



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO

Provincia di CREMONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"
PERIODO 07.01.2023 – 30.06.2026 CON OPZIONE DI RINNOVO

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica (servizio di preparazione e consegna dei pasti con "legame caldo-freddo") del Comune di Palazzo Pignano per il periodo 07.01.2023 – 30.06.2026 (e precisamente dal 07.01.2023 al 30.06.2023 e anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026 con opzione di rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici).

Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie site nel territorio comunale (scuola dell'infanzia sita nella frazione Cascine Capri e scuole primarie site nella frazione Scannabue).

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel capitolato generale e speciale, in particolare:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione e cottura dei pasti presso un centro di cottura dell'impresa aggiudicataria del servizio, trasporto e consegna mediante il sistema legame differito-caldo in contenitori multiporzione presso le mense scolastiche (per la scuola primaria, solo per la giornata del venerdì, qualora venga attivato il servizio post scuola, i pasti verranno consegnati in monoporzione);
- in tutti i plessi la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti con modalità servizio al tavolo mediante l'utilizzo di appositi carrelli bagnomaria forniti dalla ditta aggiudicataria (attualmente presso la scuola dell'infanzia gli alunni consumano il pasto nelle 3 aule; - presso la scuola primaria Pascoli gli alunni consumano i pasti nella sala refettorio e in un'aula adiacente; - presso la scuola primaria Marazzi gli alunni consumano i pasti nella sala refettorio).
- la preparazione dei tavoli, loro pulizia e riordino dopo il pasto (sia nelle sale refettorio che nelle aule);
- la pulizia e il riordino dei locali di refezione, locali adiacenti, spogliatoi e servizi igienici utilizzati per il servizio in oggetto (quando il pasto viene consumato nelle aule, i pavimenti e finestre delle sole aule, vengono puliti dai collaboratori scolastici);
- lavaggio delle stoviglie (es. teglie, contenitori, mestoli e altre attrezzature usate per distribuzione pasti), dei contenitori e di ogni materiale utilizzato per la gestione del servizio, da effettuarsi presso il centro di produzione pasti della ditta;
- manutenzione e pulizia dei carrelli bagnomaria;
- La fornitura delle attrezzature necessarie per il corretto svolgimento del servizio (es. scaldavivande, termos elettrici ecc.);
- la fornitura di stoviglie e accessori (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovaglette, ecc. conformi ai vigenti CAM) e degli altri materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio e alla preparazione dei tavoli presso i refettori.

ART. 2 DETERMINAZIONE IMPORTI DI GARA

Gli importi di gara sono così determinati:

IMPORTO ANNO SCOLASTICO (iva esclusa)	per iodo	importo a base d'asta	oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	IMPORTO DI GARA (Iva esclusa)	N. ANNI RINNOVO	IMPORTO opzione di rinnovo con oneri della sicurezza	% opzione106 comma 1 lett a)	importo (Iva esclusa) opzione 106 comma 1 lett a)	n. mesi proroga tecnica	importo proroga tecnica 6 mesi (IVA esclusa)	totale procedura (IVA esclusa)
€. 108.805,00	3 anni scolastici e 6 mesi	€. 396.445,00	€ 850,00	€. 397.295,00	2	€. 220.719,44	30,00%	€. 119.188,50	6	€ 55.179,86	€. 792.382,80

L’importo relativo all’opzione art. 106, c. 1, lett. a), D.Lgs. 50/2016, potrà essere utilizzato per:

- servizi straordinari legati ad emergenze sanitarie o di altra natura, che richiedano prestazioni suppletive, integrative e comunque necessarie al buon andamento del servizio;
- aumento numero iscritti al servizio mensa;
- attivazione di servizi di ristorazione per minori in occasione di centri ricreativi estivi organizzati dal Comune di Palazzo Pignano;
- attivazione di servizi di preparazione e consegna pasti per anziani e/o utenti segnalati dai servizi sociali;
- servizio di sorveglianza durante i pasti e/o servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule.

ART. 3 TIPOLOGIA DELL’UTENZA E NUMERO PASTI

MENSE SCOLASTICHE

Il numero dei pasti è specificato all’articolo 5 ed è solo indicativo e non impegna l’Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell’offerta ed essendo condizionato all’effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra il 4 settembre ed il 30 giugno di ogni anno scolastico.

