

# COMUNE DI FLORIDIA

(Provincia di Siracusa)

## I SETTORE SERVIZI - CULTURALI - SCOLASTICI

Realizzazione del servizio di refezione scolastica per le sezioni della scuola dell'infanzia dei quattro Istituti Scolastici Comprensivi di Floridia con il sistema di pasti caldi consistenti in: preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati

ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### DATI GENERALI

#### SCUOLE DELL'INFANZIA

DURATA DEL SERVIZIO: DAL 06/12/2010 AL 31/05/2011

GIORNI RIPARTITI COME SEGUE:

Dal 06 Dicembre al 22 Dicembre 2010 = GG. 12

Dal 10 Gennaio al 31 maggio 2011 = GG. 96

Totale GG. 108

2) Numero delle Sezioni di Scuola dell'infanzia da servire: = N. 32

3) Numero degli iscritti Scuola dell'infanzia: = N. 712

4) Determinazione del numero totale dei pasti, presunti, da servire:

Iscritti 712 x gg. 108 x 0,45 (% iscritti che fruisce del servizio) = N° 34.603 (pasti presunti)

N° (pasti presunti) 34.603 x € 4,30 (costo singolo pasto) = € 148.792,68 + IVA al 4%  
€ 5.951,70 per un totale complessivo di €. 154.744,38.

€ 148.792,90 : 108 = € 1.377,71 (costo giornaliero dei pasti)

€ 1.377,71 x 12 gg.= € 16.532,52 (costo del servizio per l'anno 2010)

€ 1.377,71 x 96 gg.= € 132.260,16 (costo del servizio per l'anno 2011)

# COMUNE DI FLORIDIA

(PROVINCIA DI SIRACUSA)

## BANDO DI GARA

1. ENTE APPALTANTE: COMUNE DI FLORIDIA con sede nel Palazzo di Città – Via IV Novembre n. 79 - Tel. n.0931/920249 – Fax. 0931/920259.

APPALTO MEDIANTE ASTA PUBBLICA per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia dei quattro Istituti Scolastici Comprensivi con il sistema di pasti caldi consistenti in: preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati – anno scolastico 2010/2011.

**Codice CUP: D49E10001540004 -Codice CIG: 0556644D25**

2. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA:

2.1) PUBBLICO INCANTO, con il criterio di aggiudicazione di cui all'art 83 – comma 1° - lettera a) e b) del D.lgs.vo n.163/2006 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

2.2) Si procederà alla valutazione della congruità delle offerte adottando i criteri d'individuazione secondo quanto previsto dall' art.86 comma 2 del D.lgs.vo n.163/2006.

A tal fine le ditte offerenti devono presentare, a pena di esclusione, inserita nella busta contenente l'offerta, una relazione contenente le giustificazioni relative alla voce di prezzo e agli altri elementi di valutazione, di cui ai punti nn.1-2 dell'allegato A.

Nel caso in cui il numero delle offerte ammesse risulti inferiore a cinque, il Comune si riserva la facoltà, ai sensi dei commi 3° e 4° dell'art.86 del D.Lgs.vo n.163/2006, di valutare comunque la congruità delle offerte in relazione alle quali, sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

2.3) La gara sarà aggiudicata anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

2.4) Nel caso di offerte uguali, si procederà al sorteggio.

2.5) L'asta sarà presieduta dal Responsabile del I Settore, Dott. Giuseppe Palazzolo, o suo sostituto.

3. LUOGO DI ESECUZIONE – DESCRIZIONE – DURATA – REQUISITI – IMPORTO:

3.1) LOCALITA': - Palazzo di Città.- Ufficio Pubblica Istruzione.

3.2) OGGETTO:- "servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia con il sistema della fornitura di pasti caldi confezionati, consistente in preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati - anno scolastico 2010/2011. Le condizioni del servizio sono quelle riportate nel capitolato d'onere.

3.3) E' richiesta l'iscrizione alla Camera di Commercio, industria, artigianato ed agricoltura, per la categoria di attività corrispondente al servizio di ristorazione collettiva o refezione scolastica o equivalente, inerente l'oggetto della gara.

3.4) IMPORTO DEL SINGOLO PASTO: €. 4,30 I.V.A. al 4% esclusa.

Il numero complessivo previsto dei pasti presunti da somministrare negli anno scolastico 2010/2011 è di n. 34.603.

L'importo complessivo del servizio risulta di € 148.792,68 I.V.A. esclusa (€ 3.000,00 previsti per i costi relativi alla sicurezza art. 86, comma 3 bis del Codice dei contratti pubblici - D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni).

L'importo complessivo a base d'asta è di € 145.792,68, I.V.A. 4% esclusa.

Cauzione definitiva: la ditta aggiudicataria dovrà costituire prima della stipula del contratto un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo contrattuale, prestato mediante polizza di fidejussione bancaria o assicurativa.

#### 4. SERVIZIO:

4.1) Il servizio avrà la durata di 108 (centotto) giornate lavorative da espletarsi nell'anno scolastico 2010/2011.- Avrà inizio il 06/12/2010 e comunque, a decorrere dalla data del verbale di consegna e cesserà il 31/05/2011.

#### 5. DOCUMENTAZIONE DA RICHIEDERE:

Il bando di gara, il capitolato speciale d'appalto con gli allegati "A" e "B" e le tabelle dietetiche sono visionabili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione, Via IV Novembre n. 79, nei giorni: Lunedì - Mercoledì - Venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,00. A richiesta degli interessati, da presentare almeno cinque giorni prima della data di celebrazione della gara, verrà rilasciata copia del bando, degli allegati "A" e "B" del capitolato previo pagamento delle spese di riproduzione previste con delibera di G.M. n.677 del 3/8/1994 pari a € 0,15 per foglio oltre le eventuali spese di spedizione. Il versamento della somma dovuta potrà essere effettuato direttamente presso l'Ufficio Economato, oppure a mezzo bollettino di C/C Postale n.10506962 intestato a: *"Comune di Floridia Tesoreria Comunale"*, specificando la causale.

#### 6. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

6.1) Per partecipare all'asta le ditte interessate dovranno far pervenire, a loro rischio, per mezzo della posta o di terze persone, le offerte, in plico sigillato, entro e non oltre le ore 9,00 del 15/11/2010 contenente i documenti di cui al seguente punto 9).

6.2) Per le offerte inviate per posta o a mezzo di terze persone, che non siano pervenute o che siano pervenute in ritardo, non sono ammessi reclami.

6.3) Si precisa che il plico, contenente tutti i documenti dovrà essere chiuso con ceralacca sulla quale dovrà essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta della ditta e controfirmato sui lembi di chiusura, inoltre dovrà chiaramente apporsi la seguente scritta: "offerta per la gara del giorno 15/11/2010 ore 10,00 relativa all'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con il sistema della fornitura di pasti caldi confezionati, consistente in preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati - anno scolastico 2010/2011.

