine di oliva	g	3
Aromi	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.
Purè di patate		
Patate	g	80
<u>Latte</u> parzialmente scremato	g	10
<u>Burro</u>	g	5
Sale iodato	g	q.b.
Patate prezzemolate		
Patate	g	120
Olio extravergine di oliva	g	3
Prezzemolo tritato	g	5
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Spinaci al vapore all'olio/brasati		
Spinaci surgelati	g	80
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Erbette al vapore all'olio		
Erbette surgelate	g	80
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Erbette e grana		
Erbette surgelate	g	80
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Granapadano</u>	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Finocchi/ cavolfiori gratinati		
Finocchi o cavolfiori	g	80
<u>Parmigiano</u> reggiano	g	3
Olio extravergine di oliva	g	2
<u>Pane grattugiato</u>	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Cavolfiori al vapore all'olio/brasati		
Cavolfiori surgelati	g	80
Olio extravergine di oliva	g	2
Sale iodato	g	q.b.
Broccoli/broccoletti al vapore all'olio/brasati		
Broccoli/broccoletti	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Sale iodato	g	q.b.
Broccoli/broccoletti aglio e olio		
Broccoli/broccoletti	g	80
Olio extravergine di oliva	g	3
Aglione	g	q.b.
Sale iodato	g	q.b.

Tabella delle grammature

Biete all'agro		
Biete coste	80 g	80
Olio extravergine di oliva	3 g	3
Succo di limone	q.b. g	q.b.
Sale iodato	q.b. g	q.b.
Piselli al vapore all'olio/brasati		
Piselli surgelati	80 g	80
Olio extravergine di oliva	2 g	2
Sale iodato	q.b. g	q.b.
Peperonata		
Peperoni	80 g	80
Cipolle	10 g	10
Pomodori pelati	15 g	15
Olio extravergine di oliva	2 g	2
Sale iodato	q.b. g	q.b.

Tabella delle grammature

PANE		<i>Asilo nido</i>
Pane comune, integrale o ai cereali a basso tenore di sale pari all'1,7% riferito alla farina e può essere alternato a pane integrale o ai cereali ma non condito	g	20

FRUTTA / DESSERT		<i>Asilo nido</i>
Frutta fresca di stagione banane, cachi, uva.....	g	35
Frutta fresca di stagione arance, mele, kiwi..		50
Macedonia di frutta fresca		
Frutta di stagione	g	80
Zucchero	g	4
Succo di limone/arancia	ml	q.b.
<u>Yogurt</u>	g	60
Gelato	g	50
Budino UHT	g	60

MERENDE		<i>Asilo nido</i>
Crostata di frutta		
<u>Farina</u>	g	20
<u>Uova</u>	g	10
<u>Burro</u>	g	10
Zucchero	g	10
Frutta fresca	g	30

Tabella delle grammature

Crostata di confettura		
<u>Farina</u>	g	20
<u>Uova</u>	g	10
<u>Burro</u>	g	10
Zucchero	g	10
Confettura	g	15
Focaccia salata		
<u>Pasta di pane</u>	g	40
Olio extravergine d'oliva	g	4
Sale iodato	g	q.b.
Focaccia dolce		
<u>Pasta di pane</u>	g	40
<u>Burro</u>	g	4
Zucchero	g	6
Pane e confettura/crema Spalmabile		
Pane	g	20
Confettura/crema spalmabile	g	15
Pane e cioccolato		
Pane	g	20
Cioccolato al <u>latte</u> barretta	g	15
Pane e frutta		
Pane	g	20
Frutta	g	100
Fette biscottate e miele/confettura		
Fette biscottate	g	20
Miele / confettura	g	15
Frullato di frutta fresca e biscotti		
Frutta di stagione	g	100
<u>Latte</u>	g	80
Biscotti	ml	15
biscotti/crackers		
Biscotti/crackers	g	20

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE
PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

Tè e biscotti		
Tè	ml	125
Biscotti	g	15
Tè e plumcake		
Tè	ml	125
Plumcake	g	30
<u>Latte e biscotti</u>		
<u>Latte</u> fresco pastorizzato	ml	120
Biscotti	g	15
<u>Latte e cereali</u>		
<u>Latte</u> fresco pastorizzato	ml	120
Cereali tipo corn flakes	g	20

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- Per i bambini di età superiore ai 12 mesi tutti i secondi piatti ed i contorni dovranno essere inviati alla sala già privati di eventuali ossa o lische e opportunamente tagliati o sminuzzati.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE
PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**



SCHEDA TECNICA

S.T. n° SCO.80.1.200

Rev. 01

Mod. M 78 Rev.1
del 20/10/05**DESCRIZIONE PRODOTTO:**

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: TORTELLINI CON RICOTTA E SPINACI

PESO NETTO: 200 g

COD.PRODOTTO: SCO200.007.15

DECODIFICA PRODOTTO: 8006669008946

DECODIFICA CARTONE: 8006669008953

PAESE: ITALIA

AUTORIZZAZIONE SANITARIA:

N.4680 Reg.Part.N.33/98 - TR.

NOMENCLATURA DOGANALE:

1902.2099

LOGISTICA:

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: VASSOIO			ATMOSFERA PROTETTIVA		
	Dimensioni (LxIxh)	Peso netto in Kg.	Peso lordo in Kg	Peso imballo in Kg.	
Unità	205 * 130 * 50	0,200	0,220	0,020	
Cartoni	390 * 225 * 240	3,000	3,635	0,635	
Palette	1200 * 800 * 2300	270,000	351,500	81,500	

Palette	01	Strati	09	Cartoni	90	Unità	1350
Strati	01	Cartoni	10	Unità	150		
Cartoni	01	Unità	15				

CONDIZIONI DI VENDITA:

Condizioni di trasporto	+2 / +6 °C
Temperatura prodotto	+2 / +6 °C
Durata del prodotto	Max. 77 gg a partire dal giorno di produzione
Minimo garantito alla consegna	40 gg

CARATTERISTICHE PRODOTTO:

Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

Ingredienti: semola di grano duro, uova (23% della pasta, 15% del totale), ricotta (22,5% del ripieno, 8% del totale: siero di latte, latte vaccino, sale, acidificante: acido lattico), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra), siero di latte in polvere, olio d'oliva, fiocchi di patate, spinaci freschi (5,5% del ripieno, 2% del totale), cipolla, fibra vegetale, sale, formaggio a pasta dura (latte, sale, caglio, conservante: lisozima d'uovo), noce moscata, spinaci disidratati (0,5% del ripieno, 0,2% del totale), aroma naturale, acqua. **Può contenere tracce di: noci, crostacei, pesce, sedano.**

VALORI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali	Per 100 g
Energia	1303 kJ - 309 kcal
Grassi	7,0 g
Di cui a. grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	48,5 g
Di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	4,0 g
Proteine	11,0 g
Sale	1,25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma abituale	Pasta farcita arrotolata e fermata su se stessa
Aspetto esteriore	Tipico della pasta fresca
Colore normale	Giallo chiaro
Gusto	Pasta: fresca all'uovo Ripieno: gusto dolce di formaggi e spinaci
Odore	Tipico della pasta fresca all'uovo

CARATTERISTICHE FISICHE / CHIMICHE

Uova sulla pasta	Min. 4 /kg di semola
Steroli	Min. 0,130/100 p. s.s
Aw	0,92 < x < 0,97
Ceneri max.	Max. 1,1% p.p.
Umidità	> 24%
Altro:	Cottura: 4 min.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (ufe/g):

	Val. guida	Val. scadenza
Carica batterica/g.	<10 ⁵	<10 ⁶
Salmonella/25g.	ASSENTE	ASSENTE
E. coli	<10	<10
Enterobacteriaceae	<10	<10
Listeria Monocytogenes	ASSENTE	ASSENTE
Lieviti/ Muffe/g.	<10	<100
Stafilococchi coagulasi +	<10	<10
Anaerobi solfito riduttori	<10	<10

Data: 14-07-14

Verifica AQ:

Approvazione DG:

FILETTI DI PLATESSA IMPANATA

	OROMAR BV Marsdiep 7, 8321 MC Urk Holland Tel: +31 [0] 527 68 80 42 Fax: +31 [0] 527 65 10 52 www.romar.nl	PS-0060
		Version: 1 TH of april 2015
		Page 1 of 3
		print date: 2/11/2016

CLIENT:

1. GENERAL INFORMATION

Product name	Breaded Plaice fillets
Article	PS -0060 This specification is attached to PI -0060
Description	Breaded filets from whole gutted Plaice Fresh frozen
Contents	Plaice fillets, water, batter mix, bread crumb, wheat flour, fish binder, salt.
Source	Northeast Atlantic ocean
Catch (sub)area	FAO 27 ICES IV a,b,c North Sea)
Usage	Before consumption the products must be baked, fried or grilled.

2. PRODUCT INFORMATION

Product on stock or order	Order
Sold per	Box 5 kg. (1 x 5 kg.)
Intended consumers	This product is for common human consumption, not Produced for specific groups of people.
Storage conditions	Standard at least -18,0° C.
Shelf life	from frozen date onwards 24 Months

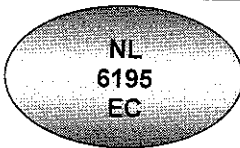
3. INGREDIENT DECLARATION

Plaice fillets (50%), Breadcrumbs & Batter mix (50%).
Breadcrumbs & Batter mix = Wheat flour, salt, yeast, paprika powder en curcuma powder.
Batter mix = Wheat flour, wheat starch, salt en modified wheat starch

4. Physical standards

Although care to remove all bones, some may remain.
Fins, bloodstains. roe are not accepted.
All products free of foreign material e.g.a wood, plastic, glass etc.
All products are metal detected. Products may not be dehydrated.

5. PROCES INFORMATION

Sanitary number	NL-6195-EC SANITARY NUMBER SHOWN ON PACKAGING AS:	
Primary packaging	Inner bag Polythene.	
Secondary packaging	Corrugated white cardboard carton on euro pallet	
Labels	1	
Placing labels	On outer carton	

Food Grade Clearance

We hereby guarantee that our products complies to the following: The plastics and cartons used as primary packaging in the manufacturing process (i.a. packing materials) conforms with established technology involving the use of generally accepted ingredients which are in accordance with (EC) Directive No 1935/2004, and Directive 2002/72/EC, where applicable. This means it can be safely used for food contact applications. Furthermore, used carton board are in compliance with applicable laws of the European Paliament and the Council of the European Union Regulation (EC) No 1935/2004.

	OROMAR BV Marsdiep 7, 8321 MC Urk Holland Tel: +31 [0] 527 68 80 42 Fax: +31 [0] 527 65 10 52 www.romar.nl	PS-0060
		Version: 1 th of april 2015
		Page 2 of 3
		print date: 2/11/2016

6. NUTRITIONAL VALUE [PER 100G NOT PREPARED]			
Fat		1,2	gram
Saturated		0,37	gram
Total unsaturated		0.5	gram
Poly unsaturated		0.3	gram
Protein		9,9	gram
Carbohydrates		17,8	gram
From which sugars		1,5	gram
Dietary fibres		1,0	gram
Salt		1,0	gram
Energy		523	kilojoules
		124	kilocalories

Comment: This is a natural product, values can change due to season, gender, feed and age.

7. ALLERGEN INFORMATION		
+ = present, - = absent, ? = unknown		
ALLERGEN	Y/N	CROSS CONTAMINATION Y/N
Cereals (gluten) =====→	Y	N
Crustaceans	N	N
Egg	N	N
Fish =====→	Y	N
Peanuts	N	N
Soybeans	N	N
Molluscs	N	N
Milk / Lactose	N	N
Nuts	N	N
Celery	N	N
Mustard	N	N
Sesame seeds	N	N
Wheat =====→	Y	N
Bakers Yeast =====→	Y	N
So ₂ >10 mg/kg		
Lupine		

8. MICROBIOLOGICAL STANDARDS [FROZEN PRODUCT]		
Micro organisms	Maximum count g /ml	Method
Total plate count (37°C) [cfu/g]	< 1.000.000	ISO-4833
Enterobacteriaceae [cfu/g]	< 1.000	NEN-ISO-21528
Yeast and Moulds	<1.000	ISO-4832
Staphylococcus aureus [cfu/g]	< 100.000	ISO-6888
Faecal Coli / E. Coli [cfu/g]	< 10	ISO-16649
Listeria monocytogenes	Absent / 25 gr.	NEN-EN-ISO-11290/1
Salmonella spp	Absent / 25 gr.	NEN-EN-ISO-6579
Microbiological Comment		
There are no microbiological limits stated in European Law for raw (Fresh or frozen) fish		



OROMAR
FRESH FROZEN SEAFISH

OROMAR BV
Marsdiep 7,
8321 MC Urk Holland
Tel: +31 [0] 527 68 80 42
Fax: +31 [0] 527 65 10 52
www.romar.nl

PS-0060

Version: 1TH of april 2015

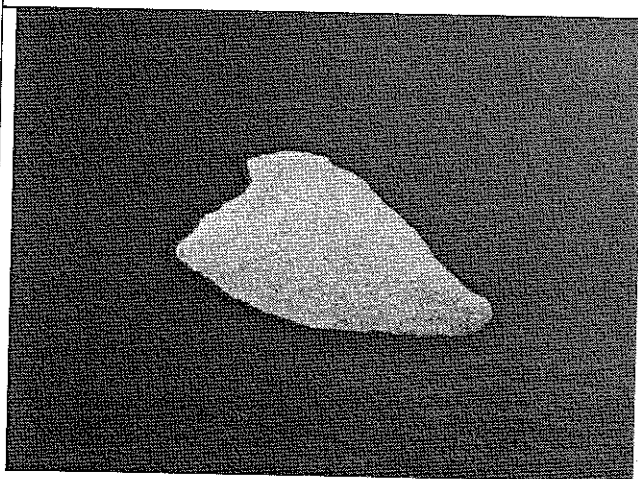
Page 3 of 3

print date: 2/11/2016

products. This is stated in the Hygienic Regulation (No. 2073/2005) of the European Commission. The above stated microbiological standards are for quality indication only and can in no way be a legal ground for rejection of the delivered product.

Microbiological or chemical analyses on a certain product should be done on minimal 5 separately and independently chosen samples. Standard m stands for the level which is acceptable and attainable in food. It separates good microbiological quality (below m) from acceptable microbiological quality (below M).

