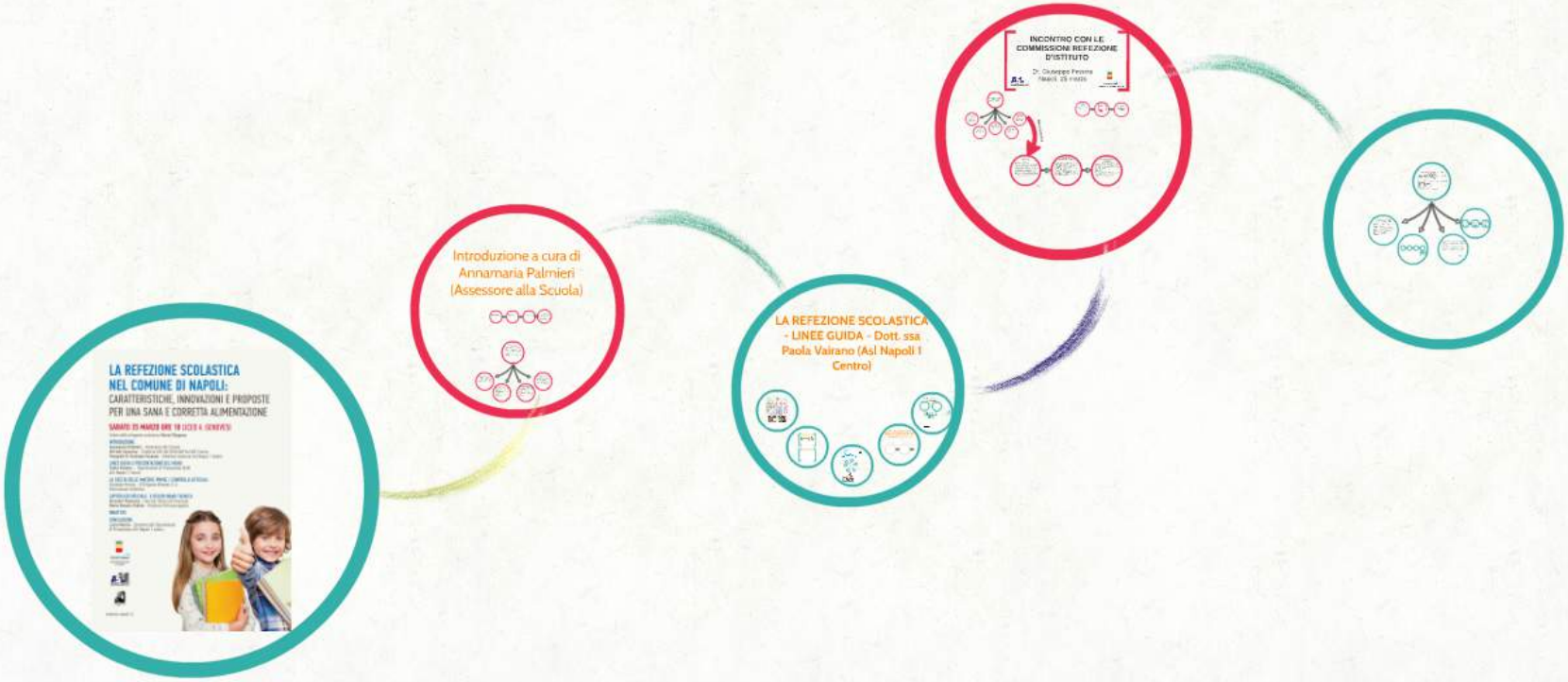
COMUNE DI NAPOLI
Assessorato alla Scuola e all'Istruzione

LA REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI NAPOLI

REGIONE CAMPANIA
Azienda Sanitaria Locale Napoli 1 Centro

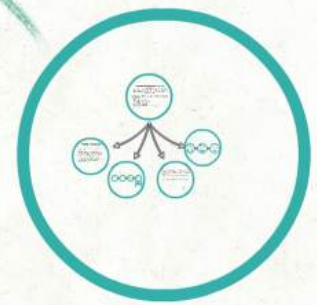


Prezi

COMUNE DI NAPOLI
Assessorato alla Scuola e all'Istruzione

LA REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI NAPOLI

REGIONE CAMPANIA
Azienda Sanitaria Locale Napoli 1 Centro



Prezi

LA REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI NAPOLI:

CARATTERISTICHE, INNOVAZIONI E PROPOSTE PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

SABATO 25 MARZO ORE 10 LICEO A. GENOVESI

Saluto della dirigente scolastica **Maria Filippone**

INTRODUZIONE
Annamaria Palmieri - Assessore alla Scuola
Alfredo Savarese - Direttore UOC del SIAN dell'Asl NA1 Centro
Pasquale Di Girolamo Faraone - Direttore Sanitario Asl Napoli 1 Centro

LINEE GUIDA E PRESENTAZIONE DEL MENÙ
Paola Vairano – Dipartimento di Prevenzione SIAN
ASL Napoli 1 Centro

LA SCELTA DELLE MATERIE PRIME: I CONTROLLI UFFICIALI
Giuseppe Pezone - SSD Igiene Alimenti O. A.
Ristorazione Collettiva

CAPITOLATO SPECIALE E DISCIPLINARE TECNICO
Giovanni Paonessa - Servizio Diritto all'istruzione
Maria Rosaria Fedele - Direttore VIII municipalità

DIBATTITO

CONCLUSIONI
Lucia Marino - Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 1 centro

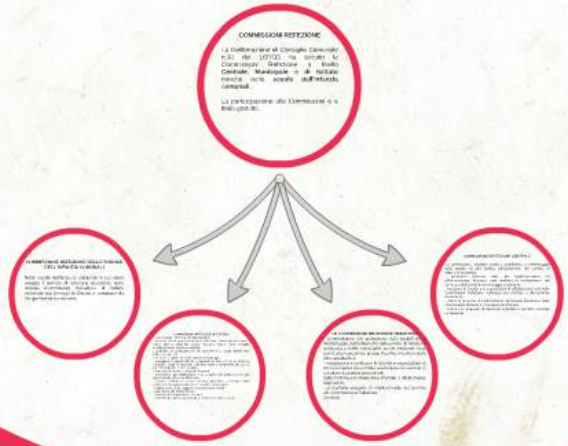
COMUNE DI NAPOLI
Assessorato alla Scuola e Istruzione

ASL REGIONE CAMPANIA

comune.napoli.it

Prezi

Introduzione a cura di Annamaria Palmieri (Assessore alla Scuola)



L'attività dell'ASL

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in: • sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, vi rientra la valutazione delle tabelle dietetiche adottate • attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti • controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienicosanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc. • educazione alimentare.

L'attività del Comune/scuola paritaria:

- scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- programmazione di investimenti e risorse
- elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista
- controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti a:
- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- rispetto delle porzioni
- buona organizzazione e conduzione del servizio - accettazione del pasto

L'attività del gestore del servizio:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere

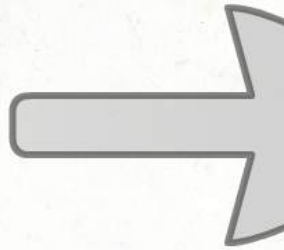
- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte

E' auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola

Prezi

L'attività dell'ASL

L’attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in: • sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate • attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti • controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienicosanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc. • educazione alimentare.



Prezi

L'attività del Comune/scuola paritaria:

• scelta della tipologia del servizio che intende offrire
• programmazione di investimenti e risorse
• elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista
• controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
• sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti a:
- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- rispetto delle porzioni
- buona organizzazione e conduzione del servizio - accettazione del pasto

Prezi

L'attività del gestore del servizio:

• svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
• offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
• formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica

Prezi

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere

• ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
• ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte

E' auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola

Prezi

COMMISSIONI REFEZIONE

La Deliberazione di Consiglio Comunale n.30 del 16/7/15 ha istituito le Commissioni Refezione a livello **Centrale**, **Municipale** e **di Istituto** nonché nelle **scuole dell'infanzia comunali**.

La partecipazione alle Commissioni è a titolo gratuito.

COMMISSIONE REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI

Nelle scuole dell'infanzia comunali in cui viene erogato il servizio di refezione scolastica, sono istituite Commissioni Refezione di Istituto nominate dai Consigli di Circolo e composte da tre genitori ed un docente.

COMMISSIONI REFEZIONE DI ISTITUTO

Le commissioni refezione d'istituto possono:
- verificare che le operazioni previste dalle Linee Guida per una corretta prassi igienica, disponibili presso ciascuna scuola, siano eseguite correttamente dal personale addetto;
- controllare la corrispondenza alle prescrizioni e l'esatta distribuzione delle diete speciali;
- verificare la pulizia dei locali e dei piani d'appoggio;
- assaggiare, in spazi distinti e separati da quello in cui si svolge la refezione, i pasti al momento della distribuzione compatibilmente con le quantità disponibili come assaggio;
- visionare i documenti di trasporto dei pasti;
- presenziare alla distribuzione e al consumo del pasto nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione;
- effettuare controlli sul rispetto del menù giornaliero, dei tempi e delle modalità di consegna e sulle date di scadenza dei prodotti;
- visitare i locali di stoccaggio e conservazione alimenti;
- visionare le attrezzature in uso;
- assistere alla preparazione e cottura;
- assistere alle operazioni di confezionamento e trasporto pasti.