6.4) Sul plico dovrà essere indicato anche il nominativo della ditta mittente, in caso di imprese riunite dovranno essere indicate tutte le imprese riunite evidenziando l'impresa mandataria capogruppo.

6.5) Il plico dovrà essere indirizzato a: "Comune di Floridia - Ufficio Pubblica Istruzione - Via IV Novembre n. 79 - 96014 FLORIDIA (SR)".

6.6) Le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

6.7) Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate.

6.8) Non hanno altresì efficacia eventuali dichiarazioni sostitutive o aggiuntive delle offerte già presentate.

## 7. CELEBRAZIONE DELLA GARA:

- 7.1) Possono presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le ditte che ne hanno interesse.
- 7.2) La gara sarà esperita il giorno 15/11/2010 alle ore 10,00 presso l'UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE del Palazzo Comunale, sito in Via IV Novembre n.79 - 96014 FLORIDIA (SR)".
- 7.3) La cauzione provvisoria da prestare in contanti presso la Tesoreria Comunale o mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa è fissata in €. 2.916,00 pari al 2% dell'importo a base d'asta.

## 8. PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

- 8.1) Possono partecipare alla gara i soggetti così come indicati nell'art.34 del D.Lgs.vo n.163/2006.

## 9. ELENCO DEI DOCUMENTI DA PRESENTARE:

### 9.1) Il plico "A" dovrà contenere:

- 9.1.1) La domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante della ditta; alla domanda, in alternativa dell'autenticazione della sottoscrizione deve essere allegata, a pena di esclusione, fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata la relativa procura.
- 9.1.2) Dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, ai sensi degli articoli 47, 48 e 76 del D.P.R. 28/12/2000, n.445, e con l'osservanza delle modalità di cui all'art.38 dello stesso D.P.R. 28/12/2000, n.445, con la quale la ditta attesti:
- 9.1.3) Di avere preso conoscenza e di accettare tutte le circostanze generali e particolari del servizio che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali di cui al Capitolato speciale d'appalto e che possono influire sulla esecuzione del servizio e di avere giudicato i prezzi medesimi, nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare.
- 9.1.4) Di aver preso conoscenza dell'oggetto dell'appalto, dei luoghi in cui sono ubicati i plessi e dei locali adibiti al servizio nonché, di tutte le circostanze generali e particolari relative all'esecuzione del servizio che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e di aver giudicato l'importo previsto a base d'asta, nel suo complesso, remunerativo e tale da consentire l'offerta che si accinge a fare.
- 9.1.5) Di aver preso visione delle tabelle dietetiche, del capitolato speciale d'appalto, dell'allegato "A" e di accettare incondizionatamente ed integralmente le disposizioni e le prescrizioni in esso contenute.
- 9.1.6) Di non trovarsi nella condizione di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui agli articoli 120 e seguenti della legge 24 novembre 1981, n.689.
- 9.1.7) di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte ai pubblici appalti.
- 9.1.8) Di non essere incorsi, ne la ditta, ne le persone conviventi, in uno dei provvedimenti di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n.1423 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero abbiano pendente a loro carico un procedimento per tali misure.
- 9.1.9) L'offerente deve inoltre dichiarare di non trovarsi nelle seguenti condizioni:
  - a) in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o che nei suoi riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
  - b) non essere in pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 o di una delle cause ostative previste

dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n.575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società;

c) non essere stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Cee 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;

d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n.55;

e) non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non abbiano reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

9.1.10) Di essere in regola con la legge 12.03.1999, n.68.

9.1.11) Di essere in possesso di certificazione di qualità attive, serie ISO – 9000 o similari e/o serie ISO-14000 o similari.

La documentazione attestante il possesso per la propria azienda della "certificazione di qualità" conforme alle norme Uni En Iso 9000 o 14000 deve essere in vigore alla data di scadenza per la presentazione delle offerte. Qualora la certificazione di qualità della Ditta Appaltatrice abbia una

durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo di validità dell'appalto, la ditta ha l'obbligo di fornire la documentazione attestante il rinnovo della stessa da parte dell'Ente Certificatore.

9.1.12) Ai fini della dimostrazione della regolarità contributiva, dovrà essere presentato documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità o dichiarazione sostitutiva redatta sulla base del modello predisposto dall'Amministrazione allegato al bando.

9.1.13) Di possedere la capacità economica e finanziaria di cui all'art.41-lett.c) del D. Lgs.vo n.163/2006 indicando il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi identici a quelli oggetto dell'appalto realizzati negli ultimi tre esercizi .

9.1.14) Di possedere la capacità tecnica di cui all'art.42 lett.a) del D. Lgs.vo n.163/2006 indicando l'elenco delle principali forniture effettuate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

9.1.15) Cauzione provvisoria di €. 2.946,00, pari al 2% dell'importo a base d'asta.

9.2) Il plico "B" dovrà contenere a pena di esclusione l'offerta tecnica sottoscritta e siglata in ogni singolo foglio dal rappresentante legale dovrà descrivere analiticamente eventuali servizi migliorativi, con organizzazione e mezzi propri in aggiunta alle condizioni richieste nel Capitolato d'Oneri nonché ogni offerta di prodotto proveniente da coltura biologica per i quali la ditta dovrà produrre la seguente documentazione: un Certificato rilasciato dal produttore attestante la provenienza economica ed una Dichiarazione della ditta di utilizzo, per l'espletamento del servizio del prodotto certificato.

9.3) Il plico "C" dovrà contenere l'offerta, in carta semplice, recante gli elementi dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'A.C. secondo i criteri stabiliti nell'allegato "A" e di cui ai punti 1 - 2.

La predetta offerta debitamente sottoscritta, deve essere contenuta in apposita busta chiusa con ceralacca con impresso un sigillo a scelta della ditta e controfirmata sui lembi di chiusura, nella quale oltre l'offerta deve essere inserita la relazione di cui al punto 2.2 e non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta deve essere firmata dal titolare/i o dal legale/i rappresentante/i della Società o Ente Cooperativo o al Consorzio di cooperative.

#### AVVERTENZE:

a) il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio delle ore 9,00 del giorno fissato per la gara;

b) saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca nonché i plichi che, pur forniti della chiusura di ceralacca, non rechino sulla stessa l'impronta del sigillo come precedentemente descritto;

c) sarà esclusa dalla gara l'offerta contenuta in busta, la quale:

non sia chiusa con ceralacca, non rechi sulla chiusura con ceralacca l'impronta del sigillo come precedentemente prescritto; non sia controfirmata sui lembi di chiusura.- Si precisa che si farà luogo all'esclusione dalla gara quando manchi anche una sola delle due modalità sopra descritte;

d) trascorso il termine perentorio stabilito delle ore 9,00 del giorno fissato per la gara non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti. Nel caso in cui l'impresa farà pervenire nei termini più offerte, senza espressa specificazione che l'una è sostitutiva o aggiuntiva dell'altra, sarà considerata valida soltanto l'offerta più conveniente per l'Amministrazione;