9. PICTURES



10. INFORMATION ON FISHING GEAR & CODING regulation EU no. 1379/2013 from 11TH December 2013

Trawls	Bottom otter trawls	OTB
	Bottom pair trawls	PTB
	Midwater otter trawls	OTM
	Pelagic pair trawls	PTM
	Otter twin trawls	OTT

Approval	QCAM Jacob Mansveld.	Approval	
Supplier	OROMAR B.V.	Customer:	
Signed by	Jacob Mansveld		
Date:	11-2-2016	Date:	



FICHA DE PRODUTO
MEDALLONES DE MERLUZA SUDAFRICANO CONGELADOS
CUORICINI DI MERLUZZO SUDAFRICANO SURGELATI
CÓDIGO 32812A

REVISÃO: 2
DATA: 01/09/2016
2 de 2

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALÉRGENOS	DEN. CIENTÍFICA	ZONA PESCA	CÓDIGOS BARRAS
Merluza 100 % (PESCADO)*	<i>Merluccius capensis</i>	Pescado en Océano Atlántico Sud Oriental, con redes de arrastre / sedales y anzuelos	CX - 05601736032812

* Combinado de piezas de pescado (merluza)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	blanco / crema
COLOR INTERIOR	blanco / crema
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido, congelado
FORMA	<i>cilíndrica</i>
TEMPERATURA ALMAC.	"-18°C"
GLASEO	30-35%
TALLA	NA
ESPESSURA	1,5 - 1,6 cm
TIPO DE CORTE	reto

El producto debe estar libre de parásitos y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDAD	LÍMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS		1 x 10 ⁵ cfu/g
E. COLI		10 cfu/g
S. AUREUS	Por muestra	100 cfu/g
SALMONELLA		Ausência
LISTERIA M.		Ausência

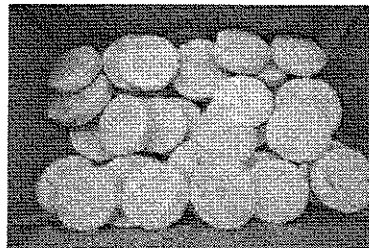
En este producto no se añaden aditivos alimentarios.

Nota: los límites indicados son extraídos de la legislación (portuguesa y comunitaria) / Portuguesa Norma / Recomendación contenida en Cap. 12 - Procedimientos Verificación del Plan HACCP correspondiente. Los métodos utilizados también se describen en el plan HACCP.

PROCESSO DE PREPARACIÓN

Este producto pasa pelos pasos descritos en el diagrama de flujo del plan HACCP "Pescado cortado".

Fotografía:



EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Nº CAJAS / PALET:	72
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	8
PESO BRUTO	aprox. 820 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

En esta etapa, se aplica al sistema de gestión de inventario FIFO. La carga del vehículo se lleva a cabo de acuerdo con el LIFO. El transporte se realiza en un vehículo cerrado y refrigerado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (/100 g)

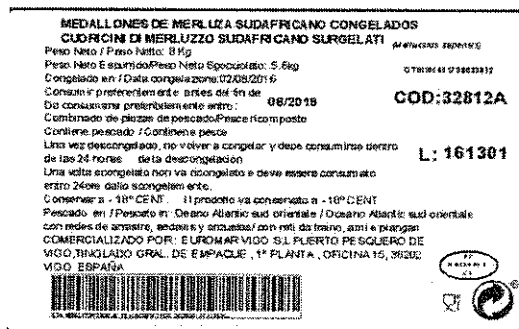
ENERGÍA	
LÍPIDOS	
DE LOS CUALES, SATURADOS	
HIDRATOS DE CARBONO,	
DE LOS CUALES, AZÚCARES	
PROTEÍNAS	
SAL	

ENAVASE

ENVASE PRIMARIO	granel
MEDIDAS DE LA UNIDAD	NA
PLNUNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENAVASE SECUNDARIO	Caja de carton blanca Nº29B
MEDIDAS CAJA	390 X 257 X 145 mm
PN CAJA	8 Kg
PNE CAJA	6 kg
Nº UNIDADES / CAJA	variable

ROTULACIÓN

Caja



DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 meses después de la fecha de envasado, en su embalaje y temperatura original -18°C.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Conservar a -18 ° C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

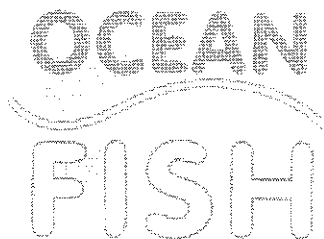
Descongelar en el refrigerador, el estante inferior del refrigerador durante aproximadamente 12 horas. Após descongelación, el producto está listo para ser cocinado como si se tratara de un producto fresco. Se puede cocinar al gusto consumidor.

Después de la descongelación en un refrigerador para mantener el producto en menos de 24 horas. Este producto puede ser consumido por todo tipo de personas, en general, excepción de los consumidores con intolerancia a la peixe e derivados.

ELABORADO POR: JOANA LOPES

DATA: 01/09/2016

Ocean Fish
Costerweg 1t
6702 AA Wageningen
The Netherlands



www.oceanfish.nl
Tel: +31 317 428539
Fax: +31 317 428666

TECHNICAL SHEET

PRODUCT

Name	black greenland halibut fillets
scientific name	reinhardtius hippiglossoides
characteristic	raw
description product	filleted, skin off, pbo
texture	fine
Colour	grey / white
flavour	neutral
smell	neutral
size	400-800gr
processteps	filleted, boneless, frozen
deliveryperiod	all year around
fishinggrounds	FAO zone 27 Atlantic Northeast.
Sub Area	Iceland Grounds (Division Va)
origin	Islandia
fishinggear	trawls

INGREDIENTS

Halibut filets, (**fish**)

ALLERGENS

fish

PRESERVATION

Delivery temperature	≤ 18°C
storage temperature	≤ 18°C
shelflife	2 years after catchingdate/productiondate
catchingdate	see original label
productiondate	see original label
best before date	see original label

NUTRITIONAL VALUE

Average per 100 gr.	
energy	800 kJ/191 Kcal
Fat	13.8g
of which saturated fat	2.4g
carbohydrates	0.3g
of which sugars	0g
proteins	22g
salt	0.18

PACKED IN 5 kg

glaze	10%
drained netweight	4.5 kg
Units/carton	5 kg
technology	iqf
Specifications mastercarton	case
specifications	carton
sizes	39x30x12cm
labels	productiondate/specifications
Number of cases /pallet	120
Number of cases / layer	8
Number of layers/pallet	15
Type of pallet	europallet
weight of pallet (only the pallet)	ca.25kg
height of pallet (only the pallet)	ca.150mm
weight of the pallet	ca. 625 kg
height of the pallet	ca.2.20 m.

MICROBIOLOGICAL CRITERIA (target values)

Fresh and frozen fish fillets, crustaceans-, shellfish and molluscs		
Parameter	At delivery	Expiry date
Total bacterial count	≤1.000.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g

Prepared fish (cooked, smoked, baked etc.)		
Parameter	At delivery	Expiry date
Total bacterial count	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g

Instructions for the final user

Fish products of Ocean Fish B.V. are not suitable for direct consumption but should be heated above a core temperature of 75°C before consumption. Limited shelf life after opening



SCHEDA TECNICA

FILETTO DI TROTA SURGELATO

Unità di vendita da 5 kg.

PRODOTTO

- 01- Filetto di trota I.Q.F. confezionato in busta di p.e. da 80µ alla rinfusa e quindi posto in un cartone.
- 02- Quantità per unità di vendita : da n. 28 a n. 38 filetti per un complessivo peso netto di 5 kg.
- 03- Materia prima : - specie " Oncorhynchus Mykiss "
- proveniente da allevamento situato in Friuli Venezia Giulia
- pezzatura del singolo filetto da 100 a 200 g. (max 5 % da 90 e/o 210 g.)
- glassatura dal 3 al 4%
- 04- Valori nutrizionali :
per 100 g.
- | | | |
|---------------------|------|--------------|
| - Valore energetico | Kcal | 121 / KJ 506 |
| - Proteine | g | 20 |
| - Grassi | g | 4 |
| - Carboidrati | g | 0 |
| - Fibra | g | 0 |
| - Minerali | g | 1,2 |
- 05- Il lotto di produzione identifica il giorno, mese e anno in cui è stato surgelato e confezionato il prodotto ed è composto da due lettere di cui la prima identifica l' anno, la seconda il mese e da un numero che coincide con il giorno di produzione.
- 06- TMC
- | | |
|-------------------------|-----------------|
| conservazione a - 18 °C | max 12 mesi |
| conservazione a - 12 °C | max 1 mese |
| conservazione a - 6 °C | max 1 settimana |
| conservazione a 0 °C | circa 3 giorni |
- 07- Caratteristiche microbiologiche :
- | | | |
|---|-----------------|-----------------|
| - 1 Carica mesofila aerob. tot. (ufc/g) | max | 10 ⁶ |
| - 2 Enterobatteri (ufc/g) | max | 10 ² |
| - 3 Escherichia coli (ufc/g) | max | 10 |
| - 4 Staphilococco aureo (ufc/g) | max | 50 |
| - 5 Listeria monocytogenes (mpn) | max | 110 |
| - 6 Salmonella | assente in 25 g | |
- 08- Procedure di produzione :
- Filettatura a macchina della trota
 - Controllo manuale dei singoli filetti di trota
 - Surgelazione a - 55 °C per circa 25' in "girofreezer"
 - Glassatura
 - Confezionamento in busta e poi in cartone
 - Controllo peso netto con bilancia
 - Palettizzazione e conservazione in cella a - 20 °C
- 09- Modalità d'utilizzo e destinazione d'uso : Da consumarsi previa cottura, destinato al largo consumo.
- 10- Aliquota I.V.A. : 10 % Numero di identificazione dello stabilimento : IT 74 CE



FICHA DE PRODUTO
FILETTI DI PESCE CASTAGNA S/PELLE SURGELATI
CÓDIGO 30672B

REVISÃO: 1
DATA: 02/09/2016
2 de 2

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGENOS	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA*	CODIGOS BARRAS
Palometa 100 % (PESCADO)	<i>Brama brama</i>	Oceano Atlantico Suroeste, FAO 41, com sedales e anzuelos	CX - 05601736030672

*Variável, indicado na etiqueta

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FISICAS

COLOR EXTERIOR	crema
COLOR INTERIOR	crema
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido, sin piel, congelado
FORMA	file
TEMPERATURA ALMAC.	"-18°C"
GLASEO	20% ± 3%
TALLA	NA
ESPESSURA	NA
TIPO DE CORTE	NA

El producto debe estar libre de parásitos y cuerpos extraños.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDAD	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	Por muestra	1×10^8 cfu/g
E.COLI		10 cfu/g
S.AUREUS		100 cfu/g
SALMONELLA		Ausência
LISTERIA M.		Ausência

En este producto no se añaden aditivos alimentarios.

Nota: los límites indicados son extraídos de la legislación (portuguesa y comunitaria) / Portuguesa Norma / Recomendación contenida en Cap.12 - Procedimientos Verificación del Plan HACCP correspondiente.
Los métodos utilizados también se describen en el plan HACCP.

PROCESSO DE PREPARACIÓN

Este producto passa pelos pasos descritos en el diagrama de flujo del plan HACCP
"Pescado glaseado e envasado"

EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Nº CAJAS / PALET:	90
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	10
PESO BRUTO	depende del glaseo
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

En esta etapa, se aplica al sistema de gestión de inventario FIFO.
La carga del vehículo se lleva a cabo de acuerdo con el LIFO.
El transporte se realiza en un vehículo cerrado y refrigerado.

Fotografia:



CARACTERISTICAS NUTRICIONALES (/100 g)

ENERGIA	
LIPIDOS	
DE LOS CUALES, SATURADOS	
HIDRATOS DE CARBONO,	
DE LOS CUALES, AZUCARES	
PROTEINAS	
SAL	

ENAVASE

ENVASE PRIMARIO	granel
MEDIDAS DE LA UNIDAD	NA
PLNUNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENAVASE SECUNDARIO	Caja de carton 16B
MEDIDAS CAJA	390 x 257 x 125 mm
PN CAJA	5 Kg
PNE CAJA	4 kg
Nº UNIDADES / CAJA	variable

ROTULACIÓN

Caja

FILETTI DI PESCE CASTAGNA S/PELLE SURGELATI

(Etiqueta tramo)
GTIN: 05 601736 030672
Peso Neto: 5 Kg
Peso Neto Spacciato: 4 Kg
Data congelación: 06/05/2016
De consumirse preferiblemente entro : 06/2019
Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24ore dallo scongelamento.
Il prodotto va conservato a -18° CENT
Pescato in O.C. Atlantico sud-occidentale FAO 41 con Ami e palangari
CONTIENE PESCE
COMMERCIALIZZATO PER: EUROMAR VIGO S.L. PUERTO PESQUERO DE VIGO,
TRILADO GRAL DE EMPAQUE, 1ª PLANTA, OFICINA 15, 36202 VIGO ESPAÑA
Lote n.º/Lotto n.º: **160730** **COD:30672B**



DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 meses después de la fecha de envasado, en su embalaje y temperatura original -18°C.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Conservar a -18 ° C. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Descongelar en el refrigerador, el estante inferior del refrigerador durante aproximadamente 12 horas. Após descongelación, el producto está listo para ser cozinhado como si se tratara de un producto fresco. Se puede cocinar al gusto consumidor.
Después de la descongelación en un refrigerador para mantener el producto en menos de 24 horas.
Este producto puede ser consumido por todo tipo de personas, en general, excepción de los consumidores con intolerancia a la peixe e derivados.

ELABORADO POR: JOANA LOPES
DATA: 02/09/2016

Telefono 019 5600090 - 019 4506011

Fax 019 5600642

Email info@pastificiolaginestra.it

SCHEDA TECNICA

NOME COMMERCIALE: RAVIOLI di MAGRO TRADIZIONALI

TIPOLOGIA: Pasta fresca surgelata con ripieno.

INGREDIENTI:

SFOGLIA: farina di **grano** tenero tipo 00, **uova** (20%), semola di **grano** duro, acqua, olio di semi di girasole.

RIPIENO: Ricotta(siero e crema di **latte**, correttore di acidità: acido citrico, sale), pane grattugiato(farina di **grano** tenero, acqua), spinaci, formaggio grattugiato(**latte**, caglio, sale, conservante: **lisozima proteina dell'uovo**), sale, maggiorana, noce moscata.

ASPETTO ESTERIORE: Prodotto surgelato di forma quadrata, dal colore giallo tenue.

DURATA: Il prodotto, conservato ad una temperatura di -18 °C, ha una durata di mesi 12.

CONFEZIONE: Scatola di cartone contenente n° 5 sacchetti di ravioli da g 1000 cad.
I sacchetti sono di materiale atossico per alimenti.

