

Relazione tecnico-illustrativa del servizio di refezione (ristorazione) scolastica per gli anni scolastici 2015-16 e successivi sino a giugno 2020

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Carbonara Scrivia ad impresa di ristorazione specializzata.

Il servizio, comprensivo delle forniture e prestazioni specificatamente indicate nel capitolato speciale di appalto, dovrà essere svolto nei giorni e secondo le quantità di massima sottoelencate:

Scuole	Totale pasti	Giorni
Materna-Via Tito Carbone	5.400	200
Elementare-Piazza Don Goggi	3.700	200

Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 9.100 pasti circa .

Nelle quantità di pasti relativi ai singoli gradi di scuola si è tenuto conto dei pasti per il personale docente che, per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso, nonché altro personale incaricato dall'istituto Comprensivo per finalità didattiche e personale ATA autorizzato su richiesta.

I dati di cui sopra sono esposti a titolo puramente orientativo, sulla base del calendario scolastico degli ultimi anni e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, per cui i quantitativi numerici potranno variare in più o in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

I pasti, preparati presso idoneo centro di cottura sono , sono trasportati e somministrati nei rispettivi refettori dagli alunni delle scuole materna e della scuola elementare .

E' facoltà dell'Amministrazione aggiungere, togliere o comunque variare i punti di distribuzione pasti, senza che ciò possa comportare variazioni nei corrispettivi.

Il contratto di appalto avrà la seguente durata: Settembre 2015 – Giugno 2020. Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica sono determinati sulla base dei rispettivi calendari scolastici, i quali verranno comunicati con congruo anticipo all'appaltatore a cura del Comune.

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole elementari. le cui famiglie di appartenenza abbiano provveduto all'iscrizione al servizio all'inizio o nel corso dell'anno scolastico. Saranno altresì ammessi a fruire del servizio di ristorazione gli insegnanti ed il personale ATA che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nel plesso.

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione concede in uso, per l'intera durata del contratto, i locali (Refettori) necessari con le relative attrezzature ed arredi, siti presso la scuola materna in Via Tito Carbone e presso la scuola elementare sita in Piazza Don Goggi n 1.

Al momento della consegna alla Ditta aggiudicataria, sarà redatto il relativo verbale a cura dell'ufficio tecnico comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà, per tutta la durata dell'affidamento, tenuta a garantire la piena efficienza dei locali, attrezzature, impianti e materiali ad essa consegnati, provvedendo a proprio carico, cura e spese agli interventi di manutenzione o di sostituzione.

Con il consenso dell'amministrazione comunale, la Ditta aggiudicataria potrà installare presso la cucina ulteriori attrezzature fisse o mobili in aumento di dotazione o in sostituzione di quelle deteriorate. Le attrezzature fisse diverranno proprietà dell'amministrazione comunale al termine del contratto.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso, pienamente efficiente e funzionante, tutto quanto è stato consegnato, in base al verbale sopra citato, con apposito verbale di riconsegna.

I pasti sono somministrati presso il refettorio sito nella scuola materna di Via Tito Carbone, per gli alunni della scuola materna e presso il refettorio sito nella scuola elementare di Piazza Don Goggi, per gli alunni della scuola elementare.

Il pasto giornaliero pro – capite sarà costituito da:

- A) primo piatto
- B) secondo piatto
- C) un contorno
- D) pane
- E) frutta fresca di stagione o dessert o gelato
- F) acqua minerale
- G) merenda

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche dei menù e delle grammature ed in base alle tabelle merceologiche che costituiscono parte integrante del capitolato d'appalto.

Il centro di cottura deve essere di proprietà oppure in disponibilità della ditta appaltatrice, per tutto il periodo di riferimento del presente appalto, dimostrabile mediante contratto di affitto, di appalto o gestione o qualsiasi altro atto che ne determini la disponibilità stessa e dovrà essere in regola con la normativa sanitaria e di igiene vigente.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare tutte le norme igieniche e sanitarie vigenti in materia.

I contenitori dei pasti ed ogni altro genere alimentare destinato al servizio di refezione scolastica devono essere consegnati e depositati a cura della ditta appaltatrice, solo ed esclusivamente nei locali ad uso refezione scolastica.

Il trasporto dei contenitori dei pasti dal centro di cottura ai siti di somministrazione dovrà avvenire mediante mezzi di trasporto isotermitici.

STAGIONE CALDA

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Disponibili ogni giorno su richiesta: Pasta in bianco - Riso in bianco - Prosciutto cotto - Formaggio - Carne Bianca - Insalata/Verdure crude						
PRIMA SETTIMANA	Primo	Risotto allo zafferano	Pasta al forno	Pasta al ragù	Passato di verdura con pasta	Ravioli di magro al pomodoro
	Secondo	Mozzarella	Fusi di pollo	Prosciutto cotto	Polpette	Bastoncini di pesce
	Contorno	Insalata di pomodori	Carote crude	Piselli	Patate prezzemolate	fagiolini
	Dessert	Fruita Fresca	Fruita Fresca	Fruita Fresca	Yogurt alla frutta	Fruita Fresca
SECONDA SETTIMANA	Primo	Pasta al pesto	Spicchi al pomodoro	Passato di verdure	Insalata di fiso di verdure	Pasta al pomodoro
	Secondo	Prosciutto cotto/Spack	Arrosti di vitello	Pizza margherita	Milanese di tacchino	Torino
	Contorno	Insalata mista con mais	Fagiolini	Insalata con pomodori e finocchi	Carote crude	Patate al forno
	Dessert	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita Fresca	Budino/gelato	Fruita Fresca
TERZA SETTIMANA	Primo	Pasta al ragù	Minestrina con pasta	Ravioli di prosciutto al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto
	Secondo	Arrosti di tacchino	Hamburger di vitello	Scaloppine di pollo	Formaggio fresco	Sogliola al vapore
	Contorno	Piselli	Patate prezzemolate	Carote crude	Insalata mista	Fagiolini
	Dessert	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Yogurt alla frutta	Fruita Fresca
QUARTA SETTIMANA	Primo	Passato di verdure con riso	Pasta al ragù	Insalata di pasta di verdure	Ravioli di magro al pomodoro	Pasta al forno
	Secondo	Arrosti di maiale	Milanese di tacchino	Arrosti di manzo	Frittata alle zucchine	Sogliola impanata
	Contorno	Insalata con pomodori	Spinaci	Insalata mista	Fagiolini	Carote crude
	Dessert	Budino/Gelato	Fruita fresca	Fruita Fresca	Fruita fresca	Fruita Fresca

