

# ESTRATTO OFFERTA TECNICA SERENISSIMA SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE DI CODIGORO-PONTELANGORINO E MEZZOGORO a.s. 2020/21

## 1. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DEL SERVIZIO OGGETTO D'APPALTO

...

- centro cottura di Borsea (frazione del Comune di Rovigo) ubicato entro 60 Km dalle mense scolastiche del Comune di Codigoro...

...

- rapporto operatore/n.commensali garantito al di sotto di 1/28

...

- Per la pianificazione degli acquisti, in particolar modo delle derrate fresche, è data assoluta preferenza a fornitori / distributori locali di comprovata fiducia e serietà, con i quali sono stipulati piani di forniture frequenti e costanti, anche quotidiane, come illustrato nella tabella seguente.

Prodotto	Frequenza di consegna
Pane, latte e latticini	Quotidiana
Frutta e verdura fresca	3 volte la settimana
Formaggi	3 volte la settimana
Pasta fresca, salumi e carni	Giorno precedente al consumo (pianificazione in base alla struttura del menù)
Riso, bevande, paste secche	1 volta la settimana
Scatolame vario	1 volta la settimana
Prodotti gelo	1 volta la settimana
Prodotti detergenti, sanificanti	1 volta la settimana (in momenti diversi rispetto ai prodotti alimentari)

....

Si sottolinea che Serenissima acquista ed accetta da ciascun fornitore solo prodotti che abbiano, rispetto alla data di produzione, una vita residua (shelf-life) del 70-80% alla consegna presso il centro cottura.

...

- si promuove l'utilizzo di fornitori locali ...il legame col territorio...la stagionalità dei prodotti, garantendo la freschezza degli stessi e tutelando la biodiversità delle specie alimentari.

....

- per garantire l'acquisizione di derrate di qualità, in modo uniforme per tutta la durata dell'appalto, ossia la fornitura di derrate a filiera corta territoriale e di derrate a filiera corta distributiva. Le derrate a filiera corta territoriale derivano da fornitori locali, principalmente di prodotti freschi come pane, latticini, frutta e verdura, che forniranno direttamente il centro cottura. Le derrate a filiera corta distributiva sono le derrate che transitano dalle

**Presenza di fornitori certificati e/o possesso di certificazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti Serenissima, per questo appalto, ha selezionato i seguenti fornitori certificati.**

Fornitore	Tipologia di prodotti forniti	Certificazioni in possesso
<b>Piattaforme del Gruppo Serenissima Ristorazione</b>		
ROSSI GIANTS S.r.l.	Prodotti alimentari freschi, secchi e surgelati	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2005, UNI 10854:1999, BIOLOGICO
IMES S.r.l.	Prodotti alimentari freschi, secchi e surgelati	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2005, BIOLOGICO
FFF S.r.l.	Prodotti ortofruitticoli freschi	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2005, BIOLOGICO, UNI 10854:1999
<b>Altri fornitori</b>		
2B EUROCARNE S.r.l.	Carni bovine e suine fresche	BIOLOGICO
ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO S.p.A.	Bevande analcoliche	IFS, UNI CEN ISO/TS 14067:2014, UNI EN ISO 14040:2006, UNI EN ISO 14044:2018
AIA SPA - AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARE	Carni avicunicole fresche, uova fresche ed ovoprodotti	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, BRC-IS, IFS Food, BIOLOGICO
BIOALLEVA S.r.l.	Carni suine fresche	IFS, BIOLOGICO
CENTRALE DEL LATTE DI VICENZA S.p.A.	Latte e yogurt	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22005:08, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 14001:2015, BIOLOGICO, IFS, BRC, OHSAS 18001
DALTER ALIMENTARE S.p.A.	Parmigiano Reggiano DOP	ISF, BRC, BIOLOGICO
FILENI SIMAR S.r.l.	Carni avicunicole fresche	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, IFS, BIOLOGICO
FIRST RETAILING S.p.A. (BARILLA)	Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo	FSSC 22000, BIOLOGICO
HEINZ ITALIA S.p.A.	Prodotti per la prima infanzia e per diete speciali	UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004
GRANAROLO S.p.A.	Prodotti lattiero caseari	BIOLOGICO, BRC, IFS, UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015
PANIFICIO SAGGIORATO S.n.C.	Pane fresco e prodotti da forno	BIOLOGICO
LATTERIA SOLIGO S.a.c.	Prodotti lattiero caseari	IFS, BRC, UNI EN ISO 9001:2000, UNI EN ISO 22000:2005, BIOLOGICO
UNILEVER ITALIA S.r.l. - ALGIDA	Gelati	UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2004

piattaforme del Gruppo Serenissima, consentendo la realizzazione di una logistica ottimizzata per la consegna ai centri.....