- e) si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta;
- f) non sono ammesse offerte condizionate, o espresse in modo indeterminato e con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
- g) quando in una offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- h) nel caso che siano state presentate più offerte uguali fra loro, ed esse risultino le più vantaggiose, si procederà al sorteggio immediatamente lo stesso giorno di gara;
- i) l'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara per qualsiasi motivo; al Presidente di gara è riservata la facoltà di sospenderla o di posticiparne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- j) saranno esclusi dalla stipula del contratto i soggetti che si trovano nelle condizioni previste all'art. 38 del D.P.R. 163/2006;
- k) l'Impresa aggiudicataria deve presentare, ai fini dell'accertamento di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n.936, i seguenti documenti:
  1. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per la categoria relativa all'oggetto del presente appalto in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara, completo della dicitura "NULLA OSTA" ai fini dell'art.10 della legge della legge 31/5/1965, n.575 e successive modificazioni;
  2. versamento delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.);
  3. costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- m) Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda a quanto sopra richiesto, entro il termine di giorni 10 dalla data di ricevimento della comunicazione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione stessa.
- n) In pendenza dell'accertamento di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n.936, l'impresa aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata.
- o) Se dagli accertamenti di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n.936, risulti che l'impresa aggiudicataria o alcune delle imprese riunite non siano in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipula del contratto.
- p) L'impresa è obbligata alla stipulazione del contratto pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incameramento della cauzione.
- q) Nel caso, per qualsiasi motivo, la gara non venga aggiudicata al primo in graduatoria nella classifica delle offerte più vantaggiose il Comune si riserva la facoltà di assegnare l'affidamento scorrendo nella predetta graduatoria.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando.

L'Amministrazione si riserva di effettuare direttamente, o con richiesta della relativa documentazione, alla ditta partecipante alla gara, gli accertamenti relativi alle predette dichiarazioni prima di stipulare il contratto con l'aggiudicatario.

In caso di mancata stipula del contratto per qualsiasi motivo imputabile alla ditta sarà incamerata la cauzione provvisoria.

L'Amministrazione si riserva, per il mancato rispetto delle condizioni previste dal presente bando o per inadempienze imputabili alla ditta partecipante la facoltà di escludere dall'asta qualsiasi concorrente senza che questi possa reclamare indennità o danni.

In caso di mancata approvazione del verbale di gara da parte dell'organo competente, per qualsiasi motivo, la ditta, provvisoriamente aggiudicataria, non avrà nulla a che pretendere a qualsiasi titolo

dal Comune, che in ogni modo rimane sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità ed obblighi vari che potrebbero derivare dalla presente gara.

Per quanto non previsto nel presente bando, valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge, nazionali e regionali in quanto applicabili.

Il presente bando viene pubblicato, all'albo pretorio del Comune di Floridia e sul sito Internet: [www.comune.floridia.sr.it](http://www.comune.floridia.sr.it) almeno fino alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte ed inoltre con le modalità previste dall'art. 35 della L.R. 7/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi dell'art. 48 della L.R. N.10/93, il responsabile del procedimento istruttorio propositivo, preparatorio ed esecutivo in materia contrattuale è il Dott. Giuseppe Palazzolo.

Il Responsabile I Settore  
Dott Giuseppe Palazzolo





# COMUNE DI FLORIDIA

(Provincia di Siracusa)

Capitolato speciale d'appalto del servizio di refezione scolastica, in favore degli alunni della scuola dell'infanzia dei quattro istituti scolastici comprensivi di Floridia, con il sistema della fornitura di pasti caldi confezionati, consistente in preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati. - Anno scolastico 2010/2011.

## Art. 1

### Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale d'appalto, di seguito denominato CSA, disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Floridia per l'anno scolastico 2010/2011 per il periodo compreso tra il 06 Dicembre 2010 ed il 31 Maggio 2011.

Le modalità ed i termini di esecuzione del servizio e le obbligazioni a carico della ditta affidataria sono specificati negli articoli successivi e nei documenti allegati al presente CSA, del quale costituiscono parte integrante.

Il servizio oggetto di affidamento comporta l'erogazione delle seguenti prestazioni, nelle quantità presunte di cui al successivo articolo 2:

A) Scuole dell'infanzia: preparazione, confezionamento, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati.

I pasti da fornire alle scuole devono essere prodotti presso cucina idonea individuata dalla ditta affidataria, purchè posta a distanza di un massimo di 50 km da ciascuna sede scolastica, raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori ai 60 minuti, così come previsto dalla norma di riferimento. I pasti dovranno essere preparati solo ed esclusivamente presso la cucina centralizzata indicata e descritta nell'offerta tecnica, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione, dalla materia prima al prodotto finale. La ditta aggiudicataria deve dimostrare di avere la piena disponibilità della cucina almeno per tutta la durata dell'appalto. Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati. Dalla fine cottura alla distribuzione del pasto nell'ultimo plesso servito non devono passare più di 2 ore.

I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal grana padano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, sale, limone aceto).

I pasti dovranno essere serviti tra le ore 12:00 e le ore 12:30, al massimo.

La ditta aggiudicataria si impegna, con oneri a proprio carico, a:

- a) munirsi di tutte, autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio, nonché quelle previste all'art. 3;
- b) svolgere il servizio nel rispetto delle procedure previste dal D.Lgs. n. 155/1997, "sistema HACCP", in accordo inoltre con la Carta dei Servizi. A questo scopo, con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti in parola.
- c) provvedere a posateria, bicchieri, ciotole e piatti piani, il tutto in plastica 500 cc robusti e monouso; inoltre dovrà provvedere a tovaglie e tovaglioli monouso.
- d) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio per quanto concerne la rimozione dei rifiuti solidi urbani non riciclabile, lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e lo smaltimento del materiale a perdere riciclabili. E' obbligo della ditta il rispetto della raccolta differenziata così come impostata sui territori comunali;

- e) fornire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi autorizzati allo svolgimento di verifiche, ispezioni e controlli che possono essere effettuati in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che saranno ritenute più opportune, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso alla cucina utilizzata per i pasti ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività;
- f) accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone e stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune; detta polizza dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli relativi ad avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariati e per ogni altro danno anche qui non menzionato;
- g) provvedere alla gestione delle banche dati necessarie al servizio (elenco allergici, diete speciali, ecc...) con tutti gli obblighi di legge previsti, ivi compresa l'adozione di tutte le misure minime ed idonee previste dal D.Lgs. n° 196/2003. Per la gestione di tali banche dati la ditta appaltatrice verrà nominata dal Comune responsabile del trattamento. Con la sottoscrizione del presente contratto l'appaltatore si impegna ad assumere, senza riserve, tale ruolo.

## Art. 2

### Rilevazione dei pasti giornalieri ed ulteriori compiti

L'A.C. provvederà a comunicare giornalmente entro le ore 9:30 alla ditta appaltatrice le indicazioni fatte pervenire dagli Istituti Scolastici Comprensivi sul numero effettivo dei pasti da consegnare.