LE COMMISSIONI REFEZIONE MUNICIPALI

contribuiscono alla valutazione della qualità ed al monitoraggio dell'andamento del servizio di refezione scolastica a livello municipale, anche mediante visita senza alcun preavviso presso il centro di cottura della ditta appaltatrice;
- recepiscono e verificano le istanze e segnalazioni di criticità rispetto alla corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica provenienti dalle Commissioni Refezione d'Istituto o direttamente dagli utenti;
- presentano proposte di miglioramento del servizio alla Commissione Refezione Centrale.

COMMISSIONE REFEZIONE CENTRALE

La commissione refezione centrale contribuisce al monitoraggio della qualità ed alla verifica sull'andamento del servizio di refezione scolastica;
- promuove iniziative volte alla pubblicizzazione ed all'informazione all'utenza sulle modalità di espletamento del servizio e dell'attività di monitoraggio e controllo;
- recepisce le istanze e le segnalazioni di criticità provenienti dalle Commissioni Refezione Municipali e/o d'Istituto o direttamente dagli utenti;
- valuta le proposte di miglioramento del servizio presentate dalle Commissioni Refezione Municipali e/o d'Istituto;
- formula le proposte di interventi correttivi al Servizio Centrale competente.

COMMISSIONI REFEZIONE

La Deliberazione di Consiglio Comunale n.30 del 16/7/15 ha istituito le Commissioni Refezione a livello **Centrale**, **Municipale** e **di Istituto** nonché nelle **scuole dell'infanzia comunali**.

La partecipazione alle Commissioni è a titolo gratuito.

Prezi

COMMISSIONE REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI

Nelle scuole dell'infanzia comunali in cui viene erogato il servizio di refezione scolastica, sono istituite Commissioni Refezione di Istituto nominate dai Consigli di Circolo e composte da tre genitori ed un docente.

Le comm
- verifica
prassi ig
correttam
- controll
delle diet
- verifica
- assagg

Prezi

COMMISSIONI REFEZIONE DI ISTITUTO

Le commissioni refezione d'istituto possono:

- verificare che le operazioni previste dalle Linee Guida per una corretta prassi igienica, disponibili presso ciascuna scuola, siano eseguite correttamente dal personale addetto;
- controllare la corrispondenza alle prescrizioni e l'esatta distribuzione delle diete speciali;
- verificare la pulizia dei locali e dei piani d'appoggio;
- assaggiare, in spazio distinto e separato da quello in cui si svolge la refezione, i pasti al momento della distribuzione compatibilmente con le quantità disponibili come assaggio;
- visionare i documenti di trasporto dei pasti;
- presenziare alla distribuzione e al consumo del pasto nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione;
- effettuare controlli sul rispetto del menù giornaliero, dei tempi e delle modalità di consegna e sulle date di scadenza dei prodotti.
- visitare i locali di stoccaggio e conservazione alimenti;
- visionare le attrezzature in uso;
- assistere alla preparazione e cottura;
- assistere alle operazioni di confezionamento e trasporto pasti.

Prezi

- formula
competent

LE COMMISSIONI REFEZIONE MUNICIPALI

- contribuiscono alla valutazione della qualità ed al monitoraggio dell'andamento del servizio di refezione scolastica a livello municipale, anche mediante visita senza alcun preavviso presso il centro di cottura della ditta appaltatrice;
- recepiscono e verificano le istanze e segnalazioni di criticità rispetto alla corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica provenienti
dalle Commissioni Refezione d'Istituto o direttamente dagli utenti;
- presentano proposte di miglioramento del servizio alla Commissione Refezione
Centrale.

Prezi

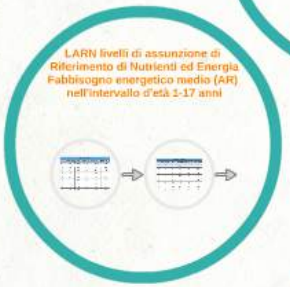
COMMISSIONE REFEZIONE CENTRALE

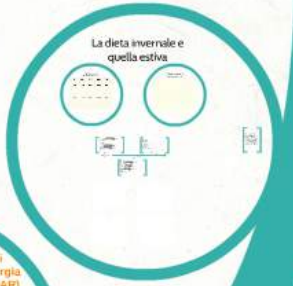
La commissione refezione centrale contribuisce al monitoraggio della qualità ed alla verifica sull'andamento del servizio di refezione scolastica;

- promuove iniziative volte alla pubblicizzazione ed all'informazione all'utenza sulle modalità di espletamento del servizio e dell'attività di monitoraggio e controllo;
- recepisce le istanze e le segnalazioni di criticità provenienti dalle Commissioni Refezione Municipali e/o d'Istituto o direttamente dagli utenti;
- valuta le proposte di miglioramento del servizio presentate dalle Commissioni Refezione Municipali e/o d'Istituto;
- formula le proposte di interventi correttivi al Servizio Centrale competente.

CIPALI
alità ed al
i refezione
ante visita
ottura della

LA REFEZIONE SCOLASTICA - LINEE GUIDA - Dott. ssa Paola Vairano (Asl Napoli 1 Centro)





Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

www.salute.gov.it

Prezi

Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

MENU' FREQUENZE SETTIMANALI raccomandate per i diversi gruppi alimentari

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Prezi

Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

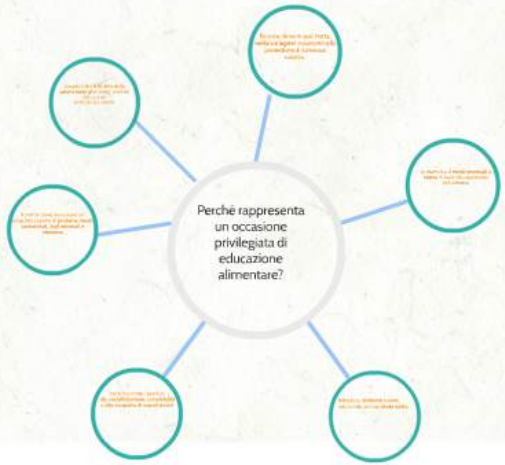
Prezi

MENU' FREQUENZE SETTIMANALI raccomandate per i diversi gruppi alimentari

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Prezi

Guida per il **miglioramento** della qualità nutrizionale nella **ristorazione scolastica**



Perché rappresenta un occasione privilegiata di educazione alimentare?

Prezi

Propone alimenti quali **frutta, verdura e legumi** importanti nella prevenzione di numerose malattie.

Prezi

Si diversifica il **menù invernale e estivo** in base alla stagionalità dell'alimento

Introduce **alimenti nuovi**, educando ad una **dieta varia**.

Invita e stimola i bambini
alla **socializzazione, convivialità**
e alla scoperta di sapori nuovi

Prezi

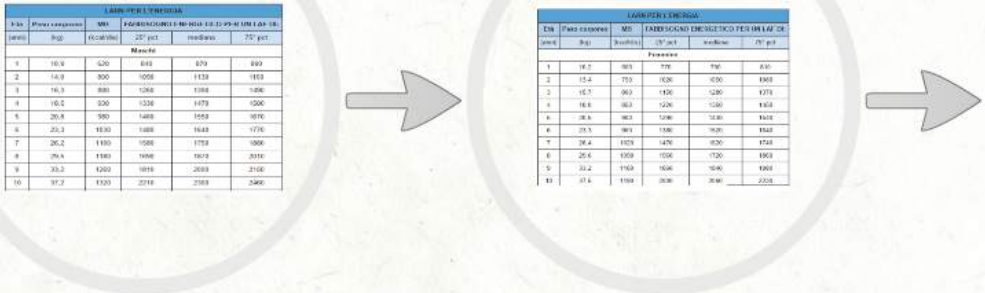
Il pranzo deve assicurare un adeguato apporto di **proteine, lipidi, carboidrati, Sali minerali e vitamine**

Prezi

Il pranzo offre il **35-40% delle calorie totali gi**ornaliere previste alla sua età (indicate dai LARN)

Prezi

LARN livelli di assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 1-17 anni



LARN PER L'ENERGIA					
Età	Peso corporeo	MB	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
(anni)	(kg)	(kcal/die)	25° pct	mediana	75° pct
Maschi					
1	10,9	620	840	870	890
2	14,0	800	1090	1130	1160
3	16,3	880	1260	1390	1490
4	18,5	930	1330	1470	1580
5	20,8	980	1400	1550	1670
6	23,3	1030	1480	1640	1770
7	26,2	1100	1580	1750	1880
8	29,5	1180	1690	1870	2010
9	33,2	1260	1810	2000	2150
10	37,2	1320	2210	2300	2460

Prezi

LARN PER L'ENERGIA					
Età	Peso corporeo	MB	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
(anni)	(kg)	(kcal/die)	25° pct	mediana	75° pct
Femmine					
1	10,2	560	770	790	810
2	13,4	750	1020	1050	1080
3	15,7	800	1150	1280	1370
4	18,0	850	1220	1350	1450
5	20,5	900	1290	1430	1540
6	23,3	960	1380	1520	1640
7	26,4	1020	1470	1620	1740
8	29,6	1090	1560	1720	1860
9	33,2	1160	1660	1840	1980
10	37,5	1190	2000	2090	2230