All'esterno della scatola è incollata un'etichetta che contiene i seguenti dati:

- ✓ Nome del prodotto
- ✓ Peso della confezione
- ✓ Lotto di produzione
- ✓ Data di scadenza (da consumarsi preferibilmente entro il...)

Il prodotto è destinato al consumo previa cottura.

Prodotto in stabilimento che utilizza i seguenti allergeni:

- Farine contenenti glutine
- Latte e Latticini
- Farina di soia
- Frutta a guscio
- Uova
- Sedano
- Sesamo
- Pesce, molluschi e crostacei



ARTE PASTICCIERA
dal 1946

Torta della Nonna

Prodotto dolciario congelato. Pasta frolla farcita con crema, il tutto ricoperto da bastoncini di mandorle tostate, pinoli e decorazione in polvere.

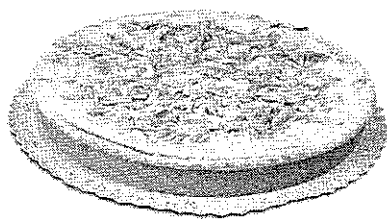


Immagine a scopo illustrativo



Peso: 1400 g e

134

Codice prodotto: 61387



Codice EAN: 8008207613872

Codice UPC: 826069613872



Ingredienti: pasta frolla 51% [farina di **FRUMENTO**, zucchero, oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole), acqua, **UOVA**, fecola, **BURRO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E450, E500; sale, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi], crema di farcitura 46% (acqua, zucchero, tuorlo d'**UOVO**, proteine del **LATTE**, amido modificato, **LATTE** magro in polvere, fibre vegetali, aromi), decorazione [**MANDORLE** (1,3% nel prodotto finito), destrosio, pinoli (0,5% nel prodotto finito), zucchero, **BURRO**, sciroppo di glucosio, amido di **FRUMENTO**, grassi vegetali (palmisti, cocco)]. **Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO e SOIA.**



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ

Grassi

di cui saturi

Carboidrati

di cui zuccheri

Fibre

Proteine

Sale



Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila	UFC/g inf. 500.000
Coliformi totali	UFC/g inf. 1000
Escherichia coli	UFC/g inf. 10
Muffe	UFC/g inf. 500
Lieviti	UFC/g inf. 1000
Stafilococco aureo	UFC/g inf. 10
Listeria monosytogenes	UFC/g assente in 25 g.
Salmonella	UFC/g assente in 25 g.



Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



Allergeni:

Glutine, uova, latte, mandorle. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia.



Modalità di preparazione:

Scongelerare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.



Dimensione Scatole:

Peso pack primario	130
Dimens. pack primario	28x30x8(h)
Dimens. Master	



Modalità di conservazione:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare.



Palettizzazione:

	Europea bancale 80x12	Americana bancale 100x120
Pezzi per strato		
Master per strato	12	12
N° strati	20	20
Totale per Pallet	240	240
Peso Pallet Kg	386	386



Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a -18°C

Data di emissione: 17/12/2014

Salumificio Galli Remo	SALAME TIPO MILANO S/V	SEZIONE L Pag. 1 di 1
---------------------------	------------------------	--------------------------

Descrizione del prodotto

Nome del prodotto / tipo di processo	SALAME TIPO MILANO S/V COD.ART.: SALMILSV COD.EAN: 2495117
Principali caratteristiche del prodotto	Ingredienti: carne di suino – sale – aromi - destrosio – saccarosio – antiossidante: E301 – conservanti: E252, E250
Come deve essere usato	Pronto all'uso
Tipo di confezione	Prodotto etichettato riposto in scatole Nr. 2 pz per cartone Misure cartoni: cm. Ha 17, largh. 26, lung. 58 NR. 6 cartoni per strato NR. 60 cartoni per pallet Peso medio imballo: kg. 8 ca
Vita commerciali	90 giorni
Istruzioni in etichetta	Conservare in frigo fra 0 e +4 °C
Canale commerciale di vendita	Salumifici, grossisti, macellerie, salumerie, gastronomie, GDO, supermercati, ipermercati
Note	Non contiene derivati del latte né fonti di glutine

Revisione n.	04	
Data revisione	01/07/2015	
Emesso da	Incaricato autocontrollo	
Approvato da	Legale rappresentante	

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PROSCIUTTO COTTO GINEPRO 
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO contiene proteine del latte
CARATTERISTICHE PRODOTTO	SENZA GLUTINE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Coscia di suino di origine CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto da Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTI	Coscia di suino, Amido di patata, Proteine del LATTE, Sale, Aromi. Gelificanti: E407; Correttori di acidità: E331, E262. Antiossidanti: E316; Conservanti: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	1 di 12

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	504 kJ / 120 kcal
Grassi totali	4.9 g
Di cui Ac. Grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	1.8 g
Di cui Zuccheri	< 0.5 g
Proteine	15 g
Sale	2.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Clostridi Solfito Riduttori</i> (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus coaug.pos</i> (ufc/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	-
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	120 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (prodotto a metà/intero) 60 giorni a T compresa fra 0 e 4°C (prodotto in quarti)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	2 di 12

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (h X L X P)
AZPRO052	2866226	P. COTTO GINEPRO [a]	
AZPRO0113	2490043	P. COTTO GINEPRO A 1/2 [b]	
AZPRO056	2031100	P. COTTO GINEPRO D/S [a]	
AZPRO091	2032720	P. COTTO GINEPRO A 1/4 [c]	

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Busta alluminata [a, b, c]; busta alimentare trasparente [c]
Peso unitario/ pezzo	0.06 Kg circa [a]/ 0.04 kg circa [b, c]/ 0.013 kg circa [c]
Peso medio	8 kg circa [a]/4 kg circa [b]/2 kg circa [c]

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N° 2 pezzi [a]/ N°4 pezzi [b]/N°6 pezzi [c]
Peso complessivo	kg 16 circa
Dimensioni imballo	290x200x510 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	160 cm circa
Peso lordo	Kg 500 circa
Numero strati	6
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	36

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.



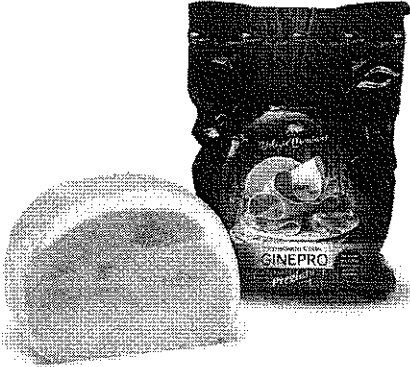
Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	3 di 12

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<i>INGREDIENTE</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>	<i>CROSS CONTAMINATION</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei .		x	NO
Uova e prodotti a base di uova.		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x	NO
Soia e prodotti a base di soia.		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	x		
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg / l espressi come SO ₂ .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	4 di 12

TRADE NAME	COOKED HAM GINEPRO 
SALES DESCRIPTION	COOKED HAM contains milk protein
PRODUCT CHARACTERISTICS	GLUTEN FREE NO ADDED POLIPHOSPHATES
ORIGIN OF RAW MATERIAL	Leg of pork from CE countries
PRODUCTION SITE	Manufactured by Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano di Valpolicella, Verona 
INGREDIENTS	Leg of pork, potato starch, MILK protein, salt, flavourings. Gelling agent: E407; acidity corrector : E331, E262. antioxidant: E316; preservatives: E 250 .

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	5 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TECNICA

NUTRITIONAL FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	504 kJ / 120 kcal
Fat	4.9 g
(Of which Saturates)	1.8 g
Carbohydrates	1.8 g
(Of which Sugars)	< 0.5 g
Protein	15 g
Salt	2.1 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>Escherichia Coli</i> (CFU/g)	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia</i> (CFU/g)	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci</i> (CFU/g)	<50
<i>Salmonella spp</i> (CFU/25g)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (CFU/25g)	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY-- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITION OF USE	-
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	120 days at a temperature between 0° C and +4°C (whole product/half product) 60 days at a temperature between 0° C and + 4°C (quarter product)

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	6 di 12

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (h X L X P)
AZPRO052	2866226	P. COTTO GINEPRO [a]	
AZPRO0113	2490043	P. COTTO GINEPRO A 1/2 [b]	
AZPRO056	2031100	P. COTTO GINEPRO D/S [a]	
AZPRO091	2032720	P. COTTO GINEPRO A 1/4 [c]	

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Alu bags [a,b]/ Bags made from food film [c]
Unit prices/ piece	About 0.06 kg [a]/0.04 kg [b]/ 0.013 kg [c]
Medium weight	8 kg [a]/4 kg[b]/ 2 kg [c]

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	2 pieces [a]/ 4 pieces [b]/ 6 pieces [c]
Total weight	About 16 kg
Box size	290X200X510 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Height	About 160 cm
Gross weight	About 700 kg
Number of layers	6
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	36

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 and IFS and GSFS (BRC) international food standards. Our Company conforms to Italian and European standards, according to internal audits and to HACCP System. Raw material, finished products and hygienic conditions of working areas are constantly controlled through chemical and microbiological analysis carried out by external laboratories qualified by ACCREDIA, Italy's National Accreditation Body



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	7 di 12

DECLARATION OF ALLERGENS

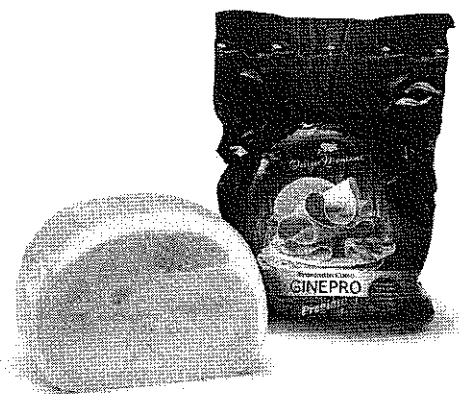
(Reg CE n. 1169/2011)

INGREDIENT	PRESENT	ABSENT	CROSS CONTAMINATION
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof.		X	NO
Crustaceans and products thereof.		X	NO
Eggs and products thereof.		X	NO
Fish and products thereof.		X	NO
Peanuts and products thereof.		X	NO
Soybeans and products thereof.		X	NO
Milk and products thereof (including lactose).	X		
Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts) and products thereof.		X	NO
Celery and products thereof.		X	NO
Mustard and products thereof.		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / Kg or 10 mg /litre expressed as SO ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	8 di 12

**NOMBRE COMERCIAL DEL
PRODUCTO**

JAMON COCIDO
GINEPRO



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

JAMON COCIDO CONTIENE PROTEINAS DE LA LECHE
 SIN GLUTEN

**CARACTERISTICAS DEL
PRODUCTO**

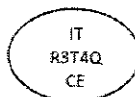
**PRODUCTO SIN GLUTEN Y
POLIFOSFATOS AÑADIDO**

ORIGINE DE LA MATERIA PRIMA

Pierna de cerdo de UE

FABRICA DE PRODUCCION

Producido por Salumificio F.lli Coati srl, Via Monti Lessini 36 Marano
 di Valpolicella, Verona



INGREDIENTES

Pierna de cerdo, almidon de patata, proteínas de la LECHE, sal,
 aromas, aromas naturales. Gelificante: E407; Reguladores de acidez:
 E331, E262; Antioxidante: E316; Conservante: E250.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	9 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TECNICA

VALOR NUTRICIONAL MEDIO

PARA 100 g

(Reg. ce n. 1169/2011)

Valor energético	504 kJ / 120 kcal
Grasa total	4.9 g
Ácidos grasos saturados	1.8 g
Hidratos de carbono	1.8 g
Azúcares	< 0.5 g
Proteínas	15 g
Sal	2.1 g

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

<i>Escherichia Coli (CFU/g)</i>	<10
<i>Sulphite-reducing clostridia (CFU/g)</i>	<10
<i>Coagulase-positive staphylococci (CFU/g)</i>	<50
<i>Salmonella spp (CFU/25g)</i>	NO
<i>Listeria Monocytogenes (CFU/25g)</i>	NO

SHELF LIFE

CONDICION DE EMPLEO	-
CADUCIDAD	Dia/mes/año
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	120 dias a temperatura de entre 0° C y + 4°C grados 60 days a temperatura de entre 0° C y + 4°C grados

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	10 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TECNICA

CODIGOS			
CODIGO INTERNO DEL PRODUTOR	EAN UNIDAD	PRODUCTO	DIMENSIONES (h X L X P)
AZPRO152	2031070	P. COTTO GINEPRO [a]	
AZPRO0113	2031710	P. COTTO GINEPRO A ½ [b]	
AZPRO056	2031100	P. COTTO GINEPRO D/S [a]	
AZPRO091	2032720	P. COTTO GINEPRO A ¼ [c]	

ACONDICIONAMIENTO	
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	
Tipo paquete	Sobre de aluminio [a,b]/sobre en películas [c]
Peso	0.06 kg [a]/ 0.04 kg [b]/ 0.013 kg [c]
Peso medio	8 kg [a]/4 kg[b]/ 2 kg [c]

ACONDICIONAMIENTO SECONDARIO	
Tipo paquete	Caja
Unidades por caja	2 unidades [a]/ 4 unidades [b]/ 8 unidades [c]
Peso neto	Acerca de 16 kg
	290x200x510 mm

ACONDICIONAMIENTO TERCIARIO	
Tipo de pallet	EPAL
Medidas del pallet(alto)	Acerca de 160 cm
Peso bruto	Acerca de 700 kg
Bases por pallet	6
Cajas por base	6
Cajas por pallet	36

OTRAS NOTAS TECNICAS	
Il Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de los alimentos de Salumificio Fratelli Coati está certificado y cumple con los requisitos de la norma UNI EN ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005 y las normas técnicas internacionales IFS y GSF (BRC). La compañía opera en conformidad con la reglamentación nacional y europeo, en el régimen de control de sí mismo y de acuerdo con los principios de HACCP. Las materias primas, productos terminados y las condiciones higiénicas de los lugares de trabajo son constantemente monitoreados por análisis químicos y microbiológicos realizados por laboratorios externos cualificados ACCREDIA acreditados.	
	