La stima dei pasti di cui all’art. 5 è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici, etc. Pertanto, in virtù di tali variazioni, l’appaltatore è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato Speciale.

ART. 4 VALORE DELL’APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

L’importo del pasto, posto a base di gara, è il seguente:

- € 4,70 oltre IVA per il servizio di refezione scolastica (comprensivo di pasti per gli insegnanti) oltre ad Euro 850,00 per costi per la sicurezza da rischi di interferenze

Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato Generale e Speciale, compresi i costi a garanzia dell’applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all’art. 34 c. 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016 e di eventuali costi legati al protocollo covid-19 qualora, nel periodo dell’appalto, sia ancora in essere l’emergenza sanitaria.

ART. 5 UBICAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E NUMERO DEI PASTI

I plessi scolastici interessati al servizio in oggetto sono i seguenti:

- Scuola dell'infanzia M. Montessori, sita a Palazzo Pignano, fraz. Cascine Capri, via Pandino n. 40.
- Scuola primaria Pascoli, sita a Palazzo Pignano, fraz. Scannabue, via Marchesani n. 17.
- Scuola primaria Marazzi, sita a Palazzo Pignano, fraz. Scannabue, via M. Polo n. 31.

Attualmente:

Presso la scuola dell'infanzia gli alunni consumano il pasto in n. 3 aule;

Presso la scuola primaria Pascoli gli alunni consumano i pasti nella sala refettorio e in un'aula adiacente;

Presso la scuola primaria Marazzi gli alunni consumano i pasti nella sala refettorio.

Si informa che presumibilmente nel periodo gennaio-giugno 2023 la scuola primaria Marazzi sarà oggetto di demolizione e ricostruzione. In tale periodo, o comunque in tutto il periodo necessario alla ricostruzione della scuola, gli alunni svolgeranno l'attività scolastica in una struttura prefabbricata adibita ad uso scolastico, adiacente alla sala refettorio della scuola primaria Pascoli, con ingresso da via Marchesani n. 17. Nel medesimo periodo il pasto verrà consumato in n. 2 aule della struttura prefabbricata.

Il servizio di assistenza e di sorveglianza durante il consumo dei pasti è svolto dal personale docente.

La modalità di erogazione del servizio è la seguente:

PLESSO	MODALITA' EROGAZIONE SERVIZIO
SCUOLA INFANZIA	Distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti con modalità servizio al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì).
SCUOLE PRIMARIE	Distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti con modalità servizio al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al giovedì). Solo per la giornata del venerdì, qualora venga attivato il servizio post scuola, i pasti verranno consegnati in monoporzione (nell'a.s. 2021-2022 n. 9 utenti).

Il numero dei pasti presunti per anno scolastico è indicato nella tabella sottostante:

PLESSO	N° PASTI ALUNNI e INSEGNANTI PER ANNO SCOLASTICO	N° PASTI COMPLESSIVO PRESUNTI PER INTERO PERIODO APPALTO (07.01.2023-30.06.2026)
SCUOLA INFANZIA	10.350	37.950
SCUOLE PRIMARIE	12.800	46.400

Il numero complessivo dei pasti presunti per tutto il periodo dell'appalto (07.01.2023-30.06.2026) è pari a n. 84.350.

ART. 6 CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti, adeguato al servizio in oggetto, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto (comprensivo degli anni di rinnovo).

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso il centro di cottura sopra indicato. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione presso le mense delle scuole infanzia e primarie non dovrà superare i **60** minuti e

comunque dovrà essere tale da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto di un centro di cottura di emergenza, collocato alla distanza non superiore a **60** minuti dalle mense delle scuole infanzia e primarie, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto maggiorato del 15% e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici.

ART. 7 PRENOTAZIONE DEI PASTI – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Attualmente il sistema di rilevazione pasti della refezione scolastica, per ogni plesso scolastico, avviene nel seguente modo:

- il personale scolastico raccoglie i dati della presenza giornaliera degli alunni, divisi per classe, con modalità cartacea, su moduli predisposti dal Comune e poi compila il modulo predisposto dalla ditta aggiudicataria del servizio, contenente il riepilogo del numero complessivo dei pasti da fornire, diviso per utenza e specificando le eventuali diete speciali/religiose da predisporre e li trasmette via fax alla ditta entro le ore 9.30 di ogni mattina.