Qualora si verificassero incomprensioni tra il numero di utenti presenti ed il numero dei pasti inviati dall'impresa, questa deve provvedere immediatamente al recapito dei pasti mancanti o in ultima analisi alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire gratuitamente per ogni plesso scolastico, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi campione, senza nessun onere per l'A.C.; inoltre, la ditta appaltatrice è tenuta al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli così come previsti dall'A.C.

I dati riferiti al numero dei pasti nei giorni settimanali di servizio ed al numero dei bambini sono puramente indicativi. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di variare sia in aumento che in diminuzione sia le giornate settimanali di erogazione del pasto che il numero dei pasti senza che la Ditta appaltatrice possa rifiutarsi o accampare diritti o pretese sui prezzi a base d'appalto.

## Art. 3

### Gestione dei refettori

I refettori/aule vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto alla ditta affidataria, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza tramite visione diretta in sede di sopralluogo previsto dal bando.

La ditta affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente le autorizzazioni sanitarie, oltre ad ogni obbligo ed onere di legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D.Lgs. n° 155/1997 HACCP, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. La ditta dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente. La ditta dovrà altresì provvedere ad una

puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di legge e contenuti nei piani di autocontrollo. La ditta, assume il ruolo di titolare della cucina e di responsabile di tutti gli adempimenti HACCP.

#### Art. 4

##### Caratteristiche e requisiti dei pasti

Il pasto giornaliero pro-capite sarà così costituito:

Scuola dell'infanzia:

Pasto: a) primo piatto

b) secondo piatto

c) contorno

d) frutta e pane fresco

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche, con le dovute grammature che sono riferite all'alimento crudo, al netto di eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo di peso per scongelamento alle caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare, di cui all'allegato B).

Eventuali variazioni delle tabelle dietetiche menu, definite dai competenti uffici saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

La preparazione e la cottura dei pasti devono essere effettuate secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale.

La ditta appaltatrice dovrà seguire il menù pedissequamente. In tale senso è obbligatorio che venga garantita la massima varietà prevista dal menù stesso. In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù.

#### Art. 5

##### Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari

Trattandosi di un particolare e delicato servizio reso a piccoli utenti, si raccomanda rispetto alle materie prime previste nella tabella dietetica, di utilizzare prodotti italiani.

Tutti i prodotti devono rispettare le caratteristiche merceologiche degli alimenti così come analiticamente specificate nell'Allegato B "Caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare".

E' fatto divieto di utilizzazione di prodotti OGM.

#### Art. 6

##### Diete personalizzate

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali e/o dell'AUSL e mediante reperimento di ogni materia prima necessaria aventi le caratteristiche previste dall'art. 6 (anche se non ricompresi nell'allegato B):

1) "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica;

Le diete speciali, di cui al precedente punto 1), non comportano variazione del prezzo di fornitura.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura indicante il nome del bambino/adulto, la data di confezionamento, la scuola ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le

persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni.

La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuato con attrezzature non ad uso promiscuo.

L'Impresa deve predisporre presso il centro cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti e roditori ed inoltre interventi periodici di disinfestazioni da affidare a Ditte specializzate.

#### Art. 7

##### Periodo di effettuazione del servizio

Il servizio di refezione avrà inizio l'01 Dicembre 2010 e terminerà il 31 Maggio 2011.

Il Comune si riserva la facoltà di variare giornate e orari delle forniture. Le eventuali variazioni non determineranno, per la ditta affidataria del servizio, la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune, né di variare il prezzo unitario di fornitura.

#### Art. 8

##### Modalità del trasporto dei pasti, della somministrazione agli alunni, rigoverno refettori/aule

##### TRASPORTO PASTI:

Oggetto del servizio riguarda il trasporto dei pasti dal luogo di produzione alle diverse destinazioni.

La consegna del numero dei pasti dovrà essere documentata da un apposito documento di trasporto indicante analiticamente il menù giornaliero, il numero dei pasti consegnati ed eventuali diete per motivi sanitari e/o religiosi, ora di partenza dalla cucina centralizzata e ora di consegna. Il trasporto avrà ad oggetto anche i contenitori e altro materiale accessorio connesso alla distribuzione dei pasti, oltre al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto pasti presso tutte le scuole, per tutti i giorni di calendario scolastico.

Per il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai vari plessi, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'AUSL. Il cibo, contenuto in contenitori gastronomia, dovrà essere inserito in contenitori termici aventi un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m<sup>2</sup>c e 0,4 W/m<sup>2</sup>c in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 60°/65° (centigradi), come da vigente normativa L. 283/62 e DPR 327/80; per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione. Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Il pane e la frutta sono trasportati separatamente in contenitori di plastica, per alimenti muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e asciugata preventivamente al centro di produzione.

I contenitori e gli automezzi predisposti al trasporto vanno sanificati giornalmente.

Le consegne per i punti di distribuzione dovranno avvenire nel rispetto dei tempi previsti all'art. 1 e art. 8.

All'atto della consegna dei pasti dovrà già essere presente presso i diversi plessi scolastici personale dipendente della ditta, incaricato poi dell'effettuazione del servizio, dalla predisposizione dei tavoli, alla distribuzione al riordino dei luoghi.

La ditta appaltatrice dovrà garantire il trasporto dei pasti a tutti i centri di distribuzione, in qualsiasi condizione atmosferica

##### SOMMINISTRAZIONE PASTI:

La ditta dovrà provvedere a posateria, bicchieri, ciotole e piatti piani, il tutto in plastica 500 cc robusta e monouso; inoltre dovrà provvedere a tovaglie e tovaglioli monouso.

Sono a carico della ditta tutte le fasi della distribuzione pasti consistenti in:

- preparazione tavoli, distribuzione pasti, con servizio al tavolo nei refettori o nelle aule e riordino e pulizia dei luoghi utilizzati.

Il personale adibito a tale servizio dovrà essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti e il mantenimento delle temperature a norma di legge.

#### RIGOVERNO E PULIZIE:

E' a carico della ditta il rigoverno dei refettori o aule, la pulizia dei locali utilizzati, adempiendo anche a tutte le operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie ecc)

Nelle scuole ove il consumo dei pasti avviene entro le sezioni/aule, la ditta dovrà provvedere alla pulizia delle sezioni stesse con tempestività e senza recare ritardi al normale svolgimento delle attività didattiche lasciando i locali completamente riassetati di modo che l'attività possa riprendere immediatamente. In tal senso, per le scuole d'infanzia ove è prevista la distribuzione, è esclusivo obbligo della ditta appaltatrice provvedere all'apparecchiatura al servizio di distribuzione e alla seguente pulizia completa dei locali didattici.

#### Art. 9

##### Valore del contratto

Euro \_\_\_\_\_ (euro \_\_\_\_\_/\_\_\_), I.V.A. al 4% esclusa di cui 3.000,00 per i costi relativi alla sicurezza.

#### Art. 10

##### Procedura e criteri di aggiudicazione

Il servizio sarà affidato a seguito di asta pubblica con aggiudicazione secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 12-4-2006, n. 163, valutata sulla base degli elementi, contenuti nell'allegato "A", ai quali viene attribuito il punteggio complessivo di 50.