	

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	11 di 12



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL DATA SHEET
FICHA TECNICA

ALÉRGENOS

(Reg (UE) n. 1169/2011)

INGREDIENTES	PRESENCIA	AUSENCIA	CROSS CONTAMINATION
Cereales con gluten y sus derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, etc.)		X	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO
Huevo y productos a base de huevo		X	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		X	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados).		X	NO
Apio y sus derivados		X	NO
Mostaza y sus derivados		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Anhídrido sulforoso y sulfitos en concentración superior a 10mg/kg		X	NO
Altramuz y productos a base de altramuz		X	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
P.COTTO GINEPRO	STPRO033	RAQ	Rev. 9 25.07.2016	12 di 12



SCHEDA TECNICA
YOGURT INTERO 125g
COLLINA FELICE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Yogurt naturale intero	
Ingredienti: latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).	
Yogurt intero con albicocca in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, albicocca 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con ananas in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, ananas 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con banana in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, banana 4%, gelificante pectina, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con ciliegia in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, ciliegia 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con cocco in scaglie	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, cocco 1,8%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con fragola in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, fragola 4%, addensanti (E1442, pectina), succo di sambuco, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con frutti di bosco in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, frutti di bosco 4%: fragole, more, ribes, mirtilli, lamponi; addensanti (E1442, pectina), succo di sambuco, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con mirtillo in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, mirtillo 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con pesca in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, pesca 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero al caffè	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: E1442, caffè solubile 0,3%, estratto di caffè 0,02%, zucchero caramellato. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLO YOGURT	
Lieviti	<10 UFC / g
Muffe	<10 UFC / g
Escherichia coli	Assenti UFC / 25g
Germi patogeni	Assenti UFC / 25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	min. 100.000.000 UFC / g
Fermenti lattici vivi alla scadenza	min. 10.000.000 UFC / g <i>Amnesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>
CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLO YOGURT	
Colore	Caratteristico dello yogurt o della frutta aggiunta.
Tessitura	Assenza di separazione.
Aspetto	Cremoso e invitante.
Odore	Gradevole, caratteristico dello yogurt o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.
Gusto	Acidulo, caratteristico dello yogurt o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO				
	Yogurt intero naturale	Yogurt intero con frutta in pezzi	Yogurt intero al caffè	Yogurt intero con cocco
Energia	278 kJ / 67 kcal	402 kJ / 96 kcal	427 kJ / 101 kcal	452 kJ / 107 kcal
Grassi	3,7 g	3,2 g	3,5 g	3,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g	2,2 g	2,5 g	2,9 g
Carboidrati	4,7 g	13,5 g	14,2 g	15,0 g
di cui zuccheri	3,8 g	12,3 g	13,0 g	14,0 g
Proteine	3,6 g	3,2 g	3,3 g	3,3 g
Sale *	0,13 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g
* Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente				

DATA DI SCADENZA E IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	
Localizzazione della data di scadenza	Sulla capsula.
Dicitura della data di scadenza e identificazione del lotto	Giorno, mese e anno entro il quale è preferibile consumare il prodotto. La prima lettera indica il giorno di produzione con il quarto d'ora di confezionamento, la seconda identifica la linea di confezionamento.
Shelf life	50-55 giorni alla produzione
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 4 °C - catena del freddo



SCHEDA LOGISTICA
YOGURT INTERO 125g
COLLINA FELICE

DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE INTERNO	CODICE EAN
Naturale	YNAT125CFE	80532309
Albicocca	YALB125CFE	8005665000138
Ananas	YANA125CFE	8005665204680
Banana	YBAN125CFE	8005665000145
Caffè	YCAF125CFE	8005665000152
Ciliegia	YCIL125CFE	8005665204697
Cocco	YCOC125CFE	8005665000169
Fragola	YFRA125CFE	8005665000176
Frutti di bosco	YBOS125CFE	8005665000183
Mirtillo	YMIR125CFE	8005665204239
Pesca	YPES125CFE	8005665000497

IMBALLO PRIMARIO	
Vasetto prestampato in PS per alimenti e capsula in alluminio saldata a garanzia d'ermeticità.	
IMBALLO SECONDARIO	
Cartone	
Pezzi per cartone	20
Peso lordo collo	2752 g
Dimensioni	9,6 x 38 x 29,5 cm
BANCALE	
N° imballi per strato	8
N° strati per pallet	15
N° imballi per pallet	120
Peso complessivo pallet	355 Kg
Altezza totale pallet	122 cm
Dimensioni pallet	80 x 120 cm
Tipo pallet	EPAL da rendere
VITA MINIMA RESIDUA AL RICEVIMENTO	
Come da accordi commerciali	

Bresaola 'Gran Gusto'

Partendo dal muscolo della coscia bovina particolarmente gustosa, con una lavorazione ancora artigianale tipica della nostra Valle, si ricava una perfetta armonia di gusto e raffinata bontà, la Bresaola che si presenta di consistenza leggermente dura, ma evidenzia un sapore molto più gustoso ed intenso, che ne esalta la tipicità.

Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali, destinato ai celiaci in quanto abbiamo richiesto, ed ottenuto, dall'Associazione Italiana Celiachia, l'iscrizione di tutte le nostre Bresaole nel Prontuario AIC; da consumarsi preferibilmente previo affettatura.

Caratteristiche	Denominazione legale di vendita	Bresaola bovina
	Ingredienti:	Carne di Bovino, Sale, Destrasio, Aromi naturali.
	Conservanti:	E-250, E-252
	Luogo di Produzione:	via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti - SO-
	Bolli CE:	IT-1085-LP
	Pezzatura:	da 2 a 3,5 Kg
	Forma	Regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonello
	Confezionamento:	Rete, Sottovuoto o Tranci
	Imballaggio:	Cartoni da 2 a 10 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti
	Shelf-Life:	90/120 giorni dalla Data di confezionamento
	Conservazione:	Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4° C
	Allergeni:	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine.
	O. G. M.	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati
	Indicazioni:	Budello non edibile - eliminare il budello prima del consumo.

Lotto identificativo: Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto

Rintracciabilità: Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato

Analisi Chimiche	pH	5,80
	Umidità	62,30 %
	Generi S.T.Q.	5,00 %
	Attività dell'acqua	0,95 aW
	E250	* mg/Kg
	E252	* mg/Kg

Analisi Nutrizionali	Energia	671 kJ 158kcal
	Grassi	1,6 g
	di cui acidi grassi saturi	0,5 g
	Carboidrati	1 g
	di cui zuccheri	0,5 g
	Proteine	35 g

Sale 3,9 g

Analisi Microbiologiche	Coliformi totali	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Stafilococco aureo	< 100 ufc/g
	Clostridium perfringens	< 10 ufc/g
	Spore clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
	Salmonella spp	assente / 25 g

Annotationi Varie

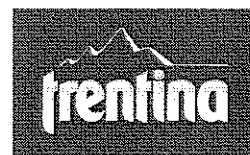
Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.

Denominazione	Codice interno	Codifica EAN a peso variabile	Pezzatura	Confezione
Bresaola Gran Gusto	BR		da 2 a 3,5 kg	Rete
Bresaola s.v. Gran Gusto	BRSV	2 215671	da 2 a 3,5 kg	Sottovuoto: Cryovac o Alluminio
Bresaola 1/2 s.v. Gran Gusto	BR1/2	2 210366	da 1 a 1,7 kg	Sottovuoto: Cryovac o Alluminio
Bresaola Gran Gusto in buste	BRB	2 221557	da 70 a 150 gr.	Atmosfera Protettiva

Salumificio Mottolini S.r.l.* Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE)

23020 Poggiridenti (SO) Italy • via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 • Fax +39 0342 564067
www.mottolini.it • e-mail: info@mottolini.it
P.Iva / C.F. / C.C.I.A.A. 00622710143 • Iscr. Trib. di SO n





SCHEDA TECNICA
YOGURT INTERO 125g
COLLINA FELICE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Yogurt naturale intero	
Ingredienti: latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).	
Yogurt intero con albicocca in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, albicocca 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con ananas in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, ananas 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con banana in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, banana 4%, gelificante pectina, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con ciliegia in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, ciliegia 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con cocco in scaglie	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, cocco 1,8%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con fragola in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, fragola 4%, addensanti (E1442, pectina), succo di sambuco, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con frutti di bosco in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, frutti di bosco 4%: fragole, more, ribes, mirtilli, lamponi; addensanti (E1442, pectina), succo di sambuco, aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con mirtillo in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, mirtillo 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero con pesca in pezzi	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, pesca 4%, addensanti (E1442, pectina), aromi. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
Yogurt intero al caffè	
Ingredienti: yogurt intero, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: E1442, caffè solubile 0,3%, estratto di caffè 0,02%, zucchero caramellato. SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLO YOGURT	
Lieviti	<10 UFC / g
Muffe	<10 UFC / g
Escherichia coli	Assenti UFC / 25g
Germi patogeni	Assenti UFC / 25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	min. 100.000.000 UFC / g
Fermenti lattici vivi alla scadenza	min. 10.000.000 UFC / g <i>Amnesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>
CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLO YOGURT	
Colore	Caratteristico dello yogurt o della frutta aggiunta.
Tessitura	Assenza di separazione.
Aspetto	Cremoso e invitante.
Odore	Gradevole, caratteristico dello yogurt o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.
Gusto	Acidulo, caratteristico dello yogurt o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO				
	Yogurt intero naturale	Yogurt intero con frutta in pezzi	Yogurt intero al caffè	Yogurt intero con cocco
Energia	278 kJ / 67 kcal	402 kJ / 96 kcal	427 kJ / 101 kcal	452 kJ / 107 kcal
Grassi	3,7 g	3,2 g	3,5 g	3,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g	2,2 g	2,5 g	2,9 g
Carboidrati	4,7 g	13,5 g	14,2 g	15,0 g
di cui zuccheri	3,8 g	12,3 g	13,0 g	14,0 g
Proteine	3,6 g	3,2 g	3,3 g	3,3 g
Sale *	0,13 g	0,10 g	0,10 g	0,10 g
* Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente				

DATA DI SCADENZA E IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	
Localizzazione della data di scadenza	Sulla capsula.
Dicitura della data di scadenza e identificazione del lotto	Giorno, mese e anno entro il quale è preferibile consumare il prodotto. La prima lettera indica il giorno di produzione con il quarto d'ora di confezionamento, la seconda identifica la linea di confezionamento.
Shelf life	50-55 giorni alla produzione
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 4 °C - catena del freddo



SCHEDA LOGISTICA
YOGURT INTERO 125g
COLLINA FELICE

DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE INTERNO	CODICE EAN
Naturale	YNAT125CFE	80532309
Albicocca	YALB125CFE	8005665000138
Ananas	YANA125CFE	8005665204680
Banana	YBAN125CFE	8005665000145
Caffè	YCAF125CFE	8005665000152
Ciliegia	YCIL125CFE	8005665204697
Cocco	YCOC125CFE	8005665000169
Fragola	YFRA125CFE	8005665000176
Frutti di bosco	YBOS125CFE	8005665000183
Mirtillo	YMIR125CFE	8005665204239
Pesca	YPES125CFE	8005665000497

IMBALLO PRIMARIO	
Vasetto prestampato in PS per alimenti e capsula in alluminio saldata a garanzia d'ermeticità.	
IMBALLO SECONDARIO	
Cartone	
Pezzi per cartone	20
Peso lordo collo	2752 g
Dimensioni	9,6 x 38 x 29,5 cm
BANCALE	
N° imballi per strato	8
N° strati per pallet	15
N° imballi per pallet	120
Peso complessivo pallet	355 Kg
Altezza totale pallet	122 cm
Dimensioni pallet	80 x 120 cm
Tipo pallet	EPAL da rendere
VITA MINIMA RESIDUA AL RICEVIMENTO	
Come da accordi commerciali	

INFORMAZIONI PRODOTTO

**Marchio:****Imballo:****Denominazione legale o di vendita:****Descrizione prodotto:**

Blu

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Informazioni tecniche

Farina molto equilibrata ideale per tempi di lievitazione medi (8-13 ore), indicata per il lavoro giornaliero.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 003100

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

10 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico
Sapore	Tipico, privo di note estranee

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	0.55	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	13	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN
Amilogramma (t.q.)	Max U.A.	1000	200

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	330	-10/+30
p/l		0.60	+/- 0.10

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio (PR)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	57	MIN
Stabilità	minuti	13	MIN

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1437	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi totali	0,9	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	69	Grammi
di cui zuccheri	1,5	Grammi
Fibre	2	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	1000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: Allegato III bis alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

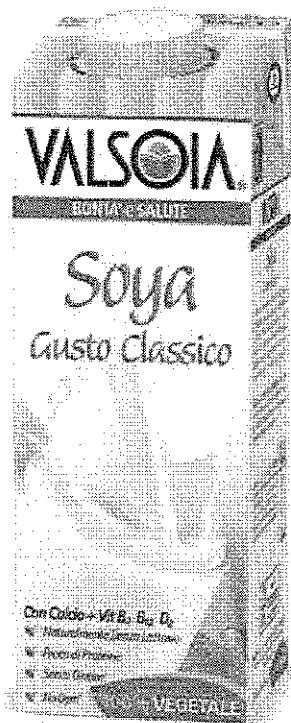
DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2008 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi:	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan:	il prodotto non contiene prodotti di origine animale e non viene in contatto in nessuna delle fasi di produzione e confezionamento con prodotti di origine animale
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia	

VALSOIA

BONTÀ e SALUTE

Soyadrink Gusto Classico



Caratteristiche

100% Vegetale, Naturalmente Senza Lattosio, Fonte di Calcio e con vit B2, B12, D2, Fonte di Proteine vegetali, A basso tenore di Grassi saturi.

Ingredienti

Acqua, semi di *soia* (6,8%), zucchero di canna, tricalcio fosfato, sale marino, stabilizzante: gomma di gellano, aroma, vitamine Riboflavina (B2)-B12-D2

Valori nutrizionali (per 100ml)

ENERGIA:	158 kJ, 38 kcal
GRASSI:	1,7 g
di cui saturi:	0,3 g
CARBOIDRATI:	2,5 g
di cui zuccheri:	2,1 g
FIBRE:	0,2 g
PROTEINE:	3,0 g
SALE:	0,10 g
VITAMINA B2:	0,21 mg
VITAMINA B12:	0,38 ?g
VITAMINA D:	1,5 ?g
CALCIO:	120 mg

Formati

1000 ml
Tetra Brik Aseptico

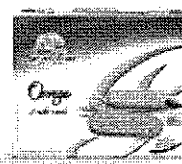
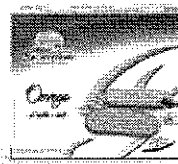
Conservazione

9 mesi a temperatura ambiente; dopo l'apertura si conserva in frigorifero (4°C)
per 5 giorni

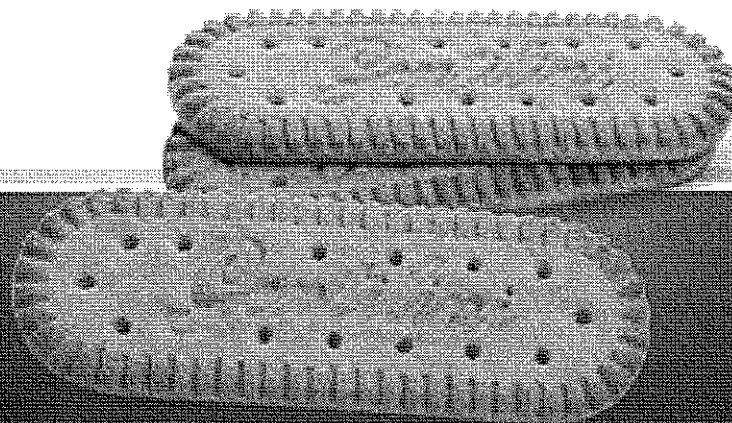
Informazioni

Non essere consumato dalle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte, dai celiaci, dai vegetariani e dai vegani.
Attenzione: si raccomanda di utilizzare la Raccomandazione.
Informazioni per chi non può assumere latte derivati e glutine.