ART. 8 ALLESTIMENTO DEI REFETTORI

Il personale dell'I.A. dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli dei refettori e delle aule adibite alla mensa, come segue: vettovagliamento conforme ai vigenti CAM.

La Ditta Appaltatrice prende in consegna i locali e le attrezzature esistenti nei diversi plessi scolastici di proprietà del Comune di Palazzo Pignano e si impegna ad integrarne l'attrezzatura esistente.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di forniture dalla ditta stessa. LE attrezzature di proprietà del Comune saranno oggetto di manutenzione ordinaria da parte della ditta appaltatrice e di manutenzione straordinaria da parte del Comune.

La Ditta Appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

ART. 9 FORNITURA DELL'ACQUA

L'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto pubblico. L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs. 31/2001 e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda erogatrice del servizio. La somministrazione dell'acqua utilizzata per il servizio di refezione scolastica dovrà comunque rispettare le seguenti procedure: - consegna al singolo plesso delle caraffe all'inizio dell'anno scolastico; - pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, le addette dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto; - dopo il riempimento, le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri uno ogni quattro bambini; - al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere sanificate giornalmente, attraverso lavastoviglie; - le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere poste in luogo idoneo fino al giorno successivo nel rispetto delle norme igieniche. Le caraffe, munite di coperchio removibile, dovranno essere adeguate a quanto richiesto. In caso di necessità/emergenza dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia sigillata nella misura di 1 e ½ litro ogni 3 utenti (senza costi aggiuntivi per il Comune).

ART. 10 PRECISAZIONI MENU' PER SCUOLA INFANZIA

SPUNTINO:

Solo per la scuola dell'infanzia a metà mattina è richiesta la distribuzione di frutta fresca o di mousse. La

mousse sarà somministrata una volta alla settimana. Non è consentito proporre la stessa varietà di frutta più di due volte la settimana. Lo spuntino di metà mattina sostituisce la frutta a fine pasto del mezzogiorno. (la frutta viene sbucciata dal personale della scuola).

TORTE:

Solo per la scuola dell'infanzia, una volta al mese, è richiesta la preparazione di torte per festeggiare i compleanni da somministrare al termine del pasto.

ART. 11 FORNITURA DERRATE

La ditta aggiudicataria deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza Nazionale e CEE, nel rispetto dei vigenti CAM (Criteri Ambientali Minimi), per la ristorazione collettiva indicati nel DM n° 65/2020 e delle tabelle dietetiche e dei menù tipo con l'osservanza delle più scrupolose norme nutrizionali, inconsiderazione delle particolari condizioni dei destinatari (vedasi anche art. 13 del capitolato generale d'appalto).

ART. 11 MODALITÀ DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti sempre in giornata.

I pasti già suddivisi scuola per scuola, dovranno essere trasportati dal Centro Cottura della ditta ai plessi scolastici in appositi contenitori termici sigillati forniti dall'impresa appaltatrice aventi caratteristiche tali da garantire le temperature previste dalla normativa vigente.

In ogni plesso scolastico, il personale a carico della Ditta Appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa e dispensa, al condimento, allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi (vedasi anche art. 1). La pulizia ordinaria dovrà essere effettuata secondo le modalità indicate nel capitolato generale.

L'azienda appaltatrice si impegna a consegnare i primi piatti in bianco e ad effettuare il condimento nei plessi scolastici.

Per quanto concerne la sola scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo nel contempo ai bambini di consumare derrate calde con un servizio più rapido, potrebbe essere richiesta una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai bambini, in modo da vanificare l'uso del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nei locali del Centro Cottura a carico dell'azienda appaltatrice.

ART. 12 LOCALI

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, mette a disposizione per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio di cui in oggetto, i locali e le attrezzature attualmente in uso e adibiti allo scopo, come indicato nell'Allegato "Planimetrie".

ART. 13 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

Il piano organizzativo del trasporto dei pasti dovrà indicare le modalità e procedure di sanificazione dei contenitori nonché il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie e deve impiegare personale e mezzi in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti dal capitolato generale.

Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel P.O.T. devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web: <https://www.google.it/maps>

La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola, in relazione all'orario scolastico stabilito (indicativamente ore 12.00 scuola infanzia (è prevista la fornitura della frutta di metà mattina alle ore 9.30); - ore 13.00 scuole primarie).