STAGIONE FREDDA		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Disponibili ogni giorno per dieta in bianco: Pasta in bianco - Riso in bianco - Prosciutto cotto - Formaggio - Carne Bianca - Insalata/Verdure crude						
PRIMA SETTIMANA	Primo	Pasta al pesto	Ravioli di carne al ragù o Risotto allo zafferano (Tortona)	Pasta in bianco	Lasagne al ragù	Minestra con patta
	Secondo	Fusi di pollo arrosto	Mozzarella	Hamburger con pomodoro	1/2 porzione Prosciutto cotto o speck	piatessa dorata al forno
	Conformo	Tris di verdure cotte	Finocchi	Carote al crude	Fagiolini	Patate al forno
	Dessert	Fruita Fresca	Fruita Fresca	Fruita Fresca	Yogurt alla frutta	Fruita Fresca
SECONDA SETTIMANA	Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdura	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro	Gnocchi al pomodoro
	Secondo	Frittata con zucchine	Pizza	Polpette di manzo	Milanese di tacchino	Bastoncini di pesca al forno
	Conformo	Piselli	Carote crude	Fagiolini	Insalata mista	Finocchi gratinati
	Dessert	frutta fresca	Fruita fresca	Budino	Fruita fresca	Fruita Fresca
TERZA SETTIMANA	Primo	Lasagne al ragù	Riso al pomodoro	Minestra di verdura con passina	Pasta al pesto	Pasta alle verdure
	Secondo	1/2 porzione Prosciutto cotto o speck	Arrosti di manzo	Milanese di lonza al forno	Spezzatino di tacchino	Tonno
	Conformo	Fagiolini	Spinaci	Patate al forno	Carote lesse	Insalata mista
	Dessert	Fruita fresca	Yogurt alla frutta	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita Fresca
QUARTA SETTIMANA	Primo	Pasta al ragù	Pasta in bianco	Risotto allo zafferano	Passato di verdura	Pasta al pomodoro
	Secondo	Frittata di zucchine	Milanese di lonza al forno	Fusi di pollo al forno	Pizza	piatessa dorata al forno
	Conformo	Insalata di verdure crude	Finocchi	Piselli	Carote crude	Spinaci
	Dessert	Budino	Fruita fresca	Fruita Fresca	Fruita scioppata	Fruita Fresca

PROPOSTE DI SPUNTINO DI 1/2 POMERIGGIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI
1° SETTIMANA	Pane + prosciutto cotto o crudo	Fette biscottate + miele o marmellata	Yogurt bianco o alla frutta	Barretta di cioccolato	Crackers + succo di frutta
2° SETTIMANA	Frutta fresca	Thè + biscotti seccii	Budino	Pane + crema di cioccolato	Fette biscottate + miele o marmellata
3° SETTIMANA	Pane + marmellata	Barretta di cioccolato	Frutta fresca	Yogurt alla frutta + biscotti seccii	Pane + prosciutto cotto o crudo
4° SETTIMANA	Crackers + succo di frutta	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Fette biscottate + miele o marmellata	Thè + biscotti seccii

ESEMPI DI PIATTI UNICI O TIPICI OCCASIONALI

1. Lasagne al forno con ragù di carne
2. Polenta e spezzatino di carne
3. Polenta e formaggio
4. Agnolotti di carne al ragù

ALIMENTO	Materna (grammi)	Elementare (Grammi)	Media (grammi)
Lasagne al forno	150	200	250
Polenta e spezzatino	100 + 50	120 + 80	150 + 100
Polenta e formaggio	80 + 40	100 + 80	120 + 80
Agnolotti di stufato al ragù	120 + 40	180 + 60	200 + 80
Pansotti agli spinaci in salsa di noci	120 + 20	180 + 40	200 + 60

Tabella Dietetica

ALIMENTO	Materna (grammi)	Elementare (Grammi)
Pasta	80	70
Pasta in minestra	20	30
Legumi in minestra	150	150
Riso	80	70
Riso in minestra	20	30
Gnocchi di patate	100	150
Pasta fresca ripiena	80	100
Carne magra	50	70
Prosciutto cotto	40	60
Pesce	70	100
Uova	N 1	N 1,5
Formaggio fresco	40	50
Formaggio stagionato	30	40
Verdure crude	Libere	Libere
Verdure cotte	Libere	Libere
Patate	80	80
Purè	100	120
Piselli o Fagiolini	70	90
Olio di oliva (tot gg)	10 gr	15 gr
Burro (in sostituzione di 5 gr di olio)	6-7 gr	6-7 gr
Frutta fresca	120	150
Banane	80	100
Budino o dessert	100	100