Made with Prezi

La dieta invernale e quella estiva

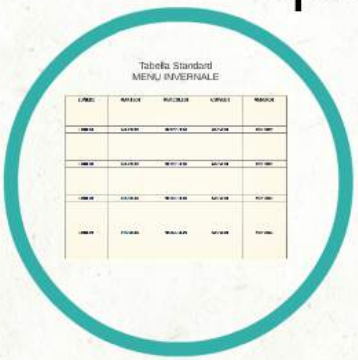


Tabella Standard
MENU INVERNALE

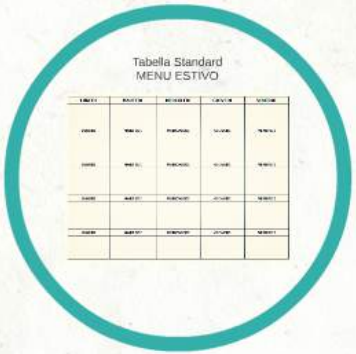


Tabella Standard
MENU ESTIVO

Realizzato da:
Paola Vairano
Rabbito Vincenza
Rivetti Donatella
Strangio Francesca
Jessica Vergone

nzione di
t ed Prezrgia
medio (AR)

Tabella Standard
MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI

Prezi

Tabella Standard
MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI

Prezi

5 Pasta/riso al pomodoro → kcal 265
1Pasta con zucca
1Pasta con crema di carciofi
1Pasta con crema di zucchine
1Riso con patate
1Pasta con verza
1Pasta con broccoli
1Pasta con cavolo
1Riso con minestrone
1Pasta con passato di verdura
1Risotto con spinaci
1 Pasta con pesto
2 Pasta con lenticchie → kcal 277
2 Pasta con fagioli
1 Pasta con ceci
2 Pasta con piselli
1 Pasta cacio e uovo → kcal 255
1Zuppa di farro con legumi
Alternativa estiva
Pasta con melanzane
Insalata di riso
Pizza

Elenco primi piatti
Totale 21

Insalata verde
Insalata di pomodori
Fantasia dell'orto
Broccoli baresi
Bietoline all'agro
Carote e mais
Purea di patate/patate al forno
Pomodori e mais
Spinaci al parmigiano
Insalata mista
ALTERNATIVA ESTIVA
Insalata di pomodori e patate

ELENCO CONTORNI
totale 11

Elenco secondi piatti
Totale 15

1 Polpette di bovino al forno
2 Merluzzo impanato → kcal 110
2 Bastoncini di pesce
2 Tortino di pesce con patate
1 Scaloppina di pesce
1 Arista di maiale
1 Sovracoscia di pollo → kcal 80
1 Salsiccia di tacchino
1 Scaloppina di maiale
3 Mozzarella
2 Formaggio spalmabile → kcal 120
1 Frittata di zucchine
1 Frittata di spinaci
1 Uova strapazzate con formaggio
Alternativa estiva
insalata di tonno e pomodoro

Prezi

5 Pasta/riso al pomodoro
1Pasta con zucca
1Pasta con crema di carciofi
1Pasta con crema di zucchine
1Riso con patate
1Pasta con verza
1Pasta con broccoli
1Pasta con cavolo
1Riso con minestrone
1Pasta con passato di verdura
1Risotto con spinaci
1 Pasta con pesto
2 Pasta con lenticchie
2 Pasta con fagioli
1 Pasta con ceci
2 Pasta con piselli
1 Pasta cacio e uovo
1Zuppa di farro con legumi
Alternativa estiva
Pasta con melanzane
Insalata di riso
Pizza

kcal 265

kcal 277

kcal 255

Elenco primi piatti

Prezi

totale 15

1 Polpette di bovino al forno
2 Merluzzo impanato
2 Bastoncini di pesce
2 Tortino di pesce con patate
1 Scaloppina di pesce
1 Arista di maiale
1 Sovracoscia di pollo
1 Salsiccia di tacchino
1 Scaloppina di maiale
3 Mozzarella
2 Formaggio spalmabile
1 Frittata di zucchine
1 Frittata di spinaci
1 Uova strapazzate con formaggio

kcal 110

kcal 80

kcal 120

Alternativa estiva
insalata di tonno e pomodoro

Prezi

Insalata verde
Insalata di pomodori
Fantasia dell’orto
Broccoli baresi
Bietoline all’agro
Carote e mais
Purea di patate/patate al forno
Pomodori e mais
Spinaci al parmigiano
Insalata mista
ALTERNATIVA ESTIVA
Insalata di pomodori e patate

ELENCO CONTORNI
totale 11

Prezi

ndi piatti

TABELLE DIETETICHE STANDARD-SCUOLA PRIMARIA MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Frittata di spinaci	**Riso al pomodoro** Tortino di pesce con patate Fantasia dell'orto	**Pasta con lenticchie** Carote e mais	**Pasta con crema di carciofi** Mozzarella Insalata di pomodori	**Pasta con pesto** Polpette di bovino al forno Insalata verde
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta con piselli Formaggio spalmabile	**Pasta con cavolo** Sovracoscia di pollo Insalata	**Pasta al pomodoro** Frittata di zucchine	**Pasta con fagioli** Fantasia dell'orto	**Riso con patate** Merluzzo impanato Broccoli baresi
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Risotto con spinaci Scaloppina di maiale Insalata	**Zuppa di farro con legumi** Bastoncini di pesce	**Riso con verza** Mozzarella Insalata di pomodori	**Pasta al pomodoro** Tortino di pesce con patate Broccoli baresi	**Pasta con ceci** Polpette di spinaci al forno
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta con lenticchie Carciofi e patate	**Pasta con passato di verdure** Salsiccia di tacchino Broccoli baresi	**Pasta con piselli** Uova strapazzate con formaggio	**Risotto con zucca** Formaggio spalmabile Carote e mais	**Pasta al pomodoro** Merluzzo impanato Insalata verde
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta al pomodoro Scaloppina di pesce Spinaci al parmigiano	**Pasta con fagioli** Carote e mais	**Pasta con cacio e uovo** Bastoncini di pesce Insalata mista	**Orecchiette con broccoli baresi** Arista di maiale Purea di patate	**Riso con minestrone** Mozzarella Insalata di pomodori

Prezi

TABELLE DIETETICHE STANDARD-SCUOLA PRIMARIA MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Frittata di spinaci	Riso al pomodoro **Tortino di pesce con patate** Fantasia dell'orto	Pasta con lenticchie Carote e mais	Pasta con crema di carciofi Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta con pesto **Polpette di bovino al forno** Insalata verde
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta con piselli Formaggio spalmabile	Pasta con cavolo **Sovracoscia di pollo** Insalata	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine	Pasta con fagioli Fantasia dell'orto	Riso con patate **Merluzzo impanato** Broccoli baresi
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Risotto con spinaci **Scaloppina di maiale** Insalata	Zuppa di farro con legumi **Bastoncini di pesce**	Riso con verza Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro **Tortino di pesce con patate** Broccoli baresi	Pasta con ceci Polpette di spinaci al forno
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta con lenticchie Carciofi e patate	Pasta con passato di verdure **Salsiccia di tacchino** Broccoli baresi	Pasta con piselli Uova strapazzate con formaggio	Risotto con zucca Formaggio spalmabile Carote e mais	Pasta al pomodoro **Merluzzo impanato** Insalata verde
LUNEDI	**MARTEDI**	**MERCOLEDI**	**GIOVEDI**	**VENERDI**
Pasta al pomodoro **Scaloppina di pesce** Spinaci al parmigiano	Pasta con fagioli Carote e mais	Pasta con cacio e uovo **Bastoncini di pesce** Insalata mista	Orecchiette con broccoli baresi **Arista di maiale** Purea di patate	Riso con minestrone Mozzarella Insalata di pomodori

Prezi

TABELLE DIETETICHE STANDARD-SCUOLA PRIMARIA MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Mozzarella Insalata di pomodori	**Pasta al pomodoro** Tortino di pesce con patate Insalata	**Pasta con lenticchie** Fantasia dell'orto	**Pasta con crema di zucchine** Polpette di bovino al forno Insalata verde	**Insalata di riso** Bastoncini di pesce Bietoline all'agro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa di farro e legumi Scaloppina di pesce	**Pasta con passato di verdure di stagione** Sovracoscia di pollo Carote e mais	**Riso al pomodoro** Frittata di zucchine	**Pasta con fagioli** Polpette di melanzane	**Pasta con patate** Formaggio spalmabile Insalata di pomodori
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con crema di zucchine Arista di maiale Patate al forno	**Pasta con piselli** Frittata con formaggio	**Riso con zucca** Merluzzo impanato Insalata di pomodori	**Pasta con tonno** Mozzarella Insalata	**Pasta con ceci** Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con lenticchie Insalata di pomodori e patate	**Pasta alla siciliana** Formaggio spalmabile Fagiolini all'agro	**Pasta con pesto** Scaloppina di maiale Insalata verde	**Pasta con zucca** Merluzzo impanato Pomodori e mais	**Riso al pomodoro** Frittata di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	*GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Tortino di pesce con patate	**Pasta con fagioli** Carote e mais	**Pasta con passato di verdure di stagione** Insalata di tonno e pomodoro	**Pizza** Mozzarella Insalata verde	**Pasta con crema di zucchine** Scaloppina di maiale Fagiolini all'agro