ART. 14 ORGANICO

La ditta aggiudicataria, al fine di garantire la qualità e l'efficienza del servizio in oggetto, dovrà impiegare personale numericamente adeguato all'espletamento del servizio stesso, in relazione al numero dei pasti da servire per ogni plesso.

Per quanto riguarda la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti, la ditta dovrà mettere a disposizione personale non inferiore a n. 1 persona per ogni plesso scolastico.

La ditta dovrà mettere a disposizione la figura di una dietista che, oltre a verificare e calibrare i menù, dovrà predisporre le diete speciali/religiose per gli alunni che ne facciano richiesta.

ART. 15 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dovrà essere espressamente indicato nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

Possono essere oggetto di subappalto: servizio di derattizzazione e disinfestazione dei locali; - analisi microbiologiche delle derrate o delle superfici.

ART. 16 GESTIONE DEL SERVIZIO IN EMERGENZA COVID-19

Qualora alla data di inizio del presente appalto (07.01.2023) sia ancora in essere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, e per tutto il perdurare della stessa, la ditta dovrà eseguire il servizio nel rigoroso rispetto di ogni normativa nazionale, regionale, comunale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid-19 ed utilizzando ogni relativa misura di prevenzione e sicurezza, anche sanitaria.

ART. 17 – GESTIONE RETTE-CORRISPETTIVO

Modalità attuale di gestione rette:

Attualmente le rette vengono emesse e incassate dal Comune di Palazzo Pignano. Il Comune si occupa altresì dell'emissione dei solleciti e della riscossione coattiva di insoluti.

Corrispettivo:

Il corrispettivo dovuto dal Comune alla ditta aggiudicataria è determinato dal costo del pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente.

I pagamenti saranno corrisposti alla ditta aggiudicataria nei termini di trenta giorni dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche presso il Comune. Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile posticipata rispetto al mese di riferimento e solo dopo che sarà stata accertata, con relativa attestazione da parte della stazione appaltante (che emetterà attestazione di regolare esecuzione), la corretta prestazione, effettuata in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste dai documenti contrattuali, ivi compresa la regolarità contributiva.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

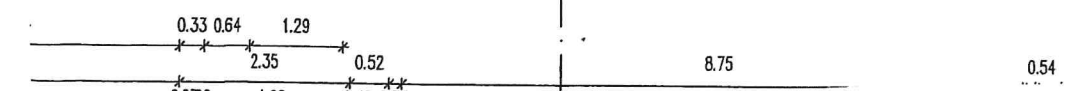
Per fatture di importo superiore ad Euro 5.000,00 il Comune, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del DPR 602/1973 e del DM 40/2008, è tenuto inoltre alla "verifica inadempimenti".

Sulle fatture dovrà essere indicato il CIG, la determina di aggiudicazione e il numero dell'impegno di spesa (dato che verrà comunicato dal Comune di Palazzo Pignano alla ditta all'avvio del contratto), il periodo di riferimento, la dicitura relativa allo split payment IVA ai sensi art. 17-ter del DPR 633/1972.

ELENCO ALLEGATI:

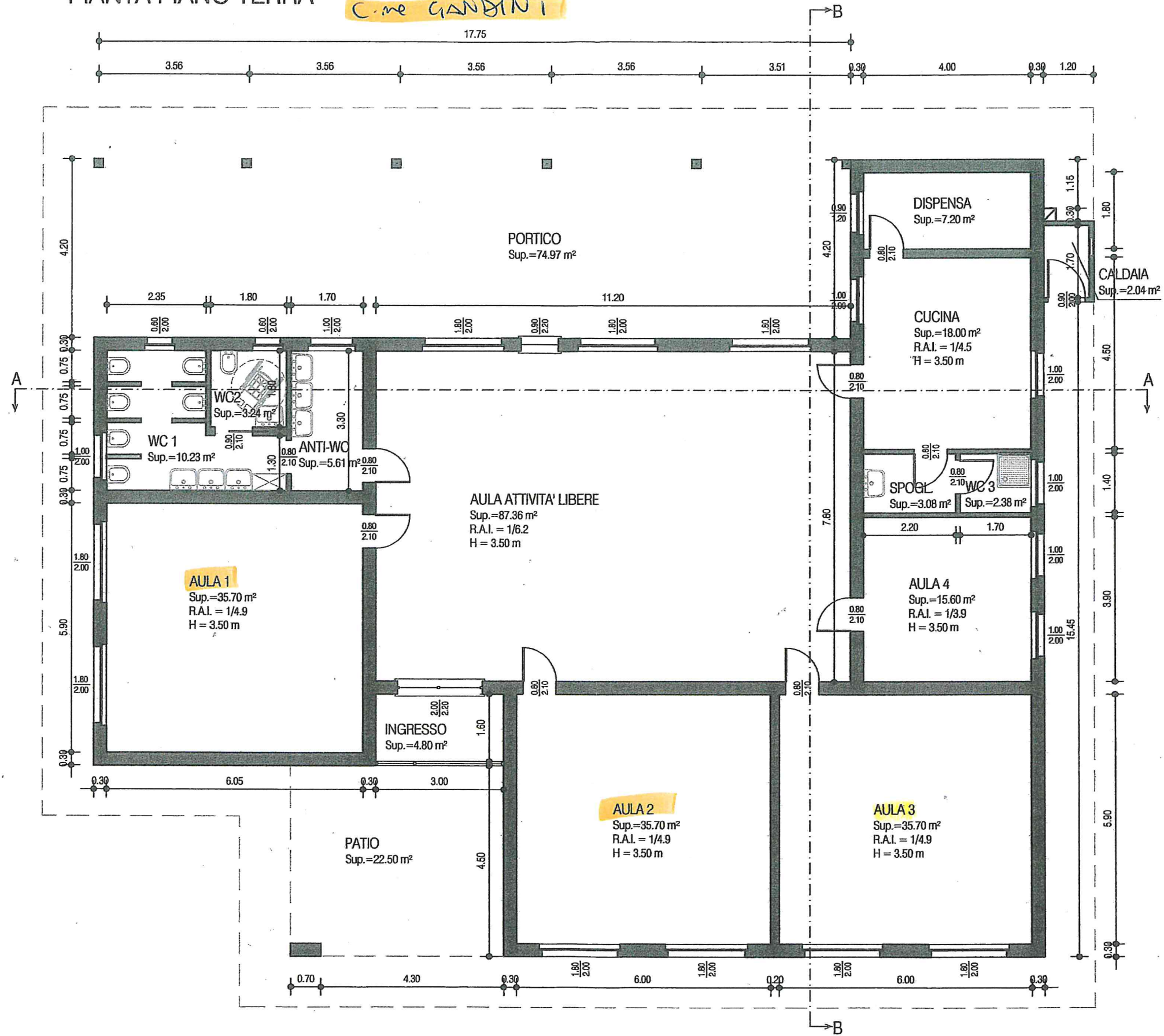
- planimetrie
- inventario attrezzature
- grammature

(PLESSO Nuova)



PIANTA PIANO TERRA

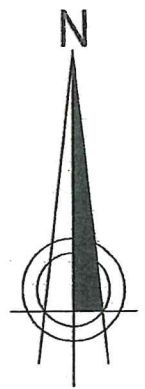
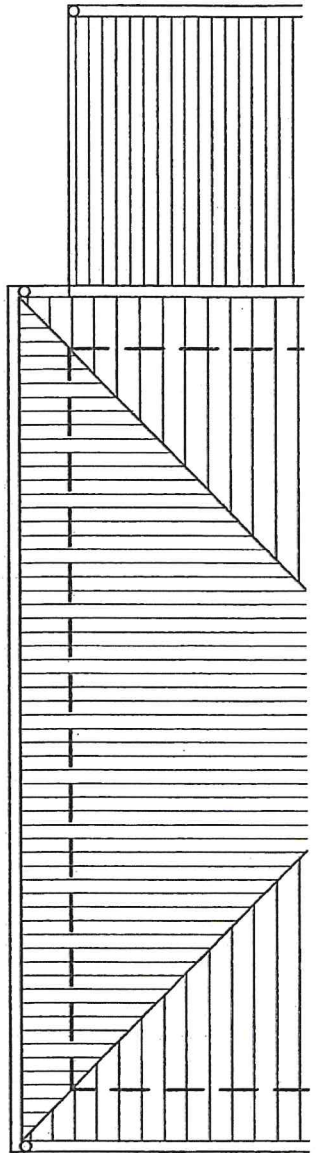
Scuola INFANZIA
C. me GANDINI