OSV-GO



Peso Netto per Confezione	250 g	500 g	1000 g
Codice Aziendale	40000	40002	40004
Dimensione Confezione (b x h x p)	26 x 9,3 x 2,7	23,5 x 20,2 x 4,5	23,8 x 19,5 x 6,3
Codice EAN Confezione	8007465004019	8007465004088	80007465005054
Codice EAN Cartone	8007465287108	8007465005085	8007465004231
Confezioni per Cartone	14	10	6
Dimensioni Cartone (b x h x p)	22 x 24 x 22	41,5 x 25,5 x 24,5	41,5 x 25,5 x 21
Unità di Vendita per Pallet (cartoni per strato/numero strati)	90 (15/6)	60 (10/6)	60 (10/6)
Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi	12 Mesi	12 Mesi
I.V.A.	10%	10%	10%



PRIMA COLAZIONE



PANE FRESCO TIPO "0" FRANCESE

Ingredienti: farina tipo "0" di grano tenero, acqua, lievito, sale

Contiene **GLUTINE**

Prodotto nel nostro laboratorio in cui si lavorano anche latte, frutta a guscio, uova e semi di sesamo

PANIFICIO PRODUTTORE

WOLDEKIDAN TEKIE TEFALDI
C.F. WLD TEL 78M15 2384J - P.I. 08080040120
C.C.I.A.A. - R.E.A. n. 388045
Panificio in Via Mazzini, 51
Negozio in Via Mazzini, 55
21040 VEDuggIO OLONA (Varese)
Tel. 0332.388021



€

(I.V.A. COMPRESA)

al Kg.



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti utilizzati sono:



- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
 - *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA*
 - *TÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI*
 - *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
 - *FRUTTA COTTA*
 - *SPREMUTA D'ARANCIA*
 - *TORTA ALLO YOGURT*
 - *PANE E MARMELLATA*
 - *PANE FRESCO*
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestroni se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena, si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee nazionali di indirizzo per la ristorazione collettiva" del maggio 2010.



Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per i bambini dai 12 ai 36 mesi

Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	340-570
Proteine (10-15% del pasto e valore raddoppiato)	5,2-6,6 g (10,4-13,2g)
Rapporto proteine animali/vegetali	0,66
Grassi (25-30% del pasto)	10-19 g
Grassi saturi (<10%)	<6 g
Carboidrati (55-60% del pasto)	50-91 g
Carboidrati semplici (<15%)	<23 g
Ferro	5 mg
Calcio	280 mg
Fibra	5g

Per il calcolo del fabbisogno energetico è stato utilizzato il valore al 75° percentile dai LARN 2012, essendo il valore più vicino ai livelli di attività fisica minima.

Per il calcolo del fabbisogno proteico è stato utilizzato il peso corporeo medio per età moltiplicato per il PRI relativo.



Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Grammature

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti (INRAN).

<i>Alimenti</i>	<i>grammature</i>	<i>Alimenti</i>	<i>grammature</i>
Primi piatti	g	Contorni	g
Gnocchi	100	Verdura cotta	80
Ravioli per asciutti freschi	55	Verdura cruda	50
Pasta, riso, farro, orzo, miglio, quinoa, avena, farina di mais, grano saraceno	40	Legumi freschi come contorno	50
Polenta (farina di mais)	45	Patate se sostituiscono primo piatto	70
Pizza margherita (base/pasta di pane)	60	Patate come contorno o purè	80
Secondi piatti	g	Condimenti	g
Carne	40	Olio oliva extravergine	5
Affettati: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola	30	Burro crudo	2
Uovo di gallina intero (n.)	¼	Parmigiano	3
Pesce	40	Pane	g
Formaggi freschi	30	Pane senza condimenti aggiunti e a ridotto contenuto di sale	35
formaggi stagionati	20	Frutta/dessert	g
Legumi freschi o surgelati se sostituiscono secondo piatto	80	Banane, cachi, uva	35
Legumi secchi	40	Arance, mele, pere, kiwi..	50
		Yogurt/budino conf.	60





Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni. Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, miglio, amaranto, grano saraceno, cous cous, pasta e riso integrale ecc., ed il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana.
Piatto unico (lasagne, pizza, polenta, crespelle etc)	1 volta settimana. si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica.
Carni	1-2 volte settimana. La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana, e non nella stessa in cui è presente l'affettato.
Pesce	1-2 volte settimana. È possibile prepararlo anche panato in loco, o sottoforme di polpette.
Uova	1 volta settimana. È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	1 volta settimana. I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato.
Salumi	2 volte al mese. Sono da prediligere i salumi e gli affettati DOP o IGP privi di polifosfati e di glutammato monosodico, e di più semplice masticazione.
Verdure	Tutti i giorni. crude e cotte di stagione. Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti ricchi di sale, come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza etc. Alternare le modalità di preparazione. Specificare in tabella il tipo di verdura di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Patate	Massimo 1 volta la settimana. E' preferibile proporle in associazione ad un piatto in brodo.
Legumi	1 -2 volte settimana. Si consiglia di proporre almeno una volta al mese la porzione intera di legumi come secondo piatto. Possono essere utilizzati come componente del primo piatto (es. pasta e lenticchie) o in associazione alle verdure (es. bis di carote e piselli).
Frutta	Prevista tutti i giorni come termine pasto. Può essere proposta anche come spuntino della mattina. Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Dessert	Massimo 1 volta al mese è possibile proporre a fine pasto o yogurt o budino o gelato o torte semplici.
Pane	Tutti i giorni, a ridotto contenuto di sale e senza grassi aggiunti.
Condimenti	Tutti i giorni. Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure.
Sale	solo del tipo iodato da utilizzare il meno possibile. Per carne, pesce, sughi ecc. preferire l'aggiunta di erbe aromatiche.
Acqua	Tutti i giorni. È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o secondo il capitolato d'appalto.



Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno e squaloidi fino alla scuola secondaria di 1° grado. Molluschi e crostacei.
Estratto di carne o preparato per brodo di carne (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende



INDICAZIONI PER UN CORRETTO DIVEZZAMENTO

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

1. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
2. dal 6° mese;
3. dal 7° mese;
4. dall' 8° all'11° mese;
5. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- ❖ Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- ❖ Nel brodo vegetale verranno aggiunti: **20 g** di crema di riso, crema di mais, tapioca o altri cereali;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30-40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Frutta: mela o pera;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale fino al 1° anno di vita

➤ MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe o coste) con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30 - 40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** formaggio fresco o ipolipidico una volta alla settimana;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Frutta: mela, pera o banana;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)



DAL 8° ALL'11° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe o coste) con pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Una volta alla settimana: passato di legumi decorticati e passati (non frullati) e verdura con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- ❖ Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- ❖ Come secondo piatto si alterna: **30 - 40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** di formaggio fresco (stracchino, crescenza, casatella, ricotta) una volta alla settimana; pesce lessato diliscato **20 g** (alternato ad **80 g** di omogeneizzato di pesce) a scelta tra sogliola, nasello, merluzzo, halibut, pesce persico, dentice, cernia, orata, trota, spigola, salmone; **un** tuorlo d'uovo cotto;
- ❖ Frutta: mela, pera, arancia o banana;
- ❖ Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno, squaloidi, molluschi e crostacei.
Brodo di carne fino al 1° anno di vita, Estratto di carne, preparato per brodo di carne e vegetale (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè.
Miele
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende
Purè istantaneo in busta;
Prosciutto cotto/affettati fino al 1° anno di vita;
Pesto.



LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Dopo i 6 mesi di vita il fabbisogno di ferro aumenta e l'allattamento al seno esclusivo non è più sufficiente a coprirlo. In questo caso è necessaria una supplementazione di ferro, e di Vitamina D se l'assunzione con gli alimenti e l'esposizione al sole è limitata.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Dai 18 mesi è possibile prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

LA DIETA VEGETARIANA DURANTE LO SVEZZAMENTO E AL NIDO

La dieta vegetariana nel bambino in fase di svezzamento deve essere correttamente pianificata per evitare le carenze nutrizionali che in fase di sviluppo possono risultare ancora più dannose che nel soggetto adulto. Le sostanze potenzialmente carenti in una dieta vegetariana sono gli amminoacidi essenziali, le vitamine del gruppo B, la vitamina D, il calcio, il ferro e lo zinco. Un motivo per cui è consigliabile ritardare l'inizio di una dieta vegana è che i bambini possiedono



un apparato digerente ancora in sviluppo e, pertanto, potrebbero non tollerare un'elevata quantità di fibre.

Non esistono linee guida ufficiali per lo svezzamento, che dovrebbe incominciare dopo il 6° mese di vita, ma è importante introdurre gradualmente cibi diversi mentre il bambino è ancora allattato al seno, o, ove non è possibile, allattato con latte artificiale. Di seguito, indichiamo alcune proposte per pianificare correttamente l'alimentazione del bambino latte-ovo-vegetariano.

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

6. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
7. dal 6° mese;
8. dal 7° mese;
9. dall' 8° all'11° mese;
10. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- ❖ Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- ❖ Nel brodo vegetale verranno aggiunti: crema di riso, crema di mais, tapioca o miglio (cereali senza glutine);
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano.
- ❖ Olio extravergine di oliva
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita

➤ MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe, coste, zucchine, finocchi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano; yogurt.



- ❖ Olio extravergine di oliva.
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

➤ MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 8° ALL'11° MESE:

- ❖ A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbe, coste, zucchine, finocchi, verza, cavoli, asparagi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- ❖ Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) come piselli, fagioli e lenticchie; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta); germe di grano; yogurt; un tuorlo d'uovo cotto;
- ❖ Olio extravergine di oliva.
- ❖ Frutta: mela, pera, banana, prugna, agrumi, pesca, albicocca, uva, anguria;
- ❖ Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

DAL 12° MESE:

- ❖ Pasta, riso, gnocchi, polenta, quinoa, mais, kamut, cous cous, cereali integrali. Minestre o passati di verdura almeno una volta alla settimana.
- ❖ E' possibile introdurre i pomodori e gli spinaci.
- ❖ È possibile introdurre latte vaccino, fresco, intero e di alta qualità o latti formulati per l'infanzia o bevande a base di cereali (latte di riso, di soia, di avena ecc.);
- ❖ Come secondo piatto è possibile introdurre l'albume d'uovo cotto.

DAL 18° MESE:

- ❖ È possibile introdurre fragole, meloni, lamponi e frutta secca e denocciolata non a guscio come prugne, albicocche, uva passa.

CONSIGLI PRATICI:



- Tutti gli alimenti devono essere introdotti gradualmente e in famiglia prima che all'Asilo.
- Variare il più possibile gli alimenti, utilizzando ricette originali per abituare il bambino a una dieta ricca di colori e gusti differenti.
- Prediligere frutta e verdura di stagione, più ricca di vitamine e sali minerali e più rispettosa dell'ambiente.
- Cominciare lo svezzamento con cereali raffinati e non integrali e legumi passati e non frullati per permettere maggiore assorbimento di ferro e limitare la quota di fibre che potrebbe compromettere le normali funzioni del piccolo apparato gastrointestinale.
- È possibile utilizzare creme di cereali già pronte in commercio, oppure utilizzare cereali cotti in brodo vegetale fino al completo assorbimento dell'acqua. Se si usano cereali integrali è necessario passarli nel passaverdura una volta cotti per eliminare la parte fibrosa.
- Introdurre i legumi passati cominciando con un cucchiaino per poi passare gradualmente alla porzione completa.
- Grattugiare o schiacciare la frutta, oppure cuocerla e passarla.
- È possibile utilizzare erbe aromatiche come prezzemolo, rosmarino, timo, basilico.
- Condire le pappe e gli alimenti solo con olio extravergine di oliva.



Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



Direzione Sanitaria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO



Sommario

Introduzionepag. 3

Il Capitolato speciale d'Appalto.....pag. 4

Le Tabelle dietetiche.....pag. 18

Le diete etico – religiose.....pag. 31

Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato



INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.



Il capitolato speciale d'appalto

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità e gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni** e **Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti** o **strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

Il capitolato deve:

- 1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
- 2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio**.

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente**.



L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici)** e al **D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163**.

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legume caldo;
- l'organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma);
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l'insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.



I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

1. Oggetto dell'appalto

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

2. Menù

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;



- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

3. Prodotti alimentari

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo



stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta una relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

4. Personale

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede



di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

5. Igiene

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

6. Trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.



E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

8. Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

9. Penali

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.



Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità, diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.**

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

**Somministrazione dei pasti**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F



Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna dei pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.



Gli alimenti utilizzati sono:

- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
 - *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI*
 - *GELATO ALLA FRUTTA*
 - *TÈ DEINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI*
 - *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
 - *FRUTTA COTTA*
 - *SPREMITA D'ARANCIA*
 - *TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA*
 - *PANE E MARMELLATA*
 - *PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)*
 - *POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.*
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010



Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
Proteine g (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
Grassi g (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
Grassi saturi g (<10%)	<6	<9	<11
Carboidrati g (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
Carboidrati semplici g (<15%)	<23	<30	<40
Ferro mg	5	6	9
Calcio mg	280	350	420
Fibra g	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7
	Pesto alla genovese	10	10	15
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO			
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5	5	5
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120
	Legumi secchi	10	15	20
	Legumi freschi o gelo	30	45	60
	Patate	30	40	60



	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	60
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	50	60	80
	Legumi secchi	30	40	50
	Legumi freschi/surgelati	90	120	150
	FORMAGGI			
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	30	40	50
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
	Ricotta	40	50	100
	Uova	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	30	40	50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
PIATTI UNICI (esempi)	Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
	Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
	Pasta* al ragù di pesce**	50+30	60+40	80+50
	Pasta* con formaggio fresco**	50+30	60+40	80+50
	Lasagne alla bolognese:			
	pasta all'uovo secca +ragù+besciamella/formaggio	50+20+20	60+25+30	80+40+40
	Pasta all'uovo fresca + ragù + besciamella/formaggio	80+20+20	100+25+30	140+40+40
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Burro a crudo solo per besciamella	5	6	7



	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
FRUTTA	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
	Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	70

Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza additivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50



Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli adulti, riferite alle porzioni standard specificate nei LARN - IV Revisione.