Prezi

TABELLE DIETETICHE STANDARD-SCUOLA PRIMARIA MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro **Tortino di pesce con patate** Insalata	Pasta con lenticchie Fantasia dell'orto	Pasta con crema di zucchine **Polpette di bovino al forno** Insalata verde	Insalata di riso **Bastoncini di pesce** Bietoline all'agro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa di farro e legumi **Scaloppina di pesce**	Pasta con passato di verdure di stagione **Sovracoscia di pollo** Carote e mais	Riso al pomodoro Frittata di zucchine	Pasta con fagioli Polpette di melanzane	Pasta con patate Formaggio spalmabile Insalata di pomodori
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con crema di zucchine **Arista di maiale** Patate al forno	Pasta con piselli Frittata con formaggio	Riso con zucca **Merluzzo impanato** Insalata di pomodori	Pasta con tonno Mozzarella Insalata	Pasta con ceci Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con lenticchie Insalata di pomodori e patate	Pasta alla siciliana Formaggio spalmabile Fagiolini all'agro	Pasta con pesto **Scaloppina di maiale** Insalata verde	Pasta con zucca **Merluzzo impanato** Pomodori e mais	Riso al pomodoro Frittata di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	*GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro **Tortino di pesce con patate** Fantasia dell'orto	Pasta con fagioli Carote e mais	Pasta con passato di verdure **Insalata di tonno e pomodoro**	Pizza Mozzarella Insalata verde	Pasta con crema di zucchine **Scaloppina di maiale** Fagiolini all'agro

Prezi

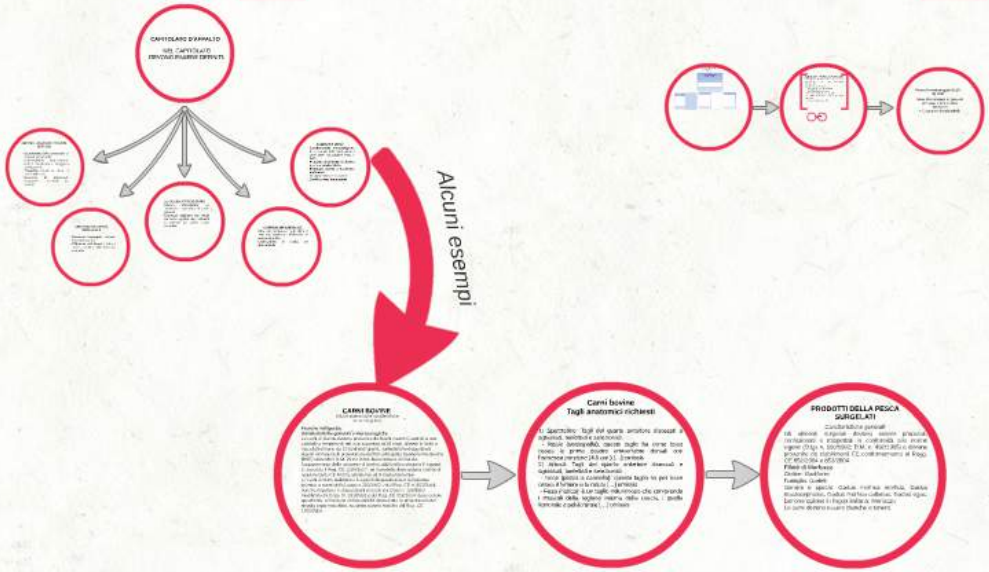
Realizzato da:
Paola Vairano
Rabbito Vincenza
Rivetti Donatella
Strangio Francesca
Jessica Vergone

Prezi

INCONTRO CON LE COMMISSIONI REFEZIONE D'ISTITUTO

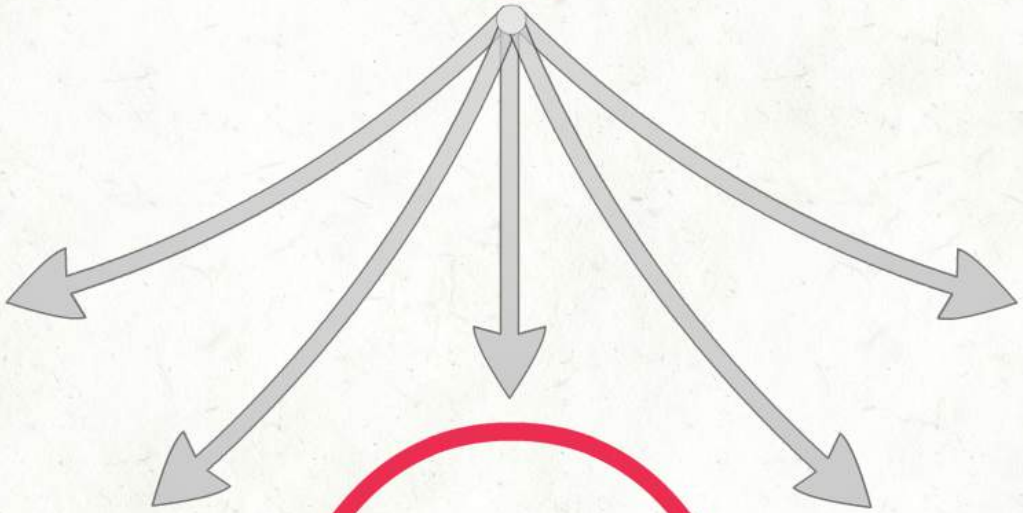
Dr. Giuseppe Pezone

Napoli, 25 marzo



CAPITOLATO D'APPALTO

NEL CAPITOLATO
DEVONO ESSERE DEFINITI:



SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

- **Descrizione delle procedure** di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
- **Trasporto** (modalità, tempi e mezzi utilizzati);
- **Gestione di imprevisti**, emergenze, modifiche del servizio

ALIMENTI E MENÙ

- **Caratteristiche merceologiche** delle materie prime provenienza carni OGM-free prodotti DOC e DOP
- **Proposte di alimenti** di diversa qualità e caratteristiche
- **Menù per utenze e ricorrenze particolari**
- Gestione delle diete speciali
- **Certificazione dei prodotti**

LOCALI ED ATTREZZATURE

- **Elenco attrezzature** ed eventuale integrazione di quelle presenti
- **Eventuali migliorie dei locali** sia come logistica degli ambienti e comfort sia come flusso lavorativo

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

- **Personale impiegato**, mansioni e loro formazione
- **Efficienza dei tempi** e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative

CURRICULUM AZIENDALE

Principali commesse negli ultimi 3 anni con particolare riferimento al settore specifico
Certificazione di qualità ed autocontrollo

Prezi

CAPITOLATO D’APPALTO

NEL CAPITOLATO
DEVONO ESSERE DEFINITI:

Prezi

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

- **Descrizione delle procedure** di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
- **Trasporto** (modalità, tempi e mezzi utilizzati);
- **Gestione di imprevisti**, emergenze, modifiche del servizio

Prezi

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

- **Personale impiegato**, mansioni e loro formazione
- **Efficienza dei tempi** e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative

Prezi

LOCALI ED ATTREZZATURE

- **Elenco attrezzature** ed eventuale integrazione di quelle presenti
- **Eventuali migliorie dei locali** sia come logistica degli ambienti e comfort sia come flusso lavorativo

Prezi

CURRICULUM AZIENDALE

Principali commesse negli ultimi 3 anni con particolare riferimento al settore specifico

Certificazione di qualità ed autocontrollo

Prezi

ALIMENTI E MENÙ

- **Caratteristiche merceologiche** delle materie prime provenienza carni OGM-free prodotti DOC e DOP
- **Proposte di alimenti** di diversa qualità e caratteristiche
- **Menù per utenze e ricorrenze particolari**
- Gestione delle diete speciali
- **Certificazione dei prodotti**

Prezi

CARNI BOVINE

(Alcuni esempi sulle caratteristiche merceologiche)

Fresche refrigerate

Caratteristiche generali e merceologiche

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 15 (quindici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria V oppure Z, secondo il Reg. CE 1234/2007, ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283/1962 e del Reg. CE n. 853/2004, nonché rispettare le disposizioni ai sensi dei D.lgs n. 109/1992 , modificato da D.lgs. N. 181/2003 e del Reg. CE 852/2004; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1760/2000.

Prezi

Carni bovine
Tagli anatomici richiesti

1) Spezzatino: Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- Reale (sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4.5 cm.) […] omissis

2) Arrosti: Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- Noce (pezza a cannella): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula […] omissis
- Fesa (natica): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, i quella femorale e pelvicrurale […] omissis

Prezi

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.lgs n. 110/1992; D.M. n. 493/1995) e devono provenire da stabilimenti CE conformemente ai Regg. CE 852/2004 e 853/2004.

Filetti di Merluzzo

Ordine: Gadiformi

Famiglia: Gadidi

Genere e specie: Gadus morhua morhua, Gadus macrocephalus, Gadus morhua callarias, Gadus ogac.

Denominazione in lingua italiana: Merluzzo

Le carni devono essere bianche e tenere.