#### Art. 11

##### Obbligazioni esecutive

Oltre agli obblighi ed oneri tutti contrattualmente a carico della ditta aggiudicataria nei termini risultanti dal presente CSA e dai contenuti dell'offerta della ditta, sono a carico di quest'ultima le seguenti ulteriori obbligazioni per l'intera durata contrattuale:

- reintegro beni e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro necessario) occorrenti per il completo e regolare svolgimento del servizio;
- acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente CSA e allegati;
- preparazione, cottura, suddivisione dei pasti sulla base delle tabelle dietetiche predisposte e del numero degli utenti;
- veicolazione dei pasti destinati ai terminali di distribuzione con automezzi e contenitori termici a norma e consegna dentro le strutture scolastiche;
- servizio completo consistente nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione dei refettori/aule, nella preparazione dei tavoli, nell'apparecchiatura e sparecchiatura, nella distribuzione, sporzionatura dei pasti e pulizia dei locali destinati alla refezione per tutte le superfici;
- pulizia delle suppellettili (tavoli, sedie, carrelli ecc.) e dei locali dei refettori/aule;

## Art. 12

### Personale adibito al servizio

Tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente CSA devono essere svolte direttamente dalla ditta appaltatrice, con proprio personale adeguatamente qualificato ed in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

Il personale dovrà:

- se adibito a funzioni di cuoco, essere in possesso del titolo di studio professionale ovvero avere maturato un'esperienza almeno triennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva. Il capocuoco dovrà, inoltre, possedere una esperienza documentabile nella ristorazione scolastica.
- Se adibito a funzioni di dietista, essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica ed avere maturato un'esperienza professionale almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere consegnato ai competenti uffici comunali non oltre una settimana prima dell'inizio delle attività.

Gli elenchi presentati, ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati e comunicati a cura della ditta ed ogni variazione, intervenuta, dovrà essere immediatamente comunicata al competente ufficio comunale.

La ditta si impegna a fornire l'elenco nominativo del personale impiegato e delle eventuali variazioni, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio, i contratti collettivi e gli accordi integrativi previsti per la categoria e le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

La ditta è inoltre obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- presentare un'autocertificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.L. 11.9.1994, n. 626;
- provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;
- redigere i piani di emergenza e di evacuazione delle strutture;
- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato per la lotta all'incendio (nuclei gestione emergenza) e per il primo soccorso, come comprovato da apposita documentazione;

I dipendenti della ditta dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione alle diverse tipologie di utenti cui il servizio è riferito.

La ditta deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento e sia dotato, a cura e spese della ditta, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti;

La ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire corsi d'aggiornamento professionali periodici, per il personale dipendente utilizzato nel servizio di ristorazione scolastica nei diversi ruoli. Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione al competente ufficio comunale.

La ditta è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente CSA.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto.

La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente CSA.

## Art. 13

### Controlli di qualità

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonee dall'Amministrazione comunale, che si avvarrà delle proprie figure professionali qualificate e/o di altri soggetti esterni. La ditta aggiudicataria, oltre a consentire l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo è riferita a tutte le fasi del servizio e alla fine di ogni ispezione gli incaricati dall'A.C. al controllo redigeranno il verbale di constatazione che potrà essere controfirmato da un responsabile dell'impresa appaltatrice o da un suo delegato..

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature dei menu (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione;
- controllo sull'origine, sulla certificazione e in generale sulla qualità dei prodotti biologici;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate;
- controllo del rispetto dell'obbligo del fornitore di comunicare i consumi giornalieri.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della ditta appaltatrice.

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice controlli analitici sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.



Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e il Comune ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

#### Art. 14

##### Azioni per il monitoraggio della qualità

La ditta aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione un referente stabile il cui nominativo dovrà essere comunicato una settimana prima dell'avvio del servizio, presente presso i refettori in cui viene erogato il servizio e disponibile a partecipare alle riunioni indette dal Comune.

Il servizio sarà controllato oltre che dall'Ufficio Comunale, anche da una Commissione formata da n. 4 genitori di piccoli utenti, segnalati da ciascun Istituto Scolastico Comprensivo, che vigilerà sulla piena osservanza di quanto previsto nel capitolato e che supporterà l'Ufficio comunale preposto al controllo; la suddetta commissione, riferirà al Responsabile del Settore le eventuali inadempienze e disfunzioni sull'andamento del servizio di refezione.

La Commissione per poter operare dovrà essere munita di cartellini di riconoscimento e potrà vigilare tutte le volte che lo riterrà opportuno, segnalando eventuali inadempienze all'Ufficio preposto.

#### Art. 15

##### Responsabilità – Assicurazioni

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta, la quale, a garanzia e copertura del relativo rischio, dovrà provvedere alla costituzione di apposita polizza assicurativa RCT con un massimale, di € 516.436,90 con espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione stessa. La polizza assicurativa dovrà garantire la copertura dei rischi connessi al servizio ristorazione nei confronti degli utenti del servizio per ogni danno commesso che ne potesse derivare, anche se non menzionato specificamente.

Copia di detta polizza, autocertificata e conforme all'originale, dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale in sede di contratto.

#### Art. 16

##### Scioperi

Poichè le funzioni previste dal presente CSA investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La ditta, nel caso di impossibilità di prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax, all'Amministrazione comunale con un preavviso di 24 ore, salva la facoltà di fornire un pasto freddo la cui composizione verrà concordata con gli uffici responsabili del servizio.

Nel caso di sospensione dell'attività scolastica la ditta sarà avvisata con preavviso di 24 ore, senza che la stessa possa pretendere alcun indennizzo.

## Art. 17

### Validità della graduatoria

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara. Entro i termini di validità dell'offerta economica, indicati nel bando di gara, la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

## Art. 18

### Fallimento dell'Appaltatore o morte del titolare

L'appaltatore si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante provvederà senz'altro alla revoca dell'appalto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, sarà pure facoltà dell'Amministrazione scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione od il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica, per gli appalti di servizio, la disciplina di cui al decreto legislativo n. 163/2006.

## Art. 19

### Pagamenti

I pagamenti alla ditta assuntrice del servizio saranno effettuati, di norma, con scadenza mensile e previa presentazione della relativa fattura che dovrà indicare il numero effettivo dei pasti somministrati e previo accertamento delle disponibilità di cassa.

Saranno dovuti gli interessi legali, qualora pur in presenza di disponibilità di cassa e non contravvenendo a quanto disposto dalla legge finanziaria, si ritarderanno ingiustificatamente i pagamenti.

Prima della liquidazione della fattura dovranno essere apposti i visti da parte dei funzionari, preposti al servizio, anche a conferma del numero dei pasti fatturato.

## Art. 20

### Divieto di cessione e di subappalto

Alla ditta aggiudicataria è fatto espresso divieto di ricorrere al subappalto nell'espletamento del servizio a pena di rescissione a danno del contratto.