PROSPETTO SUD



PIANTA CO



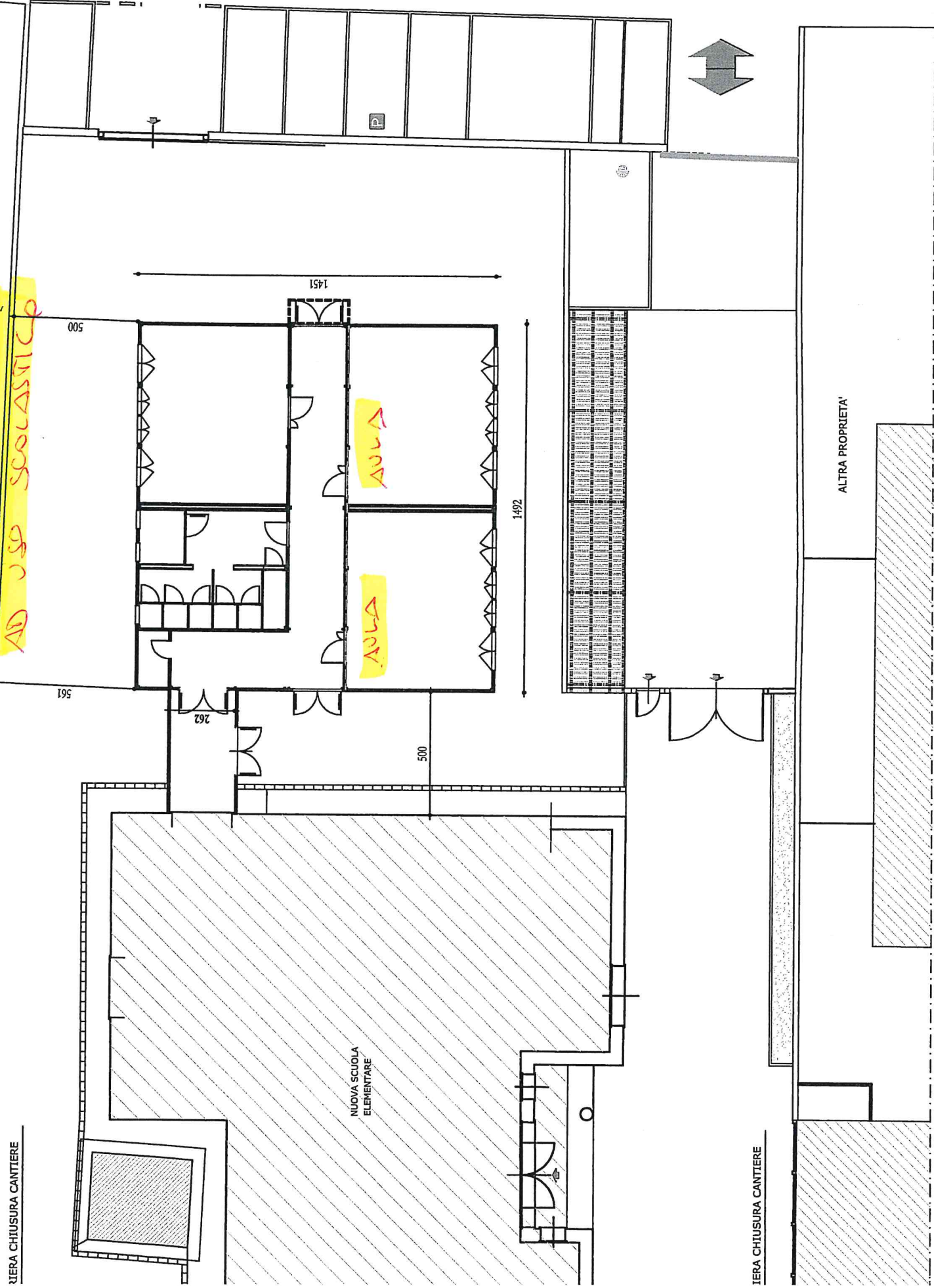
PROSPETTI

123456789



PLANIMETRIA STRUTTURE PREFABBRICATE
AD USO SCOLASTICO

IERA CHIUSURA CANTIERE



IERA CHIUSURA CANTIERE

Via Marchesani



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO

Via Crema, 3 - 26020 Palazzo Pignano - tel. 0373/975511 - info@comune.palazzopignano.cr.it
Indirizzo di Posta Elettronica certificata (P.E.C.): comune.palazzopignano@mailcert.cremasconline.it