	Alimenti	Adulto
PRIMI PIATTI		Grammi
	Pasta o riso, orzo... asciutti	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	40
	Farina mais per polenta	80
	CONDIMENTI PER IL PRANZO	
	Olio extravergine d'oliva	20
	Burro a crudo solo per risotto	5
	Pesto alla genovese	10
	Pomodoro pelati	50
	Verdure per sughi	q.b.
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5

SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	150
	Legumi secchi	50
	Legumi freschi/surgelati	150
	FORMAGGI	
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	100
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50
	Uova	1 (50 g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50



Alimenti		Adulti
CONTORNI		Grammi
	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA		
	Frutta	150
	Pane a ridotto contenuto di sale	50



Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni.
Piatto unico	1 volta settimana.
Carni	1-2 volte settimana.
Pesce	1-2 volte settimana.
Uova	0-1 volta settimana.
Formaggi	0-1 volta settimana.
Legumi	1 volta settimana.
Salumi	1 volta al mese.
Frutta e verdura	Tutti i giorni.
Patate	0-1 volta settimana.
Dessert/Yogurt	Non concessi a fine pasto.
Pane	Tutti i giorni.
Condimenti	Tutti i giorni.
Sale	Sempre iodato e il minimo indispensabile.
Acqua	Tutti i giorni.

Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA
II	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI
III	LEGUMI	CARNE BIANCA	UOVA	CARNE BIANCA O ROSSA	PESCE
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO



Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20	5ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	4ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE				*				3.5	
LEGUMI				*				3.5	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	3ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	2ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.



Alimenti	Indicazioni nutrizionali
Cereali	- Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale ecc., almeno una volta alla settimana. - La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro. - Il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...). - Il condimento per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.
Piatto unico	- Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva. - Si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica. - Sono considerati piatti unici in quanto fonte di carboidrati e proteine (formaggio, carne, affettato, legumi). - Se non gradite possono essere sostituite con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).
Carni	- La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana e non nella stessa in cui è presente l'affettato. - Le carni rosse sono manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra.
Pesce	- Non sono concessi bastoncini di pesce già prepanati. - È possibile preparare il pesce sottoforma di polpette, burger, cotolette purché preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.
Uova	- Per motivi igienici è assolutamente sconsigliato il consumo di uova fresche per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara). - Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali. - È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	- I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato. - Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino). - Evitare i formaggi contenenti i polifosfati (tipo formaggi spalmabili), conservanti e altri additivi.
Legumi	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto. - Si consiglia di proporre almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi). - Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.). - In relazione al gusto dei bambini è possibile variare la preparazione (interi, passati) e la tipologia dei legumi proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).
Salumi	- Si potranno alternare bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità, privi di polifosfati e glutammato monosodico. - Prediligere i prodotti DOP e IGP.
Frutta e verdura	- Devono essere proposte di stagione secondo il calendario stagionale allegato al presente documento. - Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità. - È di fondamentale importanza variare la tipologia di frutta e di verdura, proponendo



	almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana. - Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda; dalla scuola primaria è preferibile proporre tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta. - Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc. - Alternare le modalità di preparazione tra cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte. - È possibile aggiungere olio extravergine d'oliva, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi. - Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi è possibile somministrarla all'inizio del pasto soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento. - La frutta può essere proposta anche come spuntino della mattina nelle grammature in allegato. - Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto.
Patate	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale. - Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta. - Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè). - Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).
Dessert	- La frutta a fine pasto può essere sostituita con macedonia preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti. - Non sono concessi i succhi di frutta confezionati, anche 100% frutta.
Pane	- Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina), oppure senza sale e senza grassi aggiunti (es. no pane all'olio o al latte).
Condimenti	- Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. - È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. - È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure. - È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.
Sale	- Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e esclusivamente iodato. - Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e non mettere la saliera a tavola. - Si consiglia di sostituire il sale con spezie o erbe aromatiche.
Aromi	- Utilizzare aromi naturali quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. - Non utilizzare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), estratti di carne, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche. - Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti. - Evitare pepe e peperoncino.
Acqua	- È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.



Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.



Le diete etico-religiose

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									6	
LEGUMI									6	
FORMAGGI									4	
UOVA									4	

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI**

GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	GRUPPO FORMAGGI	GRUPPO UOVA
				a) Formaggi stagionati b) Formaggi freschi	
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchino Manzo	Prosciutto cotto Prosciutto crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Halibut Trota	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Soia Tofu Tempeh	a) Italico Fontina Caciotta Montasio b) Mozzarella Primosale Crescenza Ricotta	Uova di gallina

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).



LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

❑ COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L'incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latte-vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.



❑ LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

❑ LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua



- La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Frequenza di consumo
Frutta	Una porzione	Tutti i giorni
Frutta secca a guscio	0-1 volte	A settimana
Vegetali	Una porzione	Tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
Pane	Una porzione	Tutti i giorni
Patate	0-1 volta	A settimana
Legumi (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
Uova	1-2 volte	A settimana
Formaggio	1-2 volte	A settimana
Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan	1 volta	A settimana
Piatto unico (pizza, pasta ai formaggi...)	1 volta	A settimana
Yogurt	0-1 volta	A settimana

- Grammature suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

CONSIGLI NUTRIZIONALI:

- si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlato, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperature e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

Latto/Ovo vegetariani

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

Vegani

SECONDI		5		10		15		20	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	



Fac simile domanda

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/agenitore dell'alunno/a

..... frequentante la classe sez.

Scuola

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)

Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

☐ **Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

☐carne di maiale e derivati

☐tutti i tipi di carne e derivati

☐pesce

☐uova

☐altro: specificare.....

☐dieta vegetariana

Data

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.Email

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).

ALLEGATO 2



COMUNE DI VEDANO OLONA

Provincia di Varese

Servizio Tecnico

Tel. 0332/867790 – Fax 0332/867749 – e-mail ufficio-tecnico@comune.vedano-olona.va.it
<http://www.comune.vedano-olona.va.it>

SERVIZIO DI PULIZIE ASILO NIDO

PERIODO DAL 20/08/2018 AL 31/07/2020

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE D'ATTIVITA' (D.U.V.R.I.)

(art. 26, commi 3 e 5 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

SOMMARIO

1. FINALITÀ

2. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

3. DESCRIZIONE DELL'APPALTO

3.1 DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ DELL'APPALTO

3.2 AZIENDA APPALTANTE

Dati Identificativi

Identificazione dei ruoli per la prevenzione e la protezione dei lavoratori

3.3 IMPRESA APPALTATRICE

Dati identificativi

Identificazione dei ruoli per la prevenzione e la protezione dei lavoratori

Elenco del personale autorizzato agli interventi oggetto dell'appalto

4. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (ART. 26, COMMI 2 E 3 DEL D.LGS 81/08)

4.1 PRINCIPALI RISCHI PRESENTI SUI LUOGHI DI LAVORO PULIZIA EDIFICI COMUNALI

4.2 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

4.3 IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PULIZIA EDIFICI COMUNALI

5. MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

5.1 MISURE A CARICO DEL COMUNE

5.2 MISURE ED ONERI A CARICO DELLA COOPERATIVA

5.3 COMPORTAMENTI DEL PERSONALE COMUNALE

6. COSTI DELLA SICUREZZA

7. VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

8. CONCLUSIONI

1. FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di affidamento per l'appalto per il servizio di pulizia e attività di operatori di appoggio presso l'Asilo Nido comunale, in ottemperanza all'art. 26 del decreto legislativo 81/2008 secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza.

Si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsti dalla richiamata normativa e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Il presente D.U.V.R.I. fornisce indicazioni operative e gestionali al fine di prevenire gli incidenti nei luoghi di lavoro nei casi di "interferenza", ossia nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. La valutazione del rischio da interferenze è stata effettuata mettendo in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Le disposizioni oggetto di questa valutazione non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici; pertanto per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo per ciascuna azienda di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

2. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con il presente documento unico (D.U.V.R.I.) preventivo, vengono fornite alle Cooperative, possibili appaltatrici, già in fase di gara d'appalto, dettagliate informazioni sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze valutate.

Prima dell'affidamento del servizio si provvederà a elaborare il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle attività che la Cooperativa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto.

Il D.U.V.R.I. definitivo verrà condiviso dagli RSPP e sottoscritto dai Datori di Lavoro in sede di riunione congiunta. In tale sede questi ultimi si impegnano a trasmettere i contenuti del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai lavoratori delle ditte che rappresentano. Durante la riunione congiunta, saranno individuati, per ciascun soggetto coinvolto nelle attività oggetto dell'appalto (Amministrazione Comunale, appaltatore e altri soggetti cooperanti), coloro che avranno il compito di vigilare e provvedere affinché tali misure siano correttamente applicate. Durante lo svolgimento delle attività previste nell'appalto, qualora si renda necessario apportare varianti, per garantire la sicurezza del lavoro, oppure in caso di interventi straordinari, il documento potrà subire modifiche e integrazioni. Il piano operativo della Cooperativa appaltatrice dovrà tenere conto di quanto descritto nel DUVRI.

3. DESCRIZIONE DELL'APPALTO

3.1 DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento a terzi del servizio di pulizia dell'asilo nido.

3.2 AZIENDA APPALTANTE

Dati Identificativi

<i>Ragione sociale</i>	Amministrazione Comunale di Vedano O.
<i>Indirizzo Sede Legale</i>	Piazza San Rocco,9 - 21040 Vedano Olona Tel: 0332/867760 - Fax: 0332/867736
<i>Luoghi di svolgimento del servizio</i>	Asilo Nido Comunale

Identificazione dei ruoli per la prevenzione e la protezione dei lavoratori

<i>Datore di Lavoro</i>	Arch. Aldegheri Daniele
<i>Referente del Coordinamento</i>	
<i>RSPP</i>	MSL srl Via Spech, 5 Vedano Olona nella persona dell' Arch. Gabriele Filippini
<i>RLS</i>	Geom. Massimo Gangale
<i>Medico competente</i>	Dott. Calandrino MSL srl Vedano Olona

3.3 COOPERATIVA APPALTATRICE

Dati identificativi

<i>Denominazione e ragione sociale</i>	
<i>Sede legale</i>	
<i>Legale Rappresentante</i>	
<i>Part. IVA e Cod. Fisc.</i>	
<i>Tel.</i>	
<i>Fax</i>	
<i>e-mail</i>	

Identificazione dei ruoli per la prevenzione e la protezione dei lavoratori

<i>Datore di Lavoro</i>	
<i>Direttore Tecnico e referente coordinamento</i>	
<i>RSPP</i>	
<i>RLS</i>	
<i>Medico competente</i>	

Elenco del personale autorizzato agli interventi oggetto dell'appalto

4. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (ART. 26, COMMI 2 E 3 DEL D.LGS 81/08)

Per ciascuna fase di lavoro sulla base delle informazioni raccolte durante gli incontri e i sopralluoghi sono stati analizzati i rischi da interferenze e sono state individuate le relative misure di prevenzione e protezione, per le quali si rimanda al relativo capitolo.

Nell'esecuzione dei servizi, a fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si considerano rischi interferenti:

1. quelli derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. quelli esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. quelli derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

Considerando che l'appalto prevede tipologie diverse di attività, alcune delle quali sono di affiancamento alle educatrici comunali durante la normale attività, vengono considerate come interferenti quelle che presentano rischi particolari non presenti nell'attività specifica dell'Asilo Nido, quali, a mero titolo di esempio: pulizie in genere, lavaggio stoviglie e strofinacci, stiratura, sanificazione settimanale, battitura dei tappeti, attività con cadenze periodiche di più mesi.

4.1 PRINCIPALI RISCHI PRESENTI SUL LUOGO DI LAVORO - ASILO NIDO COMUNALE -

Le attrezzature e i prodotti necessari alle mansioni sono forniti dall'Amministrazione Comunale; sul luogo di lavoro è vietato portare e utilizzare attrezzature di proprietà della cooperativa salvo preventiva autorizzazione del responsabile del servizio.

- Agenti chimici, presenti nei detersivi per le pulizie.
- Agenti Biologici, relativamente alle attività di assistenza ai bambini e neonati nell'asilo per cambio pannolini
- Sbalzi termici, tra zone diverse degli ambienti.
- Incendio, in caso di una eventuale emergenza incendio e/o calamità naturale.
- Macchine e impianti, relativamente all'attrezzatura della cucina, lavanderia e stireria.
- Attrezzature e materiali presenti.

Qualora il personale presente avvertisse problematiche legate allo svolgimento dei lavori previsti in appalto dovrà darne immediata comunicazione al responsabile dell'Amministrazione Comunale il quale si attiverà convocando il Rappresentante della Cooperativa presso la sede di svolgimento del lavoro, al fine di fermare l'attività o di valutare l'eventuale sospensione del servizio.

4.2 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Obblighi della Cooperativa Appaltatrice

La Cooperativa appaltatrice è vincolata a:

- comunicare al referente per la Stazione Appaltante dell'esecuzione delle attività previste

- contrattualmente, antecedentemente l'inizio del servizio;
- fornire l'elenco del personale che opererà presso l'edificio comunale, al fine di prenderne conoscenza e per rendere cogente l'effettuazione dell'obbligato riconoscimento;
 - comunicare al referente per la Stazione Appaltante eventuali variazioni relative al personale che interviene nel servizio;
 - adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano personale dell'Amministrazione Comunale;
 - adottare tecniche e buone prassi validate e riconosciute nell'esercizio delle attività previste dal contratto, al fine di garantire un servizio a regola d'arte;
 - rispettare scrupolosamente le procedure e le disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante in relazione ai rischi generali e specifici.

Nel rispetto di quanto sopra:

- la Cooperativa assegnataria è tenuta a fornire al Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione Comunale la "Dichiarazione su misure di prevenzione e protezione della sicurezza e salute dei lavoratori adottate per operare nell'ambito della struttura dell'Asilo Nido Comunale;
- la Cooperativa assegnataria è tenuta a segnalare al Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante, tutti gli incidenti e/o infortuni che si dovessero verificare nell'esecuzione dei lavori presso gli edifici e le aree di pertinenza.