Prezi

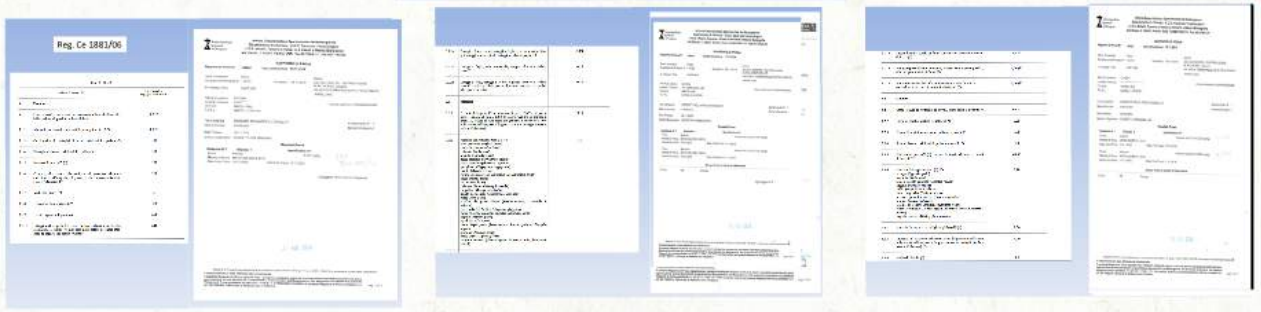
Esempi di alcuni controlli effettuati per la sicurezza alimentare

Controlli sugli inquinanti
Reg CE 1881/2006

METALLI PESANTI	TENORI MASSIMI (mg/kg peso fresco)
Cadmio	0,050
Piombo	0,30
Mercurio	0,50

DIOSSINE	TENORI MASSIMI (pg/g grasso)	
	Somma di diossine	4,0
	Somma di diossine + PCB diossine simili	8,0

BENZO(A)PIRENE	TENORI MASSIMI (µg/Kg peso fresco)
	10,0



Prezi

Controlli sugli inquinanti
Reg CE 1881/2006

METALLI PESANTI	TENORI MASSIMI (mg/kg peso fresco)
Cadmio	0,050
Piombo	0,30
Mercurio	0,50

DIOSSINE	TENORI MASSIMI (pg/g grasso)	
	Somma di diossine	4,0
	Somma di diossine + PCB diossina simili	8,0

BENZO(A)PIRENE	TENORI MASSIMI (μg/Kg peso fresco)
	10,0

Prezi

Reg. Ce 1881/06

Parte 3: Metalli

	Prodotti alimentari (1)	Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.1	**Piombo**	
3.1.1	Latte crudo (6), latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	0,020
3.1.2	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (4) (8)	0,020
3.1.3	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame (6)	0,10
3.1.4	Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame (6)	0,50
3.1.5	Muscolo di pesce (24) (25)	0,30
3.1.6	Crostacei, ad eccezione delle carni scure del granchio, della testa e del torace dell'aragosta e di grossi crostacei analoghi (*Nephropidae e Palinuridae*) (26)	0,50
3.1.7	Molluschi bivalvi (26)	1,5
3.1.8	Cefalopodi (senza visceri) (26)	1,0
3.1.9	Cereali, legumi e leguminose	0,20
3.1.10	Ortaggi, esclusi quelli del genere Brassica, ortaggi a foglia, erbe aromatiche e funghi (27). Nel caso delle patate, il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.	0,10

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Dipartimento di Chimica - U.O.C. Controllo Tossicologico
U.O.S. Metalli, Tossine e Veleni in Alimenti e Matrici Biologiche
Via Salute, 2 80055 Portici (NA) Tel.0817865111 Fax.0817763125

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N° 192520 Data Generazione 18-11-2016

Sede Accettante Portici
Accettazione Richiesta N° 140762 Accettata il 08-11-2016
N° Verbale / Prot 3/VET1802

Utente
ASL NA1 CENTRO - DIP PREV IGIENE
ALIM.O.A.RIST.COLLET.
VIA M.R.DI TORREPADULA-P.O.FRULLONE-PL.
NAPOLI (NA)

Attività di prelievo E.P.SPA
Località / Indirizzo VIA T[illegible]
Comune NAPOLI (NA)
A.U.S.L. NAPOLI 1 CENTRO

Codice Azienda U15004SNA005082

Tipo Campione PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI
Specie Animale PANGASIO
Data Prelievo 08-11-2016
Quesito Diagnostico SOSPETTA PRESENZA N.C.

Conferimento N° 1
Numero Campioni 1

Risultati Prove

Campione N° 1 **Aliquota 1** **Identificativo** ////

Prova	Piombo	0.124 mg/kg
Metodo di Prova	MP/CH/105 REV.2 2015	
Data Inizio Prova	15-11-2016	Data Fine Prova 18-11-2016

0,30
Reg CE 1881/06

Il Dirigente Responsabile delle prove

21 NOV. 2016

Rapporto di Prova firmato digitalmente e conforme ai sensi dell'art. 23 DLgs 7 marzo 2005 n°82 CAD e successive modifiche ed integrazioni
Il campionamento è stato effettuato dal cliente/utente.
Il presente Rapporto di Prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Per eventuali chiarimenti sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 0817865117. Per eventuali reclami sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 081 7865274 - Ufficio per le Relazioni con il Pubblico

Prezi

3.2.14	Ortaggi e frutta, esclusi ortaggi a foglia, erbe aromatiche, funghi, ortaggi a stelo, pinoli, ortaggi a radice e patate ([27])	0,050
3.2.15	Ortaggi a foglia, erbe aromatiche, funghi coltivati e sedano rapa ([27])	0,20
3.2.16	Ortaggi a stelo, ortaggi a radice e patate, escluso il sedano rapa ([27]). Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.	0,10
3.3	**Mercurio**	
3.3.1	Prodotti della pesca ([26]) e muscolo di pesce ([24]) ([25]), escluse le specie elencate al punto 3.3.2. Il tenore massimo si applica ai crostacei, escluse le carni scure del granchio e quelle della testa e del torace dell'aragosta e di grossi crostacei analoghi (*Nephropidae* e *Palinuridae*).	0,50
3.3.2	Muscolo dei seguenti pesci ([24]) ([25]): rana pescatrice (*Lophius species*) pesce lupo (*Anarhichas lupus*) palamita (*Sarda sarda*) anguilla (*Anguilla species*) pesce specchio (*Hoplostethus species*) pesce topo (*Coryphaenoides rupestris*) ippoglosso (*Hippoglossus hippoglossus*) marlin (*Makaira species*) rombo del genere *Lepidorhombus* (*Lepidorhombus species*) triglia (*Mullus species*) luccio (*Esox lucius*) palamita bianca (*Orcynopsis unicolor*) cappellano (*Trisopterus minutus*) squalo portoghese (*Centroscymnus coelolepis*) razze (*Raja species*) scorfano del genere *Sebastes* (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) pesce vela del Pacifico (*Istiophorus platypterus*) pesce sciabola (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) pagello (*Pagellus species*) squali (tutte le specie) tirsite (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) storione (*Acipenser species*) pesce spada (*Xiphias gladius*) tonno e tonnetto (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	1,0

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Dipartimento di Chimica - U.O.C. Controllo Tossicologico
U.O.S. Metalli, Tossine e Veleni in Alimenti e Matrici Biologiche
Via Salute, 2 80055 Portici (NA) Tel.0817865111 Fax.0817753125

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N° 190427 Data Generazione 17-11-2016

Sede Accettante Portici
Accettazione Richiesta N° 140762 Accettata il 08-11-2016
N° Verbale / Prot. SIVET1602

Utente
ASL NA1 CENTRO - DIP.PREV.IGIENE ALIM.O.A.RIST.COLLET.
VIA M.R.DI TORREPADULA-P.D.FRULLONE-PL.
NAPOLI (NA)

Attività di prelievo E.P.SPA
Località / Indirizzo VIA TERRACINA 188
Comune NAPOLI (NA)
A.U.S.L. NAPOLI 1 CENTRO

Codice Azienda U1500499NA005082

Tipo Campione PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI
Specie Animale PANGASIO
Conferimento N° 1
Numero Campioni 1
Data Prelievo 08-11-2016
Quesito Diagnostico SOSPETTA PRESENZA N.C.

Risultati Prova

Campione N°1 **Aliquota 1** **Identificativo** [illegible]

Prova Cadmio
Metodo di Prova MP.CHI.030 REV.3.2015
Data Inizio Prova 15-11-2016 Data Fine Prova 17-11-2016
Inferiore al LOQ (< 0.005 mg/kg)

Prova Mercurio
Metodo di Prova MP.CHI.034 REV.3.2016
Data Inizio Prova 15-11-2016 Data Fine Prova 17-11-2016
Inferiore al LOQ (< 0.030 mg/kg)

Elenco Prove in Corso di Esecuzione

Prova PB Piombo

Il Dirigente U.O.S.

18 NOV. 2016

Rapporto di Prova firmato digitalmente e conforme al verso dell'art. 23 DLgs 7 marzo 2005 n°82 CAD e successive modifiche ed integrazioni

Il campionamento è stato effettuato dal cliente/utente.
Il presente Rapporto di Prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Per eventuali chiarimenti sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 0 8 1 - 7 8 6 5 1 7 3 Per eventuali reclami sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 081 7865274 - Ufficio per le Relazioni con il Pubblico

pag. 1 di 1

Il campionamento è stato effettuato dal cliente/utente.
Il presente Rapporto di Prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Per eventuali chiarimenti sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 0 8 1 - 7 8 6 5 1 7 3 Per eventuali reclami sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 081 7865274 - Ufficio per le Relazioni con il Pubblico

pag. 1 di 1

Prezi

3.1.15	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta (14)	0,050
3.1.16	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta (11)	0,20 (28)
3.1.17	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (13)	0,20 (28)
3.2	**Cadmio**	
3.2.1	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame (6)	0,050
3.2.2	Carne di cavallo, escluse le frattaglie (6)	0,20
3.2.3	Fegato di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo (6)	0,50
3.2.4	Rene di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo (6)	1,0
3.2.5	Muscolo di pesce (24) (25), escluse le specie elencate ai punti 3.2.6 e 3.2.7	0,050
3.2.6	Muscolo dei seguenti pesci (24) (25): acciuga (*Engraulis species*) palamita (*Sarda sarda*) sarago fasciato comune (*Diplodus vulgaris*) anguilla (*Anguilla anguilla*) cefalo (*Mugil labrosus labrosus*) suro o sugarello (*Trachurus species*) luvaro o pesce imperatore (*Luvarus imperialis*) sardina (*Sardina pilchardus*) sardine del genere Sardinops (*Sardinops species*) tonno e tonnetto (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*) sogliola cuneata (*Dicologoglossa cuneata*)	0,10
3.2.7	Muscolo di pesce spada (*Xiphias gladius*) (24) (25)	0,30
3.2.8	Crostacei, ad eccezione delle carni scure del granchio, della testa e del torace dell'aragosta e di grossi crostacei analoghi (*Nephropidae* e *Palinuridae*) (26)	0,50
3.2.9	Molluschi bivalvi (26)	1,0