## Art. 21

### Penalità

Penalità per inadempimento del servizio:

Nel caso di inadempimento agli obblighi contrattuali l'A.C., previa contestazione potrà applicare una penale volta in relazione all'entità della inadempienza riscontrata, accertata e contestata alla Ditta, che non potrà essere inferiore al 10% né superiore al 20% del corrispettivo giornaliero dell'appalto.

Sono considerati inadempimenti:

- mancata consegna di pasti;
- mancata distribuzione di parte dei pasti;
- ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne;

- mancato rispetto, in difetto, delle grammature;
- prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente CSA, o non conservati alle temperature prescritte dall'art. 31 della legge 327/80; i prodotti non conformi dovranno essere in ogni caso immediatamente sostituiti;
- non aver provveduto nei tempi stabiliti alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.
- Errori nella preparazione e nella distribuzione delle diete speciali.
- Variazioni al menù non concordate previamente con la dietista AUSL e col Comune.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta del Comune, notificata alla ditta in via amministrativa, alla quale la ditta stessa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà all'applicazione delle penalità mediante ritenuta di corrispondente importo operata in sede di liquidazione dei corrispettivi dovuti alla ditta.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

## Art. 22

### Recesso e risoluzione del rapporto contrattuale

Il Comune di Floridia può promuovere, nel modo e nelle forme in legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto
- e. accumulo di penalità applicate dall'Ente affidatario
- f. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari
- g. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- h. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante
- i. interruzione non motivata di servizio
- j. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza
- k. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

## Art. 23

### Deposito cauzionale

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara. Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie

saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari, mentre quello della ditta aggiudicataria resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

La cauzione dell'aggiudicatario verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria.

La cauzione, provvisoria e definitiva, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione ed i diritti di segreteria.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione comunale lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'impresa inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

#### Art. 24

##### Trattamento dei dati

Ai sensi della Legge 276/2003, si informa che i dati forniti dalle Imprese sono dal Comune di Floridia trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto e gestione del servizio. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Floridia.

#### Art. 25

##### Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri connessi e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto ed al relativo contratto (spese di segreteria, bolli, registrazione ecc.), incluse tasse ed imposte sono a carico della ditta.

#### Art. 26

##### Controversie

Eventuali controversie che dovessero insorgere con la ditta aggiudicataria in sede di esecuzione del presente contratto sarà competente il Foro di Siracusa.

#### Art. 27

##### Durata dell'appalto

L'appalto avrà una durata di mesi sei, del 06/12/2010 al 31/05/2011 e comunque decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto;

L'A.C. si riserva la possibilità di rescindere il contratto nell'anno 2010/2011, senza nulla pretendere da parte della ditta aggiudicataria, nel caso in cui per cause non addebitabili al Comune

di Florida, il servizio non dovesse essere richiesto dagli Istituti Scolastici Comprensivi, qualora dovessero mutare le normative vigenti sull'utilizzo del tempo pieno.

#### Art. 28

##### Normativa di riferimento

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d'oneri
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dal Decreto Legislativo 163/2006 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture";
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale

#### Art. 29

##### Allegati

Sono allegati al presente CSA, divenendone parte integrante e sostanziale:

- N. 3 menu con grammature;
- Allegato A: criteri di aggiudicazione;
- Allegato B: caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare.

# COMUNE DI FLORIDIA

(Provincia di Siracusa)

## ALLEGATO "A"

### CRITERI PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE

Ai fini della scelta del contraente per l'erogazione del servizio di refezione scolastica, si stabiliscono i seguenti criteri di scelta e di attribuzione del punteggio:

#### 1. Ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta:

All'Offerta più alta presentata saranno attribuiti punti 10 ed alle altre offerte saranno attribuiti punteggi secondo la seguente formula:

$$\text{Punti} = \frac{\text{Prezzo offerta} \times 10}{\text{Prezzo più alto offerta}}$$

#### 2. Aspetto qualitativo:

Ad ogni servizio migliorativo, con organizzazione e mezzi propri, in aggiunta alle condizioni richieste nel capitolato d'oneri	punti 4 fino a punti 20 massimo
--	---------------------------------

Ad ogni offerta di prodotto proveniente da coltura biologica per i quali la ditta dovrà produrre la seguente documentazione: 1. Certificato rilasciato dal produttore attestante la provenienza biologica; 2. Dichiarazione della ditta, di utilizzo per l'espletamento del servizio, del prodotto certificato.	punti 5 fino a punti 20 massimo
---	---------------------------------

# COMUNE DI FLORIDIA

(Provincia di Siracusa)

## ALLEGATO "B"

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI FORNITI O USATI NELLA PREPARAZIONE DEI CIBI

#### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere ai requisiti della L. 580/67 e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati :

Tempo di cottura

Resa (aumento di peso con la cottura)

Tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di callosità)

Tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art 3 e 22 del D. Lgs 27-01-92 n° 109.

#### PANINI

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua , sale e lievito. Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi. Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21-03-73 e successive modifiche.

Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

#### PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della Legge 4 luglio 1967 n° 580.

L' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

#### LEGUMI SECCHI

Devono essere di pezzatura omogenea ( sono ammessi leggeri difetti di forma) ed uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del

D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

FAGIOLI – Cultivar richieste: borlotto o cannellino.

LENTICCHIE -- Cultivar richieste: pantelleria.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

#### POMODORI PELATI

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L. 10-3-69 n° 96 e D.P.R. 11-4-75 n° 428.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D. Lgs. 27/01/92 n° 109.

#### PASSATA DI POMODORO

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.Lgs. 27/01/92 n° 109.

#### ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE – devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marcismi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali e né ferite di qualsiasi origine; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco: non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

#### INSALATA FRESCA

Il prodotto ortofrutticolo deve essere lavato, tagliato e/o porzionato, idoneo ad essere consumato tal quale, preconfezionato e presentato in confezioni chiuse, sigillate e non manomettibili, es. buste termosaldate, fiow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata, ecc.

#### CAROTE

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature;
- devono essere consistenti, croccanti, non legnose, non biforcute;
- cultivar: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi ecc.



## AGLIO

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Aglio bianco o Comune, Aglio rosa.

## SEDANI

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

## SPINACI

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;
- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

## LATTUGHE

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: A cappuccio: Adriatica, Appia, Averya, Batavia bionda, Cavolo di napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, Regina dei ghiacci, Trocadero La Preferita, ecc.; Romane: Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, ecc.; Da taglio: Bionda a foglia di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia D'Australia, Red salad bowl, Rossa di Trento, ecc.

## CIPOLLA

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: vedi ortaggi a bulbo "cipolla".

## ERBE AROMATICHE

- devono provenire da coltivazioni o se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o ai margini di fossi di scolo di qualunque scarico;

- devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

ODORI FRESCHI – basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

ODORI SECCHI – origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

### CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide, di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 12 (dodici) 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 A oppure E, secondo il Reg. CEE1026/91. ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

### TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

Carne trita per hamburger e polpette

Tagli del quarto anteriore disossati, toelettati e selezionati.