La Cooperativa assegnataria deve inoltre:

- contenere l'emissione di rumori nei limiti compatibili con le regolamentazioni vigenti utilizzando i macchinari e le attrezzature fornite dall'A.C. conformemente a quanto previsto nel manuale d'uso;
- rispettare tutte le cautele per evitare l'inquinamento ambientale di qualsiasi tipo;
- coordinare la propria attività con il Rappresentante del Comune della Sede/i ove si svolge il lavoro per:
 - a. normale attività;
 - b. comportamento in caso di emergenza e evacuazione.

Obblighi dei lavoratori della Cooperativa Appaltatrice

Il personale della Cooperativa assegnataria, per poter accedere ed operare nelle aree di pertinenza della Stazione Appaltante:

- deve essere in numero minimo indispensabile;
- deve indossare gli indumenti di lavoro;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento secondo le modalità prescritte art. 18 lettera u) nonché dall'art. 6 comma 1 e 2 della Legge 3 agosto 2007 n. 123;
- durante l'attività deve attuare tutte le misure di sicurezza previste dal presente documento nonché quelle relative alle attività specifiche adottate dalla ditta di appartenenza;
- deve attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica di rischio e/o di pericolo;
- nei casi previsti deve indossare idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI);
- deve effettuare la movimentazione di materiale in sicurezza;
- deve astenersi dall'usare senza autorizzazione materiali e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

4.3 IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PULIZIA DELL'ASILO NIDO COMUNALE

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio di pulizia dell'Asilo Nido dovrà operare tenendo opportunamente conto delle indicazioni fornite dal committente e degli orari giornalieri di funzionamento.

Ai fini dell'espletamento del servizio individuato all'art. 2 della Convenzione, le prestazioni di pulizia devono essere effettuate di norma in orari che presuppongono l'assenza di altro personale che non sia quello della ditta appaltatrice del servizio di pulizia; tuttavia è possibile che le attività

lavorative avvengano in presenza di dipendenti comunali e degli utenti. Essendoci compresenza di personale impiegato negli orari di effettuazione dei lavori di pulizia sono valutati i rischi interferenziali e posti in essere tutti gli accorgimenti indispensabili atti ad eliminare o ridurre i rischi stessi.

Fatto salvo il principio, secondo il quale le operazioni di pulizia devono sempre essere effettuate nel rispetto della incolumità dei lavoratori, le situazioni che potrebbero dare origine a rischi "interferenziali" sono riconducibili alle seguenti:

1. pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato;
2. rumore dovuto all'utilizzo di macchinari;
3. inalazione da uso di prodotti chimici e sostanze, in funzione delle caratteristiche del prodotto desumibile dalla rispettiva scheda di sicurezza;
4. folgorazione durante l'impiego di prolunghe o cavi elettrici mobili;
5. sversamenti accidentali;
6. caduta di oggetti dall'alto;
7. scarico carico di contenitori alimentari inerenti il servizio di catering;

Ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione da porre in atto a cura dell'Appaltatore:

RISCHI INTERFERENZIALI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE E DI TIPO ORGANIZZATIVO
RISCHIO 1 - pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato; RISCHIO 5 - sversamenti accidentali.	Segnalazione con cartello a cavalletto indicante il pericolo, posizionato a pavimento nelle zone "a monte ed a valle" del punto interessato. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale. In caso il pavimento sia eccessivamente bagnato interdire l'accesso al locale.
RISCHIO 2 - rumore dovuto all'utilizzo di macchinari;	Chiusura del locale/spazio di intervento oppure effettuazione del lavoro in orario con assenza di personale comunale.
RISCHIO 3 - inalazione da uso di prodotti chimici e sostanze, in funzione delle caratteristiche del prodotto desumibile dalla rispettiva scheda di sicurezza;	Chiusura del locale, aerazione naturale.
RISCHIO 4 – folgorazione	Utilizzo di componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione. È consentito uso di prese domestiche se l'ambiente e l'attività non presentano rischi riferiti alla presenza di acqua, polveri ed urti. In caso contrario, si devono utilizzare prese a spina di tipo industriale. L'Impresa deve verificare che la potenza di assorbimento dell'apparecchio sia compatibile con quella del quadro di allacciamento. I cavi devono essere, se possibile, sollevati da terra, altrimenti disposti lungo i muri in modo da non creare ulteriore pericolo di inciampo, protetti se e quando soggetti ad usura, colpi, impatti.
RISCHIO 6 – Caduta di oggetti dall'alto	Operazioni di pulizie in posizione elevata da svolgere in orario di chiusura o segregare il locale.

RISCHIO 7 scarico carico di contenitori alimentari inerenti il servizio di catering	Muovere i carichi assicurandosi che non vi sia la presenza di utenti nei corridoi, utilizzare le buone prassi e la prudenza.
--	--

Rischi di infortunio

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
RISCHIO DI CADUTA	Rischio di caduta per ostacoli e/o pavimenti resi scivolosi a causa di fuoriuscita accidentale di liquidi o di materiali / attrezzature lasciate incustodite sui percorsi.	1. Prestare attenzione ai luoghi bagnati o comunque con possibilità di scivolare o inciampare. 2. Prestare attenzione a ingombri vari presenti negli ambienti, prendere visione di macchine ed attrezzature ed evitare di spostarli o toccarli se non autorizzati. 3. Segnalare tempestivamente con cartello la presenza di pavimenti bagnati.
CADUTE DALL'ALTO	Alcuni tipi di attività prevedono che il personale della cooperativa si porti in posizione elevata (pulizia vetri e tapparelle). Tale operazione potrebbe comportare rischio per eventuale personale comunale o utenti dovuto alla caduta di oggetti o persone dall'alto	Effettuare dette operazioni in orario di chiusura o segregare l'area oggetto di intervento, per impedire l'accesso a persone e utenti.
RISCHIO ELETTRICO	Uso improprio degli impianti elettrici, sovraccarichi e possibilità di corto circuiti, elettrocuzioni, incendio e black out. Accesso non autorizzato a locali / armadi contenenti quadri elettrici con possibilità di elettrocuzione.	Gli impianti dell'Asilo Nido possono essere usati solo per le normali attività previste nel contratto; qualsiasi altro tipo di intervento è, di prassi, vietato al personale della cooperativa. Nell'eventualità che alcuni interventi venissero autorizzati è d'obbligo allontanare il personale dell'A.C. e gli utenti dal luogo. Le attrezzature e le strumentazioni di proprietà della cooperativa, il cui uso fosse stato autorizzato dall'A.C., dovranno essere rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche di sicurezza e manutenzione periodica.
RISCHIO INCENDIO	Evento connesso con maggiore probabilità a - deposito ed utilizzo di materiali infiammabili e facilmente combustibili; - utilizzo di fonti di calore; - impianti ed apparecchi elettrici non gestiti correttamente; - violazione del divieto di fumo all'interno del perimetro della struttura; - accumulo di rifiuti e scarti combustibili.	Durante l'utilizzo della cucina e della lavanderia/stireria è necessario attenersi scrupolosamente alle procedure di lavoro ed allontanare personale comunale ed utenti dai luoghi interessati. Lasciare sempre libere le vie d'esodo. La COOPERATIVA deve provvedere a prendere visione delle procedure di gestione dell'emergenza incendio disponibile presso il Servizio di Prevenzione e Protezione, e parteciperà alle simulazioni delle prove di evacuazione.

Rischi per la salute

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
AGENTI CHIMICI, CANCEROGENI E MUTAGENI	L'utilizzazione di prodotti chimici, forniti dalla committente, potrebbe provocare esalazioni.	La COOPERATIVA concorda con il personale comunale le modalità e gli orari per l'esecuzione delle attività di pulizia e

		sanificazione. La COOPERATIVA riceve in loco le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati e formalizza una procedura operativa per l'utilizzo degli stessi ivi comprese le attività da espletare in caso di fuoruscita accidentale dei prodotti utilizzati. Nell'eventualità che alcuni prodotti fossero pericolosi per la salute verrà prevista la segregazione temporanea del locale.
RISCHIO BIOLOGICO	Le operazioni di pulizia dei sanitari e di rifacimento letti possono provocare la dispersione di microorganismi nell'ambiente.	Effettuare le pulizie possibilmente dopo l'orario di chiusura; aerare l'ambiente e se non possibile segregare i locali fino a completa sanificazione.
INALAZIONE POLVERI, FIBRE, GAS, VAPORI	Possibile presenza di polveri dovute alle operazioni di pulizia, in particolar modo durante le pulizie periodiche.	Nelle lavorazioni che comportano l'emissione di polveri o fibre dei materiali lavorati, la produzione e/o la diffusione delle stesse deve essere ridotta al minimo utilizzando tecniche e attrezzature idonee. Le polveri e le fibre captate e quelle depositatesi, devono essere sollecitamente raccolte ed eliminate con i mezzi e gli accorgimenti richiesti dalla loro natura. La COOPERATIVA concorda le modalità e gli orari di esecuzione, in modo da limitare le interferenze con le attività dell'Asilo Nido.
GESTIONE DEI RIFIUTI	I rifiuti prodotti dall'attività in appalto vengono raccolti e depositati nei luoghi appositi	Non si possono abbandonare i rifiuti nell'area oggetto dei lavori I rifiuti prodotti ed il materiale non più utilizzabile devono essere caricati ed allontanati .

Rischi agenti fisici

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
EMISSIONE DI RUMORE DURANTE LE LAVORAZIONI / ATTIVITÀ	Possibile rumore generato da attrezzature/macchinari per le pulizie.	La COOPERATIVA concorda le modalità e gli orari di accesso per effettuare le attività programmate, in modo da limitare le interferenze con le attività aziendali. Se necessario il locale dove utilizzare l'aspirapolvere dovrà essere libero da persone e chiuso.

Logistica e movimentazioni

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
ACCESSO ALLE AREE DI RISCHIO DI INTERFERENZA CON PASSAGGIO DI PERSONE	Rischio di incidenti stradali dovuti al transito di autovetture nella via adiacente alla struttura.	È necessario attenersi alle norme sulla circolazione stradale mantenendosi sempre sul marciapiede.
CARICO / SCARICO E MOVIMENTAZIONE MERCI	Rischio di urto e contatto accidentale	Il conferimento dei contenitori alimentari, deve avvenire possibilmente negli orari di minor afflusso, prestando attenzione comunque alla presenza di infanti negli spazi comuni. È opportuno avvisare le

		educatrici prima dell'effettuazione della mansione.
--	--	---

Aspetti organizzativi

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
CONDIZIONI NON PREVISTE DAL DUVRI	Condizioni di rischio non prese in considerazione nel presente documento	Qualora si verificassero condizioni diverse da quelle stimate nel documento o fossero apportate alle attività appaltate cambiamenti che potrebbero avere influenza negativa sull'efficacia delle misure di prevenzione e protezione da interferenze adottate, il responsabile della Cooperativa deve farne comunicazione preventiva al Committente
MODALITA' DI RICONOSCIMENTO DEI LAVORATORI	I lavoratori della Cooperativa devono essere facilmente riconoscibili	Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 6 della Legge 123/2007).
INTERFERENZE TRA AZIENDE ESTERNE	Rischi da presenza contemporanea di più aziende nella medesima area di lavoro	Qualora fosse necessario l'esecuzione di attività di più aziende esterne, in contemporanea, nello stesso luogo o comunque in condizioni tali da poter generare rischi di interferenza a causa delle caratteristiche di procedure operative, attrezzature, sostanze pericolose, emissioni ecc., dovrà essere svolta preventivamente, una azione di coordinamento tra le Aziende ed il Committente per cooperare a predisporre le necessarie misure tecnico/organizzative per la prevenzione e protezione dai suddetti rischi da interferenza.

ART. 5 - MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza (principalmente di natura organizzativa e gestionale) devono essere concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento. Afferiscono alla Stazione appaltante e alla Cooperativa appaltatrice le misure di prevenzione e protezione nella seguente maniera:

5.1. Misure a carico del Comune:

- Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).
- Informazione e formazione dei propri addetti sulla presenza di addetti terzi per l'esecuzione delle prestazioni previste in appalto.

- Comunicazione all'appaltatore di eventuali ulteriori rischi specifici rispetto a quelli già individuati presenti nel luogo di lavoro.
- Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

5.2. Misure ed oneri a carico della Cooperativa

- Presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.
- Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.
- Nomina di un referente del coordinamento.
- Comunicazione delle misure di emergenza adottate.
- Utilizzazione di componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE della Comunità Europea, IMQ, o equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione.
- Utilizzazione dell'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; divieto di utilizzare cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni.
- E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti; contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309).
- I conduttori (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi abrasioni, calpestio.

In fase operativa, obbligo del rispetto delle misure identificate al punto 4.3, tra le quali si segnala in particolare: la verifica della presenza di addetti della committenza e degli utenti, nonché il presidio dei luoghi oggetto di attività; l'apposizione della segnaletica di eventuali pericoli - segnale pavimento bagnato - ; la segregazione dell'area di intervento se necessario.

In caso di segnalazione e decretato stato di emergenza sarà dovere del personale della Cooperativa mettersi a disposizione e comportarsi secondo le indicazioni che potranno essere impartite dagli addetti alla gestione delle emergenze presenti ed esterni, agenti, VV.FF. etc. che potranno intervenire.

5.3 Comportamenti del personale comunale

I Lavoratori dell'Asilo Nido Comunale dovranno sempre rispettare le limitazioni eventualmente poste in essere nei locali in cui si svolgono interventi particolari ed attenersi alle indicazioni ricevute.

I lavoratori non dovranno rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere dal personale della cooperativa.

6. COSTI DELLA SICUREZZA

Definizione: Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committenza per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committenza ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dalla Cooperativa appaltatrice, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa incaricata di svolgere il servizio in oggetto.

Rischi di tipo interferenziale.

Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

In conformità a quanto stabilito dall' art. 26 del D.Lgs. n. 81/2006, e dall' art. 7 del D.P.R. 222/2003, si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza, facendo riferimento a prezzi medi di mercato.

I costi unitari indicati nel computo sono comprensivi dei costi dei materiali di consumo necessari, del trasporto, della manodopera per l'installazione ed il recupero, della manodopera per le verifiche periodiche e per la manutenzione.

Nel caso di apprestamenti o di opere fra loro alternativi, si è scelto, in genere, quello di più comune impiego in relazione alle caratteristiche del servizio.

Si deve altresì evidenziare che nel caso del servizio oggetto d' appalto, non è semplice prevedere lo svolgimento delle singole attività e la conseguente organizzazione del servizio oggetto dell'appalto.