...

- Le cotture sono eseguite la mattina del consumo e saranno organizzate in base agli orari di refezione....

...

- Le modalità di cottura saranno diversificate, privilegiando quelle in forno a convezione d'aria e a vapore, che permettono una maggiore uniformità nella cottura e garantiscono un prodotto finito altamente digeribile, richiedendo un quantitativo minimo di grassi e mantenendo inalterate le caratteristiche nutrizionali. ...

....

- Sarà utilizzato l'olio extravergine per il condimento dei cibi e ridotto l'uso del sale. ....

...

- Le diete speciali saranno confezionate in monoporzione, così come richiesto dall'Art. 5 del Capitolato Speciale.

#### 10. Arricchimento offerta di prodotti DOP, IGP, STG

Serenissima intende fornire, per tutte le Scuole del Comune di Codigoro, **n. 10 prodotti DOP, IGP, STG.** Si elencano di seguito i prodotti DOP, IGP, STG selezionati per il presente appalto:

- ✓ **Bresaola della Valtellina IGP;**
- ✓ **Prosciutto Crudo di Parma DOP;**
- ✓ **Speck dell'Alto Adige IGP;**
- ✓ **Aglio Polesano DOP;**
- ✓ **Asparagi Bianchi di Bassano DOP;**
- ✓ **Insalata di Lusia IGP;**
- ✓ **Radicchio di Chioggia IGP;**
- ✓ **Aceto Balsamico di Modena IGP.**

#### 11. Ampliamento della gamma di prodotti biologici

Serenissima, in aggiunta a quelli richiesti dal Capitolato Speciale d'Appalto (frutta), intende fornire i seguenti prodotti biologici:

- ✓ **Carne di manzo biologica;**
- ✓ **Carne di suino biologica;**
- ✓ **Pollame biologico;**
- ✓ **Formaggi biologici.**

Come richiesto, si sottolinea che l'offerta dei prodotti biologici indicati riguarda l'intera fornitura. Si riportano, nella tabella seguente, i prodotti biologici selezionati per il presente appalto.

Prodotti biologici aggiuntivi selezionati per le Scuole di Codigoro
<b>Carne di manzo biologica</b> - tutti i tagli necessari per la preparazione delle pietanze a menù saranno biologici - es. Girello, Reale, Fesa Posteriore, Sottofesa, Fesone di Spalla, Carnetta per macinato, ecc.
<b>Carne di suino biologica</b> - tutti i tagli necessari per la preparazione delle pietanze a menù saranno biologici - es: Lonza di suina, Spalla di suino senz'osso, ecc.
<b>Pollame biologico</b> - tutti i tagli necessari per la preparazione delle pietanze a menù saranno biologici - es: Petto di pollo, Coscette di pollo, Sovracosce di pollo, Fusi di pollo, Fesa di tacchino, Sovracosce di tacchino, ecc.
<b>Formaggi biologici</b> - tutti i formaggi previsti a menù saranno biologici, es: Mozzarella fiordilatte biologica, Mozzarella filone per pizza biologica, Ricotta biologica, Stracchino biologico, ecc.
Ulteriori prodotti biologici offerti
<b>Farine biologiche</b> (bianca tipo "00", farina di mais per polenta, farina di ceci)
<b>Legumi secchi biologici</b> (fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci secchi, lenticchie secche)
<b>Uova biologiche</b> (fresche, pastorizzate)
<b>Nettari di frutta biologici</b> (gusti vari, es: albicocca, pesca, pera)
<b>Mousse di mela biologica</b>