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Dipartimento di Chimica - U.O.C. Controllo Tossicologico
U.O.S. Metalli, Tossine e Veleni in Alimenti e Matrici Biologiche
Via Salute, 2 80055 Portici (NA) Tel.0817865111 Fax.0817763125

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N° 190427 **Data Generazione** 17-11-2016

Sede Accettante Portici
Accettazione Richiesta N° 140762 Accettata il 08-11-2016
N° Verbale / Prot. 3/VET1802

Utente
ASL NA1 CENTRO - DIP.PREV.IGIENE ALIM.O.A.RIST.COLLET.
VIA M.R.DI TORREPADULA-P.O.FRULLONE-PL.
NAPOLI (NA)

Attività di prelievo E P SPA
Località / Indirizzo [redacted]
Comune NAPOLI (NA)
A.U.S.L. NAPOLI 1 CENTRO

Codice Azienda U150049NA005082

Tipo Campione PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI
Specie Animale PANGASIO
Data Prelievo 08-11-2016
Quesito Diagnostico SOSPETTA PRESENZA N.C.

Conferimento N° 1
Numero Campioni 1

Risultati Prove

Campione N° 1 **Aliquota 1** **Identificativo** ////

Prova Cadmio
Metodo di Prova MP/CH/033 REV.3 2015
Data Inizio Prova 15-11-2016 Data Fine Prova 17-11-2016
Inferiore al LOQ (< 0,005 mg/kg) 0,050

Prova Mercurio
Metodo di Prova MP/CH/034 REV.3 2016
Data Inizio Prova 15-11-2016 Data Fine Prova 17-11-2016
Inferiore al LOQ (< 0,030 mg/kg) 0,050

Elenco Prove in Corso di Esecuzione

Prova PB Piombo

18 NOV. 2016

Rapporto di Prova firmato digitalmente e conforme ai sensi dell'art. 23 DLgs 7 marzo 2005 n°82 CAD e successive modifiche ed integrazioni

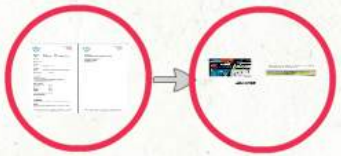
Il campionamento è stato effettuato dal cliente/utente.
Il presente Rapporto di Prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Per eventuali chiarimenti sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 0 8 1 - 7 8 6 5 1 7 3 Per eventuali reclami sul presente Rapporto di Prova contattare il n. tel. 081 7865274 - Ufficio per le Relazioni con il Pubblico

Prezi

Segnalazioni ricevute nell’anno 2017

Ad oggi sono state ricevute circa 26 segnalazioni di non conformità riguardanti:

1) Sicurezza alimentare
 - Insetto in primo piatto di riso
 - Insetti nella pasta e ceci
2) Caratteristiche merceologiche
 - Corpo estraneo in panino per dieta speciale
 - spine di pesce nel cibo



Prezi

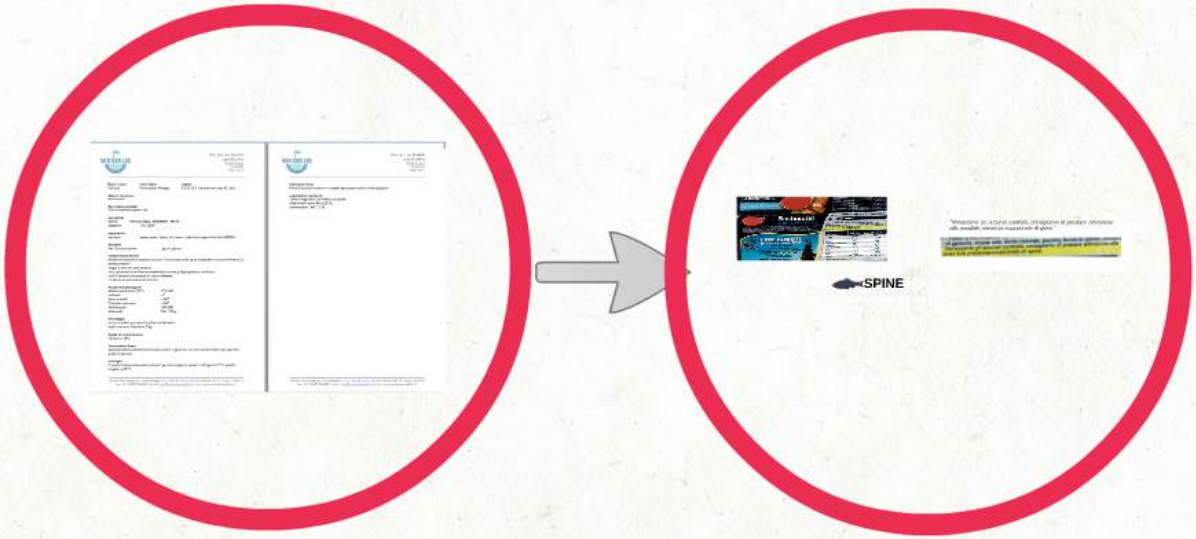
Segnalazioni ricevute nell'anno 2017

Ad oggi sono state ricevute circa 26 segnalazioni di non conformità riguardanti:

1) Sicurezza alimentare
 - Insetto in primo piatto di riso
 - Insetti nella pasta e ceci

2) Caratteristiche merceologiche
 - Corpo estraneo in panino per dieta speciale
 - spine di pesce nel cibo

Prezi


SPINE

Nome comm	nome latino	origine
Platessa	Pleuronectes Platessa	F.A.O. 027, mare del nord ices IV, a,b,c

Attrezzi da pesca
reti da traino

Descrizione prodotto
Filetto di platessa panato iqf

ingredienti
panato :Platessa, acqua, pangrattato , farina
pezzatura :100-130gr

ingredient/2
panatura :pesce, acqua, farina di frumenti, sale, lievito agenti lievitanti (E503ii)

Allergeni
Per il prodotto panato : pesce, glutine

caratteristiche fisiche
benchè sia adottata la massima cura per l'eliminazione delle spine, è possibile trovarne all'interno di questo prodotto
sangue e uova non sono ammessi
tutti gli articoli sono liberi da materiale esterno e.g. legno, plastica, vetro etc.
tutti I prodotti sono passati al metal detected.
La merce non può essere disidratata.

Analisi microbiologiche

Aerobic plate count (TVC)	<500.000
coliformi	<10
lieviti e muffe	<1.000
Enterobacteriaceae	<1.000
Stafilococchi	<100.000
Salmonella	N.A. / 25 gr.

imballaggio
cartoni e pallet sono identificati con un'etichetta
busta interna in Polythene, 5 kg.

durata di conservazione
18 mesi a <-18°C

Consumatore finale
Questo prodotto è destinato al consumo umano in generale, non sono prodotti adatti per specifici gruppi di persone.

consegna
Il prodotto deve essere mantenuto refrigerato o congelato, prodotti refrigerati <7 ° C, prodotti surgelati <-18 ° C.

Van der Lee Seafish
specification
S006 Schol
04/03/2013

Indicazioni d'uso
Prima di essere consumato il prodotto deve essere cotto, fritto o grigliato.

Legislazione pertinente
Tutte le leggi della Dutch food safety law.
Stabilimento aut nr EG 6106 NL.
Certificazioni : BRC / IFS

Van der Lee Seafish BV, Schulpengat 2, P.O. box 65, 8320 AB Urk, Holland, tel: +31 (0)527 689010
fax: +31 (0)527 684402, e-mail: info@vanderleeseafish.nl, http: www.vanderleeseafish.nl

Prezi

12 Bastoncini
con 100% filetti di Merluzzo
NEL CONGELATORE:
(-18°C) vedi data consigliata sulla confezione
(-12°C) 1 mese
(-6°C) 1 settimana
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO: 3 giorni
Bastoncini
con 100% filetti di Merluzzo
CON 100% FILETTI DI MERLUZZO IN CROCCANTE PANA
INGREDIENTI:
Filetti di MERLUZZO 60%*, farina di FRUMENTO, olio vegetale di se
di girasole, acqua sale, lievito naturale, paprica, fecola di patate, curcu
Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla
possibile presenza occasionale di spine.
Valori nutrizionali medi
Per 100g
Per porzione 4 Bastoncini cotti al forno
Energia 890 kJ 212 kcal 890 kJ 212 kcal
Grassi 8,2 g 8,2 g
di cui acidi grassi saturi 1,0 g 1,0 g
Carboidrati 21 g 21 g
di cui zuccheri 1,1 g 1,1 g
Fibre 1,1 g 1,1 g
Proteine 13 g 13 g
Sale 0,88 g 0,88 g
Selenio 17 µg (31% RI*) 17 µg (31% RI*)
*RI: consumi di riferimento.
L'ERA GLACIALE
IN ROTTA DI COLLISIONE
SOLO AL CINEMA
APRI LA CONFEZIONE, CONSERVA IL CODICE
CHE TROVI ALL'INTERNO E INSERISCILO SUL SITO
WWW.ERADELDIVERTIMENTO.IT
OGNI GIORNO PUOI VINCERE
UNO DEI TANTI ZAINETTI IN PALIO! **
PARTECIPI ANCHE ALL'ESTRAZIONE FINALE