Per tale motivo risulta difficoltosa la redazione di dettagliati oneri per la sicurezza dovuti a rischi per interferenze nell'edificio.

Gli oneri della sicurezza, non sottoposti a ribasso d'asta, saranno liquidati contestualmente agli importi previsti in contratto.

COSTI SICUREZZA ANNUI

Codice	Descrizione	Um	Costo unitario	Numero/Quantità	Totale
1	Riunioni di coordinamento tra impresa e appaltatore	ora	30,00	2	60,00
2	Nastro di delimitazione in polietilene a strisce bianco/rosse in rotolo da 50 mt	cad.	5,00	4	20,00
3	Cartelli mobili di segnalazione su cavalletto bifacciale per uso interno con possibilità di sostituire il messaggio secondo le necessità	cad.	20,00	6	120,00
				Totali	200,00

ART. 7 - VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

In ordine al presente articolo, si specifica che:

- ☐ Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione dello stesso.
- Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera. La revisione sarà consegnata, per presa visione, all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

Il Comune di Vedano Olona ha redatto il presente documento preventivo che potrà essere aggiornato dallo stesso, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; inoltre tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

ART. 8 - CONCLUSIONI

Si precisa che il presente documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), è stato redatto con riferimento al D.Lgs 81/08 e s.m.i.

Nel documento sono indicate le misure di cooperazione e di coordinamento con l'appaltatore ai fini della eliminazione delle interferenze, fermi restando i costi della sicurezza per l'esercizio delle attività svolte dalla cooperativa che rimangono a carico della stessa.

E' importante verificare l'eventuale necessità di apportare modifiche al documento medesimo in fase di attuazione dell'appalto.

Tali valutazioni dovranno necessariamente essere svolte una volta aggiudicata la gara d'appalto.

La Responsabile dell'Area
Servizi alla Persona
Maria Antonietta Masullo

Luogo e data		firma
Datore di Lavoro dell'Amministrazione		
RSPP/ASPP Amministrazione Comunale		
Rappresentante della Cooperativa		
RSPP della Cooperativa		

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - DICHIARAZIONE UNICA

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DI ATTIVITA’ DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE DI CUI ALL’ART. 4, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 381/1991 MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA’ DI OPERATORE D’APPOGGIO PRESSO L’ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020. CIG ZC92B0870A

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ e residente a _____ in Via _____ n. _____, nella sua qualità di _____ (specificare il titolo in base al quale l’interessato è abilitato ad esprimere la volontà), della Cooperativa Sociale _____ con sede in _____ (Prov. _____) CAP _____ Via _____ n. _____ C.F. _____ P. IVA n. _____ indirizzo e-mail _____ Telefono n. _____ Fax n. _____ Posta Elettronica Certificata (PEC) _____;

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, e consapevole delle sanzioni penali che, in caso di dichiarazioni mendaci, sono comminate dall’articolo 496 del codice penale

DICHIARA

1) di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall’art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (in seguito anche “Codice”) e specificamente:

a) che, avuto riguardo alla natura del soggetto che qui rappresenta, nei confronti delle persone fisiche rispettivamente indicate al comma 3 dell’articolo 80 del d. lgs. n. 50/2016 (*scegliere l’opzione che ricorre*):

b) non è stata pronunciata nessuna sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell’articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei reati elencati all’art. 80, comma 1, lett. da a) a g) del d.lgs. n. 80/2016;

c) sono state pronunciate condanne per reati elencati all’art. 80, comma 1, lett. da a) a g) del d.lgs. n. 80/2016, ma tali reati sono stati depenalizzati o dichiarati estinti ovvero le condanne sono state revocate o è intervenuta la riabilitazione;

d) è stata pronunciata sentenza definitiva per uno dei reati di cui all’art. 80, comma 1, lett. da a) a g) del d.lgs. n. 80/2016, che ha imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero ha riconosciuto l’attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, come risulta da idonea documentazione allegata, dalla quale si evince altresì, ai sensi dell’art. 80, comma 7, del Codice, la prova che il soggetto nei cui confronti è stata emessa la condanna ha risarcito/si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall’illecito ed ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti;

e) che, avuto riguardo alla natura del soggetto che qui rappresenta, non sussistono le 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 (art. 80, comma 2, del Codice);

f) che il soggetto che qui rappresenta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato di stabilimento (art. 80, comma 4, del Codice);

g) che il soggetto che qui rappresenta non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all’articolo 30, comma 3 del Codice (art. 80, comma 5, lett. a) del Codice);

h) che il soggetto che qui rappresenta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (art. 80, comma 5, lett. b) del Codice);

i) che il soggetto che qui rappresenta non ha commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, accertati con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante (art. 80, comma 5, lett. c) del Codice);

l) che il soggetto che qui rappresenta con la partecipazione alla procedura non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del Codice, non diversamente risolvibile (art. 80, comma 5, lett. d) del Codice);

m) che il soggetto che qui rappresenta con la partecipazione alla procedura non determina una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto, cui la presente dichiarazione si riferisce, di cui all'articolo 67 del Codice (art. 80, comma 5, lett. e) del Codice);

n) che nei confronti del soggetto che qui rappresenta non è stata pronunciata sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o 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 (art. 80, comma 5, lett. f) del Codice);

o) che nei confronti del soggetto che qui rappresenta non risulta l'iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione (art. 80, comma 5, lett. g) del Codice);

p) che il soggetto che qui rappresenta non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 55/1990 (art. 80, comma 5, lett. h) del Codice);

q) *(cancellare la parte che non interessa):*

che il soggetto che qui rappresenta, ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. i) del Codice, in quanto assoggettabile alle disposizioni di cui all'art. 17 della L. 68/99, è in regola con le predette disposizioni di legge; ovvero

che il soggetto che qui rappresenta non soggiace alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex art. 17 della Legge 12.3.1999 n. 68;

r) che il soggetto che qui rappresenta non è incorso nella causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. l) del Codice, a mente del quale: *"pur essendo 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 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689."* tenuto conto che tale circostanza *"deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omissso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;"* (art. 80, comma 5, lett. l) del Codice);

s) che il soggetto che qui rappresenta non si trova rispetto ad un altro partecipante alla procedura di affidamento cui la presente dichiarazione è riferita, in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, tale da comportare che le offerte siano imputabili ad unico centro decisionale e, ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. m) del Codice, dichiara, alternativamente *(cancellare la parte che non interessa):*

s.1) che il soggetto che qui rappresenta non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

s.2) che il soggetto che qui rappresenta non è a conoscenza che concorrano alla procedura cui la presente dichiarazione è riferita altri soggetti rispetto ai quali è in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

s.3) che il soggetto che qui rappresenta, pur trovandosi in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile

con i seguenti concorrenti *(indicare la ragione sociale e la sede legale):*

- _____
- _____
- _____
- _____

partecipanti alla medesima procedura, ha formulato l'offerta autonomamente (art. 80, comma 5, lett. m) del Codice);

t) *(cancellare se il caso non ricorre, altrimenti barrare le precedenti lettere da a) a p)*: che, ai sensi dell'art. 80, comma 11, del Codice, nei confronti del soggetto che qui rappresenta, non si applicano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice, in quanto sottoposto a sequestro o confisca ai sensi dell'art. 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356, o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidato ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario (art. 80, comma 11, del Codice);

2) che nei confronti del soggetto che qui rappresenta non ricorrono le cause di esclusione dalle procedure di gara previste:

a) dall'articolo 44, comma undicesimo, del d. lgs. 286/98 in materia di divieto di atti discriminatori nei confronti di persone straniere;

b) dall'articolo 41 del d. lgs. 198/06, in materia di divieto di pari opportunità tra uomo e donna;

c) dall'art. 5, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori;

d) dall'articolo 36 bis del d.l. 223/06 convertito nella legge 248/06 in materia di contrasto al lavoro nero e per la sicurezza sui luoghi di lavoro;

e) dall'art. 53, comma 16-ter del d.lgs. n. 165/2001;

f) dalla legge 18 ottobre 2001, n. 383 in materia di piani individuali di emersione previsti;

g) nei cui confronti non sia stata emessa sanzione per la violazione delle norme di cui ai commi 6,7,8,9 dell'art. 83 bis della Legge n. 113 del 03/08/2008, di conversione del D. L. n. 112 del 26/06/2008, da cui discende l'esclusione dalle procedure per l'affidamento di pubbliche forniture di beni e servizi;

h) non abbiano subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico-sanitari o violazioni contrattuali;

i) in tutte le norme, diverse da quelle sin qui indicate, che sanciscano in capo al soggetto che qui rappresenta, l'esclusione dalle gare e/o l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione in generale o con l'amministrazione cui è rivolta la presente dichiarazione;

3) che il soggetto che rappresenta possiede la seguente ragione sociale
ed il seguente oggetto sociale:

4) che il soggetto che rappresenta:

• *(per i soggetti che vi sono tenuti)* è iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato della provincia di _____,

• *(per i soggetti tenuti ad iscrizione ad altro registro)* è iscritto all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di Tipo B (indicare data e numero di iscrizione)

5) che il soggetto che rappresenta:

a) è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori, secondo la legislazione nazionale o quello dello stato in cui è stabilita;

b) è in possesso dell'idoneità professionale e di tutte le autorizzazioni richieste dalla vigente normativa statale e regionale per l'espletamento del servizio oggetto della presente procedura;

c) rispetti il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità e previdenza;

e) sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente.

5) *(barrare i casi che non ricorrono):*

(in caso di libero professionista o impresa individuale) che il titolare e/o il direttore tecnico,

(in caso di società in nome collettivo) che i soci e il direttore tecnico,

(in caso di società in accomandita semplice) che i soci accomandatari e il direttore tecnico,

(in caso di altro tipo di società o consorzio) che i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci,

sono i signori di seguito indicati:

• sig. _____ qualifica _____
_____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;

- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;

e che (*barrare la parte che non interessa*) nell'anno antecedente la data della lettera di invito, tale carica è stata ricoperta dalle stesse persone (*oppure*) nell'anno antecedente la data della lettera di invito, hanno rivestito tale carica altresì i seguenti soggetti:

- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;
- sig. _____ nato a _____ il _____ cod. _____
fisc. _____ e _____ residente a _____
_____ in via _____ n. _____ ;

6) che il soggetto che rappresenta, in caso di aggiudicazione dell'appalto cui la presente dichiarazione è riferita, si obbliga ad ottemperare a quanto disposto dall'art. 3 della legge n. 136/2010 in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari.

7) che il soggetto risponde ai requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica-organizzativa richiesta dalla documentazione di gara, e quindi:

a) ha eseguito nell'ultimo biennio almeno un servizio di pulizia di asilo nido per un importo di € 35.000,00.= oltre IVA e di catering per mense scolastiche per un importo di € 12.000,00.= oltre IVA;

b) nei cinque anni - antecedenti la data di pubblicazione della presente gara - ha dato avvio, in proprio o su committenza di terzi, almeno a n. 2 inserimenti lavorativi, con qualunque forma di contratto, di persone svantaggiate ex art. 4 della legge 381/1991.

Il sottoscritto autorizza ai sensi degli articoli 20, 21 e 22, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, il trattamento di tutti i dati contenuti nella presente dichiarazione.

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da

numero • pagine, è sottoscritta in - - 2018 data - - .

Lì, _____

IL DICHIARANTE

DICHIARA, inoltre:

- di aver preso visione di tutta la documentazione di gara e delle disposizioni regolamentari e di legge che disciplinano la materia e di obbligarsi alla loro osservanza.

Si dichiara altresì di essere informato sulle sanzioni penali per dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e uso di atti falsi previste dagli artt.75 e 76 del DPR. 445/2000.

La Cooperativa scrivente acconsente ai sensi della legge 196/2003 al trattamento dei propri dati per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipulazione dell'eventuale Convenzione.

Data,

Firma

La presente Dichiarazione deve essere firmata digitalmente dal Legale Rappresentante o da un soggetto con comprovati poteri di firma

DETTAGLIO PREZZI OFFERTA ECONOMICA

AFFIDAMENTO DI ATTIVITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGIATE DI CUI ALL'ART. 4, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 381/1991 MEDIANTE ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA, DI CATERING E ATTIVITA' DI OPERATORE D'APPOGGIO PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2020.
CIG ZC92B0870A

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ e residente a _____ in Via _____ n. _____, nella sua qualità di _____ (specificare il titolo in base al quale l'interessato è abilitato ad esprimere la volontà), della Cooperativa Sociale _____ con sede in _____ (Prov. _____) CAP _____ Via _____ n. _____
 C.F. _____ P. IVA n. _____ indirizzo e-mail _____ Telefono n. _____ Fax n. _____ Posta Elettronica Certificata (PEC) _____

DICHIARA

- che il prezzo, di seguito indicato, deve intendersi comprensivo di oneri fiscali e di ogni altro onere, sulla base della normativa vigente, in connessione con l'esecuzione delle prestazioni oggetto della procedura;
- di obbligarsi ad assumere l'esecuzione delle prestazioni oggetto della gara impegnandosi all'osservanza di quanto di seguito:
 - l'attività alla quale si riferisce la presente offerta è quella descritta nel Progetto approvato dalla stazione appaltante e si svolgerà secondo le norme stabilite dal predetto elaborato comprensivo dei suoi allegati;
 - di eseguire a partire dalla data fissata le prestazioni di cui trattasi, alle condizioni e ai prezzi dei citati atti e della relativa offerta e di assumendone gli oneri relativi;
- di essere a conoscenza del carattere immediatamente impegnativo che la presente dichiarazione assumerà per il medesimo all'atto dell'eventuale aggiudicazione dell'appalto.

OFFRE

quale prezzo per le prestazioni in oggetto il **costo complessivo** per il periodo dal 01/01/2020 al 31/07/2020 di:

in cifre €.....,00

in lettere Euro.....,00

così dettagliato:

prezzo orario **operatore d'appoggio**:

in cifre €.....,00

in lettere Euro.....,00

costo **pasto** cadauno:

in cifre €.....,00

in lettere Euro.....,00

costo **merenda** cadauna:

in cifre €.....,00

in lettere Euro.....,00

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del d.lgs. n. 50/2016, si dichiara altresì che i costi della sicurezza aziendali per l'esecuzione dell'appalto sono pari ad € _____, (indicare l'importo in cifre).

Lì, _____

Data,.....

Firma del Legale Rappresentante

La presente Dichiarazione deve essere firmata digitalmente dal Legale Rappresentante o da un soggetto con comprovati poteri di firma