- REALE (sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione ( 4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- FESONE DI SPALLA (spalla): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omeroale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- CAPPELLO DEL PRETE (spalla ): è un taglio situato nella fossa retrospinoso della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- PUNTA DI PETTO (punta di petto): ha per base ossea le sette emivertebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omeroale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

### PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altre zuccheri non provenienti dal latte, glutammato, aromi naturali e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, N.209, e successive modifiche (decreto n. 250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 Kg, il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti, ecc.)
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- umidità non superiore a 70%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia);
- proteine: 15/20%;
- grassi: 15%;
- ceneri: 2-2,5%;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quella esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L. vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali e integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L. vo n. 109/92 modificato dal D.L. vo n. 181/03.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a  $+2^{\circ} \pm + 6^{\circ}\text{C}$  ( D.P.R. n. 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema 11.A C.C.P: in base a D.L. vo n. 155/97.

## CARNE DI POLLO FRESCA REFRIGERATA

Caratteristiche generali:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n. 495 del 10/12/97, D.L. n. 109 e n. 118 del 27 gennaio del 1992.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1096/90 del 26 giugno 1990. A carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CEE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e di conservazione, macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione ( $+ 0^{\circ} - + 4^{\circ}\text{C}$ );
- essere rigorosamente fresca non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca attestante l'avvenuta visita sanitaria;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

I tagli di pollame devono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La muscolatura deve

essere ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura. La pelle, quando presente, deve essere di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata; il grasso sottocutaneo deve essere sottile, di colore uniforme e chiaro.

Confezione, imballaggio e trasporto.

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore confezione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Tutte le tipologie di prodotto dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente o in confezioni integre sottovuoto. I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne né cedere sostanze pericolose. Le confezioni devono essere allocate in idonei imballaggi.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con la temperatura durante il trasporto da  $-1^{\circ}$  a  $+4^{\circ}$  C e al momento della consegna non superiori a  $+7^{\circ}$  C attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. in base al D.L. vo n. 155/97.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il n. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Tipologia prodotti in base al regolamento CEE 1538/91.

- Petto di pollo (con forcina): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

**PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Caratteristiche generali:

gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n. 110/92; D.M. n. 493 de 125/09/1995) e devono provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.L.vo n. 531/92.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L. n° 10 del 127 gennaio 1992.

#### Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20 -30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
  - la pelle, se presenta, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del D.M. 27 marzo 2002, Regolamento 2065/2001 e Regolamento CEE n. 178/2002, e a pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 e successive modificazioni e la data di congelamento non deve essere anteriore a sei mesi dalla data di consegna.

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente.

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. del 26/3/1980 n. 327, art 52, all. C) per rispettare la "catena del freddo", affinché mantengano lo stato di surgelazione.

#### Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale od estera deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5-1mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi al D.L. vo n. 531/92.

#### UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE INTERE

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.L. vo del 4/2/1993, n. 65 attuazione della direttiva CEE 89/437; deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve

essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4° C., le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e successive modifiche.

#### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irreprensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare 1' 1 % in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 26 del D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

#### FORMAGGIO GRANA PADANO

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

Deve essere confezionato in minorazioni da 30 g. confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

#### MOZZARELLA E BOCCONCINI DI MOZZARELLA

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa minima del 45%. Deve essere in confezione integra originale in liquido di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D. Lgs. 27/1/92 n. 109 così come modificato dal D.L.vo n. 181/ 2003. le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

dietetiche.

#### FORMAGGINI

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31/3/65 e successive modifiche. Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n. 2 formaggini da g.28 cadauno.

#### SALE IODATO

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10/8/95 n. 562

#### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e quindi essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria;
- privi di odori e sapori anormali-,
- puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità;

- privi di anomala umidità esterna;
- turgidi ovvero privi di segni di ammolimento;
- maturi fisiologicamente e commercialmente;
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate:

- la specie;
- la varietà;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della frutta;
- il peso netto;
- il peso lordo.

## AGRUMI

ARANCE -- Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese)

MANDARINI --- Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania.

### Classificazione e tolleranze

#### Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10% espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria e un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

## POMACEE

MELE — Cultivar richieste : golden delicious, starking delicious, red delicious, annurche. PERE — Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, conference.

### Classificazione e tolleranze

#### Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2 cm di lunghezza e/o 1 cm di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria e un massimo del 25 % in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

## BANANE

### Classificazione e tolleranze

#### Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm di lunghezza e/o 0.5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.





## COMUNE DI FLORIDIA

( Provincia di Siracusa )

I ^ Tabella dietetica settimanale per la Refezione Scolastica Scuola dell'Infanzia (Materna) - Anno scolastico 2010/2012

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta asciutta con salsa di pomodoro	Pasta con legumi (lenticchie o fagioli)	Pasta con passata di pomodoro	Pasta con minestrone di verdure fresche (passato)	Pasta asciutta con salsa di pomodoro
Pasta gr. 40	Pasta gr. 30	Pasta gr. 40	Pasta gr. 40	Pasta gr. 40
Pomodoro pelato gr. 50 Sale q.b. Aglio q.b. Grana gr. 5 Olio extra vergine d'oliva gr. 4	Lenticchie o fagioli gr. 30 Aromi vari: carote, cipolle, sedano gr. 100. Olio extra vergine d'oliva gr. 5	Grana gr.5 Sale .q.b. Aglio q.b. Olio extra vergine d'oliva gr. 4 Passata di pomodoro gr. 60	Pomodoro, patate, carote, cipolle, sedano gr. 100 Olio extra vergine d'oliva gr. 5 Grana grattugiata gr. 5	Pomodoro pelato gr. 50 Olio d'oliva gr 4 Grana gr.5 Sale .q.b. Aglio q.b.
Sformato di uovo, mozzarella e grana + insalata di verdure di stagione	Prosciutto cotto+ Mozzarella +insalata di stagione	Petto di pollo in arrostato o in umido, con patate al forno	Carne di manzo con insalata di verdure di stagione	Filetti di merluzzo ( <u>Findus</u> ) con insalata di verdure di stagione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uovo n° 1 gr. 60-</li> <li>• Mozzarella gr. 15</li> <li>• Grana gr.10</li> <li>• Pane grattugiato gr. 6</li> <li>• Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> <li>• Insalata di verdure di stagione. Gr. 100</li> <li>• Sale q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prosciutto cotto senza polif. e senza conservanti gr. 25</li> <li>Mozzarella gr. 50</li> <li>• Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> <li>• Insalata di verdure di stagione gr.100</li> <li>• Sale q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petto di pollo gr. 80</li> <li>• Patate gr. 95</li> <li>• Aromi e sale q.b.</li> <li>• Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fettine di manzo 1^ qualità gr. 100</li> <li>• Aromi e sale q.b.</li> <li>• Olio extra vergine d'oliva gr. 3</li> <li>• Insalata di pomodoro gr. 100</li> <li>• Sale q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetti di merluzzo (<u>Findus</u>) gr. 200</li> <li>• Olio extra vergine d'oliva gr. 7</li> <li>• Insalata di verdure di stagione gr.100</li> <li>• Sale q.b.</li> </ul>
Panino gr. 50	Panino gr.50	Panino gr. 50	Panino gr.50	Panino
Frutta *	Frutta*	Frutta*	Frutta*	Frutta*
Pera gr. 100	Mela gr. 120	Banana gr. 100	Arancia gr. 150	Mela gr. 100
Calorie n°617,55	Calorie n°615,05	Calorie n°618,15	Calorie n°617,2	Calorie n°618,5

\* Nella stagione invernale alternare la pera e la mela con arancia o mandarino.