Prezi

Piano di monitoraggio B9 (A-B) 2017

Sono 130 campioni di igiene di processo e di sicurezza alimentare
+ 5 campioni di radioattività

Prezi

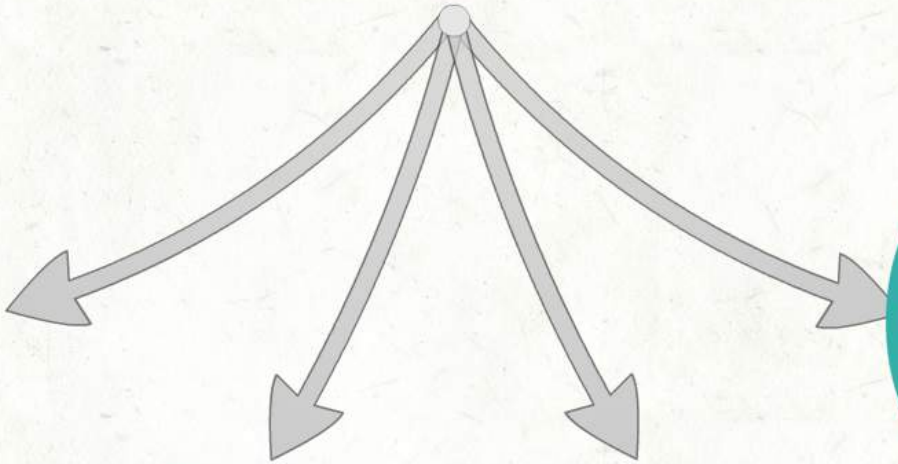
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

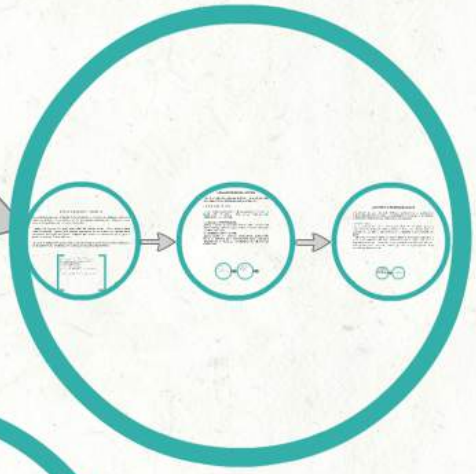
(A cura di Giovanni Paonessa - Dirigente del servizio diritto all'istruzione e Maria Rosaria Fedele - Direttore VIII municipalità

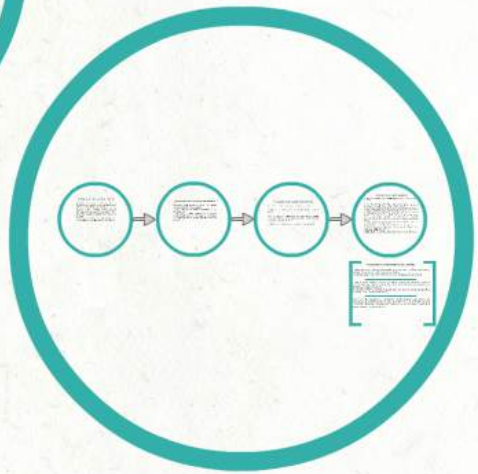
Il Comune di Napoli assicura il servizio di refezione scolastica per:
- nidi d'infanzia comunali;
- scuole dell'infanzia comunali;
- scuole dell'infanzia statale;
- scuole primarie statali;
- scuole secondarie di primo grado statali

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

La tipologia di pasto è "a legame fresco-caldo".
La preparazione e la cottura dei cibi avvengono nella giornata del consumo.
I pasti sono confezionati in contenitori termici per consentire il trasporto a distanza e per garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.







CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto (con allegato tecnico: tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche)

- stabilisce la disciplina e le modalità di espletamento del servizio;

- individua in maniera dettagliata e puntuale le caratteristiche merceologiche e le quantità degli alimenti da utilizzare nonché le procedure da seguire nella produzione e distribuzione dei pasti.

Prezi

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

(A cura di Giovanni Paonessa - Dirigente del servizio diritto all'istruzione e Maria Rosaria Fedele - Direttore VIII municipalità

Il Comune di Napoli assicura il servizio di refezione scolastica per:

- nidi d'infanzia comunali;
- scuole dell'infanzia comunali;
- scuole dell'infanzia statale;
- scuole primarie statali;
- scuole secondarie di primo grado statali

Prezi

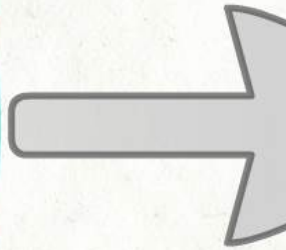
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

La tipologia di pasto è "a legame fresco-caldo".
La preparazione e la cottura dei cibi avvengono nella giornata del consumo.
I pasti sono confezionati in contenitori termici per consentire il trasporto a distanza e per garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Prezi

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Per affidare il servizio si ricorre ad una gara d'appalto in dieci lotti, coincidenti con le dieci Municipalità e con i distretti sanitari dell'ASL Napoli 1 Centro.
Le ditte vengono prescelte ricorrendo ad una procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (ai sensi dell'art.83 D.Lgs 163/2006 oggi ripreso dall'art. 95 del D. Lgs. 50 del 2016)
Prevede una valutazione da parte della Commissione di gara sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo



Prezi

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Nel rispetto della normativa vigente, il Disciplinare annesso al Bando di gara stabilisce:

- le modalità di partecipazione ed espletamento della gara d'appalto;
- i requisiti di idoneità professionale, di capacità tecnico-organizzativa e di capacità economico-finanziaria che devono essere posseduti dalle Ditte partecipanti.

Prezi

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

Valutazione dell'offerta tecnica (qualità del servizio) – max 70 punti

Solo le ditte che raggiungono un determinato punteggio complessivo minimo per la qualità del servizio (42/70) vengono ammesse alla fase successiva

Valutazione dell'offerta economica (prezzo) – max 30 punti

Prezi

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

All'offerta tecnica possono essere attribuiti massimo 70 punti in base ai seguenti elementi:

a) organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura (max 10)
b) organizzazione delle fasi del ciclo produttivo e personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche e delle mansioni rioperte (max 10);
c) piano di trasporto e tempi stimati di percorrenza e organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle scuole (max 16);
d) Sistema organizzativo delle attività di lavoro presso le scuole da parte del personale dislocato presso le scuole (refezionisti) (max 12);
e) ulteriore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche previste al punto 5.3.1 del decreto Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 (prodotti biologici, IGP, DOP) rispetto quella fissata dallo stesso decreto (max 4);
f) piano di formazione del personale del centro di cottura e di quello addetto alle attività di supporto presso le scuole (max 4);
g) sistema per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza(max 4);
h) progetto per il recupero del cibo non utilizzato e destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale (max 4);
i) proposte migliorative (max 4);
l) utilizzo di banane provenienti dal circuito del commercio equo e solidale (max 2).

Prezi

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L'offerta economica prevede che le ditte indicihino il prezzo offerto specificando la percentuale di ribasso che intendono praticare.
Per questo fattore è prevista l'attribuzione di un punteggio fino a 30 punti.

I due punteggi (offerta tecnica ed offerta economica) vengono sommati ricorrendo ad una formula standard che consente di elaborare il punteggio finale attribuito alla ditta concorrente.
In presenza di "offerte anomale" l'aggiudicazione è subordinata ad una specifica istruttoria sulla congruità dell'offerta.

Per la normativa vigente sono considerate “offerte anomale" quelle offerte che "presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara"

Prezi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto (con allegato tecnico: tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche)

- stabilisce la disciplina e le modalità di espletamento del servizio;

- individua in maniera dettagliata e puntuale le caratteristiche merceologiche e le quantità degli alimenti da utilizzare nonchè le procedure da seguire nella produzione e distribuzione dei pasti.

Prezi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Nel Capitolato Speciale d'Appalto sono disciplinate le sanzioni da applicare nelle varie fattispecie di disservizio, prevedendo anche l'incremento automatico del 15% della penale nel caso di ripetizione del medesimo disservizio.

I Servizi del Comune di Napoli responsabili dell'appalto (Servizi Attività Amministrative delle Municipalità) vigilano sulla corretta esecuzione del contratto e sul rispetto delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto provvedendo, in maniera via, ad erogare le previste sanzioni alle ditte affidatarie.

Le sanzioni vengono irrogate anche a seguito di segnalazione delle scuole e dopo aver avuto opportuna istruttoria ed in contraddittorio con la ditta fornitrice.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno alla

- PRODUZIONE DEI PASTI

Le ditte debbono provvedere alla preparazione dei pasti nei propri centri di cottura nella stessa mattinata della distribuzione e confezionati

A) SISTEMA MONOPORZIONE
apparecchiati, in vaschette termosaldate monouso per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002
B) SISTEMA MULTIPORZIONE
apparecchiati, in contenitori multiporzione igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature adeguate per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce puntualmente la qualità delle derrate alimentari specificando le caratteristiche merceologiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati nella produzione dei pasti.