INVENTARIO ATTREZZATURE

SCUOLA PRIMARIA MARAZZI

Q.TA	DESCRIZIONE ATTREZZATURA	PROPRIETA'
1	TAVOLA CALDA 2000*700*850	COMUNE
1	BANCONE	COMUNE
10	TAVOLI	COMUNE
60	SEDIE	COMUNE
1	BIDONE UMIDO	COMUNE
1	BIDONE PER INDIFFERENZIATO	COMUNE
1	SCHIUMAROLA	AZIENDA
2	PINZE	AZIENDA
1	MESTOLO	AZIENDA
1	CUCCHIAIO	AZIENDA
1	CIOTOLA DI ACCIAIO	AZIENDA
1	COLTELLO DA CUCINA	AZIENDA
3	COPERCHI CARRELLO TERMICO	AZIENDA
3	CIOTOLE PLATICA BIANCHE	AZIENDA
5	CIOTOLE PLASTICA VERDI	AZIENDA
1	LAVELLO IN ACCIAIO	COMUNE
3	TAVOLI IN METALLO/FORMICA	COMUNE



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO

Via Crema, 3 - 26020 Palazzo Pignano - tel. 0373/975511 - info@comune.palazzopignano.cr.it
Indirizzo di Posta Elettronica certificata (P.E.C.): comune.palazzopignano@mailcert.cremasconline.it

INVENTARIO ATTREZZATURE

SCUOLA PRIMARIA PASCOLI

Q.TA	DESCRIZIONE ATTREZZATURA	PROPRIETA'
1	TAVOLA CALDA	AZIENDA
1	MESTOLO	AZIENDA
1	COLTELLO DA CUCINA	AZIENDA
1	PINZA	AZIENDA
2	CUCCHIAI	AZIENDA
1	CIOTOLA D'ACCIAIO	COMUNE
1	BIDONE PER IL SECCO	COMUNE
3	COPERCHI TAVOLA CALDA	AZIENDA
8	TAVOLI	COMUNE
68	SEDIE	COMUNE
1	CAVO PER THERMOS ELETTRICO	AZIENDA
1	CARRELLO INOX DUE RIPIANI	COMUNE
1	TAVOLO ARMADIATO 1400*700*850	COMUNE
1	ARMADIO/SPOGLIATOIO AD UN'ANTA PER DIPENDENTE MENSA	COMUNE
1	ARMADIO IN ACCIAIO CON 2 ANTE SCORREVOLI	AZIENDA
1	LAVELLO IN ACCIAIO CON DUE ANTE SCORREVOLI	COMUNE



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO

Via Crema, 3 - 26020 Palazzo Pignano - tel. 0373/975511 – info@comune.palazzopignano.cr.it
Indirizzo di Posta Elettronica certificata (P.E.C.): comune.palazzopignano@mailcert.cremasconline.it

INVENTARIO ATTREZZATURE

SCUOLA INFANZIA CASCINE CAPRI

Q.TA	DESCRIZIONE ATTREZZATURA	PROPRIETA'
1	CARRELLO TERMICO SCALDA VIVANDE	COMUNE
3	COPERCHI PER CARRELLO	AZIENDA
1	TAVOLO ARMADIATO	COMUNE
1	CARRELLO INOX DUE RIPIANI	COMUNE
1	TAVOLO ACCIAIO CON CASSETTO	COMUNE
1	LAVASTOVIGLIE	COMUNE
1	PATTUMIERA DOPPIA	COMUNE
1	SECCHIELLO PER UMIDO	COMUNE
1	FRIGORIFERO	COMUNE
1	PRESA MULTIPLA	AZIENDA
	POSATERIA VARIA	AZIENDA
1	TAVOLA CALDA	AZIENDA
1	LAVELLO IN ACCIAIO	COMUNE
1	CAPPA (NON IN USO)	COMUNE
2	ARMADI IN ACCIAIO CON ANTE SCORREVOLI	COMUNE
1	SCAFFALATURA IN METALLO	COMUNE
1	ARMADIO SPOGLIATOIO	COMUNE
1	LAVELLO ZONA ANTIBAGNO	COMUNE

ALLEGATO A) TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11/13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone..)	60	75	90	100	90

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne, pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
ASIAGO PER PREPARAZIONE DI PIZZOCCHERI	30	40	50	60	50
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150

Pomodori pelati	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240
GNOCCHI DI PATATE	150	180	200	220	200
POLENTA	150	160	180	200	170