## COMUNE DI FLORIDIA

(Provincia di Siracusa)

2^ Tabella dietetica settimanale per la Refezione Scolastica Scuola dell'infanzia (materna) –  
Anno scolastico 2010/2012

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta asciutta con salsa di pomodoro	Minestrone vegetale (passato) con pasta	Pasta con salsa di pomodoro e grana	Pasta con passato di legumi (lenticchie o fagioli)	Pasta con salsa di pomodoro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta gr. 40</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta gr. 40</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta gr 40</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta gr. 30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta gr. 40</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Pomodoro pelato gr 50</li> <li>i) Sedano gr. **</li> <li>j) Carote gr. **</li> <li>k) Cipolla gr. **</li> <li>l) Olio extra verg. oliva gr. 6</li> <li>m) Grana gr. 5</li> <li>n) Aglio e sale q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grana gr. 5</li> <li>Pomodoro, patate, carote, sedano gr. 100</li> <li>fagioli gr. 40 (surgelati o freschi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomodoro pelato gr. 50</li> <li>Grana gr. 5</li> <li>Aglio q.b.</li> <li>Sale q.b</li> <li>Olio extra vergine d'oliva gr.4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lenticchie o fagioli gr. 25</li> <li>Olio extra vergine d'oliva gr. 4</li> <li>Aromi vari (carote, sedano, cipolla) gr. 50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pomodoro pelato</li> <li>Sedano gr. **</li> <li>Carote gr. **</li> <li>Cipolla gr. **</li> <li>Olio extra verge d Grana gr. 5</li> <li>Aglio e sale c</li> </ul>
Petto di pollo in arrosto o in umido con patate al forno	Hamburger con carne di manzo con insalata di verdure di stagione	Carne di manzo con insalata di verdure di stagione	Prosciutto cotto+ Mozzarella +insalata di stagione	Filetti di merluzzo (Findus) con insalata di verdure di stagione
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petto di pollo gr. 100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne macinata di manzo 1^ qualità gr. 90</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fettine di manzo 1^ qualità gr.100</li> <li>Aromi e sale q.b.</li> <li>Olio extra vergine d'oliva gr.3</li> <li>Insalata di pomodoro gr.100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prosciutto cotto senza polif. e senza conservanti gr. 16</li> <li>mozzarella gr. 30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filetti di mer (Findus) gr. 2</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>verdure di stagione gr. 100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio extra ve d'oliva gr. 10</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Patate gr. 100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>insalata di verdure di stagione gr.100</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio extra vergine d'oliva gr. 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insalata di ve stagione gr. 1</li> </ul>
Sale q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.
Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50
Frutta*	Frutta*	Frutta*	Frutta*	Frutta*
Arancia gr. 150	Mela gr. 120	Pera gr. 110	Banana gr. 100	Mela gr. 100

Calorie n°621,5	Calorie n°621,0	Calorie n°617,55	Calorie n°619,6	Calorie n°619,5
<u>* Nella stagione invernale alternare la pera e la mela con arancia o mandarino.</u>			-	<u>** Indicare i grammi</u>

# COMUNE DI FLORIDIA

( Provincia di Siracusa )

III^ Tabella dietetica settimanale per la Refezione Scolastica Scuola dell'Infanzia (Materna) - Anno scolastico 2010/2012

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Tortellini in brodo di verdure fresche (passato)	Pasta (Ditalini) con passata di pomodoro	Pasta con minestrone di verdure fresche (passato)	Pasta (pennette) con passata di pomodoro	Pasta con salsa di pomodoro
Tortellini freschi gr.70	Pasta gr. 40	Pasta gr.25	Pasta gr. 40	Pasta gr. 40
Aromi vari: carote, cipolle, sedano gr. 100. Sale q.b. Grana gr. 5 Olio extra vergine d'oliva gr. 4	Grana gr.5 Sale .q.b. Aglio q.b. Carote gr. ** Cipolla gr. ** Olio extra vergine d'oliva gr. 4 Passata di pomodoro gr. 60	Aromi vari: carote, cipolle, sedano gr. 100. Sale q.b. Grana gr. 4 Olio extra vergine d'oliva gr. 4	Grana gr.5 Sale .q.b. Aglio q.b. Olio extra vergine d'oliva gr. 4 Passata di pomodoro gr. 60	Pomodoro pelato gr. 50 Cipolla gr. 10 Carote gr. 20 Sedano gr. 10 Aglio q.b. Olio d'oliva gr 4 Grana gr.5 Sale .q.b
Formaggini	Prosciutto cotto e mozzarella	Petto di pollo ai ferri	Carne di manzo alla pizzaiola	Filetti di merluzzo (Findus) insalata di verdure di stagione
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formaggino gr. 21</li> <li>Insalata verde gr.80</li> <li>Olio extravergine di oliva gr.5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prosciutto cotto senza polifosfati e senza conservanti gr. 20</li> </ul> Mozzarella gr. 50 <ul style="list-style-type: none"> <li>Insalata di pomodoro gr.80</li> <li>Olio extravergine di oliva gr.5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petto di pollo gr.100</li> <li>Olio extravergine di oliva gr.6</li> <li>Sale q.b.</li> <li>Insalata mista gr.110</li> <li>Olio extravergine di oliva gr.5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fettine di manzo 1^ qualità gr. 100</li> <li>Pomodoro gr. 100</li> <li>Aromi e sale q.b.</li> <li>Olio extra vergine d'oliva gr. 3</li> <li>Insalata verde gr.80</li> <li>Olio extravergine di oliva gr.3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filetti di merluzzo (Findus) gr. 165</li> <li>Olio extra vergine d'oliv gr.5</li> <li>Insalata di verdure (stagione) gr.100</li> <li>Sale q.b.</li> <li>Olio extravergine di oliv gr.2</li> </ul>
Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50	Panino gr. 50
Frutta *	Frutta*	Frutta*	Frutta*	Frutta*
Pera gr. 100	Mela gr. 100	Banana gr. 100	Arancia gr. 150	Mela gr. 100
Calorie n°615,89	Calorie n°617,8	Calorie n°616,99	Calorie n° 614	Calorie n°616,9

\* Nella stagione invernale alternare la pera e la mela con arancia o mandarino.

\*\*

Indicare i grammi