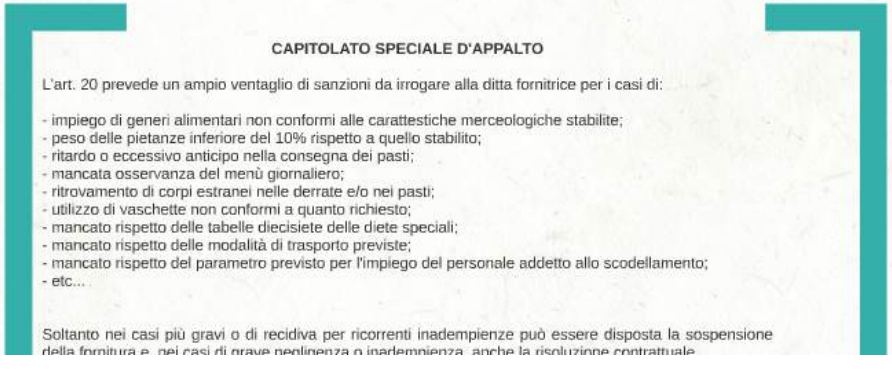
Le Ditte fornitrici
- sono tenute ad attenersi al pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare (rintracciabilità di filiera, etichettatura, piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione, trasporto e somministrazione dei pasti);
- nell'ambito di ciascun centro di cottura debbono individuare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Nel Capitolato Speciale d'Appalto sono disciplinate le sanzioni da applicare nelle varie fattispecie di disservizi, prevedendo anche l'incremento automatico del 15% della penale nel caso di ripetizione del medesimo disservizio.

I Servizi del Comune di Napoli responsabili dell'appalto (Servizi Attività Amministrative delle Municipalità) vigilano sulla corretta esecuzione del contratto e sul rispetto delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto provvedendo, in mancanza, ad erogare le previste sanzioni alle ditte affidatarie.

Le sanzioni vengono irrogate) anche a seguito di segnalazione delle scuole e dopo aver svolto approfondita istruttoria ed in contraddittorio con la ditta fornitrice.



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'art. 20 prevede un ampio ventaglio di sanzioni da irrogare alla ditta fornitrice per i casi di:

- impiego di generi alimentari non conformi alle carattestiche merceologiche stabilite;
- peso delle pietanze inferiore del 10% rispetto a quello stabilito;
- ritardo o eccessivo anticipo nella consegna dei pasti;
- mancata osservanza del menù giornaliero;
- ritrovamento di corpi estranei nelle derrate e/o nei pasti;
- utilizzo di vaschette non conformi a quanto richiesto;
- mancato rispetto delle tabelle diecisiete delle diete speciali;
- mancato rispetto delle modalità di trasporto previste;
- mancato rispetto del parametro previsto per l'impiego del personale addetto allo scodellamento;
- etc...

Soltanto nei casi più gravi o di recidiva per ricorrenti inadempienze può essere disposta la sospensione
della fornitura e, nei casi di grave negligenza o inadempienza, anche la risoluzione contrattuale

Prezi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'art. 20 prevede un ampio ventaglio di sanzioni da irrogare alla ditta fornitrice per i casi di:

- impiego di generi alimentari non conformi alle carattestiche merceologiche stabilite;
- peso delle pietanze inferiore del 10% rispetto a quello stabilito;
- ritardo o eccessivo anticipo nella consegna dei pasti;
- mancata osservanza del menù giornaliero;
- ritrovamento di corpi estranei nelle derrate e/o nei pasti;
- utilizzo di vaschette non conformi a quanto richiesto;
- mancato rispetto delle tabelle diecisiete delle diete speciali;
- mancato rispetto delle modalità di trasporto previste;
- mancato rispetto del parametro previsto per l'impiego del personale addetto allo scodellamento;
- etc...

Soltanto nei casi più gravi o di recidiva per ricorrenti inadempienze può essere disposta la sospensione della fornitura e, nei casi di grave negligenza o inadempienza, anche la risoluzione contrattuale.

Prezi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Nel Capitolato Speciale d'Appalto sono disciplinate le sanzioni da applicare nelle varie fattispecie di disservizi, prevedendo anche l'incremento automatico del 15% della penale nel caso di ripetizione del medesimo disservizio.

I Servizi del Comune di Napoli responsabili dell'appalto (Servizi Attività Amministrative delle Municipalità) vigilano sulla corretta esecuzione del contratto e sul rispetto delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto provvedendo, in mancanza, ad erogare le previste sanzioni alle ditte affidatarie.

Le sanzioni vengono irrogate) anche a seguito di segnalazione delle scuole e dopo aver svolto approfondita istruttoria ed in contraddittorio con la ditta fornitrice.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno alla

- PRODUZIONE DEI PASTI

Le ditte debbono provvedere alla preparazione dei pasti nei propri centri di cottura nella stessa mattinata della distribuzione e confezionati:

A) SISTEMA MONOPORZIONE
appena cucinati, in vaschette termosaldate monouso per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002
B) SISTEMA MULTIPORZIONE
appena cucinati, in contenitori multiporzione igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature adeguate per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione.

CARATTERISTCHE MERCEOLOGICHE

Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce puntualmente la qualità delle derrate alimentari specificando le caratteristiche merceologiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati nella produzione dei pasti.

Le Ditte fornitrici
- sono tenute ad attenersi al pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare (rintracciabilità di filiera, etichettatura, piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione, trasporto e scodellamento dei pasti);
- nell'ambito di ciascun centro di cottura debbono individuare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

Prezi

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno alla

- PRODUZIONE DEI PASTI

Le ditte debbono provvedere alla preparazione dei pasti nei propri centri di cottura nella stessa mattinata della distribuzione e confezionati:

A) SISTEMA MONOPORZIONE
appena cucinati, in vaschette termosaldate monouso per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002
B) SISTEMA MULTIPORZIONE
appena cucinati, in contenitori multiporzione igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature adeguate per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione.

Prezi

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno al

- TRASPORTO DEI PASTI

Le Ditte debbono provvedere al trasporto ed alla consegna dei pasti alle scuole.

Il trasporto deve avvenire con mezzi a basso impatto ambientale, conformi alle normative vigenti, nel tempo massimo di 40 minuti.

La consegna dei pasti alle scuole deve essere effettuata nelle seguenti fasce orarie:
- dalle ore 11,45 alle ore 12,15 - per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia
- dalle ore 12,00 alle ore 12,30 - per la scuola primaria
- dalle ore 12,15 alle ore 12,45 - per la scuola secondaria di primo grado

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno all'

- ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE

provvedendo, attraverso un adeguato numero di propri operatori, a:
- predisposizione dei piani di appoggio;
- ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia dei piani di appoggio dopo il consumo con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia;
- gestione differenziata dei rifiuti.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto deve provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento tarati per rispetto delle porzionature e delle grammature previste.

Prezi

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno al

- TRASPORTO DEI PASTI

Le Ditte debbono provvedere al trasporto ed alla consegna dei pasti alle scuole.

Il trasporto deve avvenire con mezzi a basso impatto ambientale, conformi alle normative vigenti, nel tempo massimo di 40 minuti.

La consegna dei pasti alle scuole deve essere effettuata nelle seguenti fasce orarie:

- dalle ore 11,45 alle ore 12,15 - per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia
- dalle ore 12,00 alle ore 12,30 - per la scuola primaria
- dalle ore 12,15 alle ore 12,45 - per la scuola secondaria di primo grado

Prezi

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce le modalità con cui le Ditte aggiudicatarie dell'appalto provvederanno all'

- ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE

provvedendo, attraverso un adeguato numero di propri operatori, a:
- predisposizione dei piani di appoggio;
- ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia dei piani di appoggio dopo il consumo con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia;
- gestione differenziata dei rifiuti.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto deve provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento tarati per rispetto delle porzionature e delle grammature previste.

Prezi

CARATTERISTCHE MERCEOLOGICHE

Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce puntualmente la qualità delle derrate alimentari specificando le caratteristiche merceologiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati nella produzione dei pasti.

Le Ditte fornitrici
- sono tenute ad attenersi al pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare (rintracciabilità di filiera, etichettatura, piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione, trasporto e scodellamento dei pasti);
- nell'ambito di ciascun centro di cottura debbono individuare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonchè garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

Prezi

DISSERVIZI O INCONVENIENTI SANITARI

Al fine di consentire i controlli, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due pasti completi e gratuiti - confezionati a parte - in eccedenza al quantitativo richiesto.

In caso di disservizi o inconvenienti sanitari la scuola è tenuta ad inoltrare apposita tempestiva segnalazione al competente Servizio Sanitario dell'ASL Napoli 1 Centro che - nell'espletamento delle sue funzioni di vigilanza igienico-sanitaria – procede ad effettuare gli opportuni sopralluoghi e prelievi di campioni.

Nelle more la scuola provvede a custodire il pasto contestato, dopo averlo chiuso e sigillato, fino alla consegna dello stesso al personale del Servizio Sanitario.

La comunicazione al Servizio Sanitario viene inoltrata dalla scuola anche al Servizio Attività Amministrative della Municipalità, per consentire i conseguenziali adempimenti.

Prezi

ALTRI DISSERVIZI O INCONVENIENTI

In caso di disservizi registrati in ordine all'esecuzione della fornitura da parte della ditta incaricata:
- mancato rispetto del prescritto menù giornaliero;
- mancata fornitura dei pasti e/o fornitura incompleta;
- ritardo nella consegna dei pasti;
- mancato rispetto delle porzionature e delle grammature previste;
- etc.

la scuola deve effettuare apposita segnalazione e relazionare nel merito esclusivamente al Servizio Attività Amministrative della Municipalità che provvederà ad adottare, nei confronti della ditta fornitrice, le sanzioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Prezi