



COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile - Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

CIG - Z8516058BC

DETERMINAZIONE Del Capo Area - N.174 del 16/11/2015

OGGETTO: determina a contrarre - scelta del criterio di aggiudicazione per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.57 comma 6 del D.lgs.163/2006 e s.m.i. - approvazione bando e convenzione con allegati

IL RESPONSABILE DELLA V AREA FUNZIONALE

PREMESSO:

- Che con Delibera di Consiglio Comunale del 02/02/2015, n.16, pubblicata l'11/02/2015, è stato assegnato l'atto di indirizzo al responsabile della V Area Funzionale nonché approvata la convenzione per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Campobello di Licata;
- Che nella suddetta deliberazione è stato altresì stabilito, che l'affidamento della concessione venga effettuata fino al 15 giugno 2016,;
- Che con Determinazione del Capo Area N.164 dell'11/09/2015, è stata approvata la "Determina a contrarre - scelta del criterio di aggiudicazione per affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne del Comune di Campobello di Licata - approvazione dello schema Avviso esplorativo per manifestazione d'interesse, bando e convenzione con allegati", si è determinato di affidare il servizio in concessione di refezione scolastica in via sperimentale, ai sensi dell'art. 125 comma 11 del d.lgs.n.163/2006 e s.m.i., previo avviso esplorativo per manifestazione d'interesse;
- Che con nota del l'11/09/2015, prot.int.2197, è stato pubblicato l'avviso di manifestazione di interesse per la partecipazione all'affidamento del servizio in concessione in parola;
- Che in data 25/09/2015, sono pervenute 3 plichi appartenenti:
 - o Coop. Sociale Matusalemme prot. n. 10813 del 17/09/2015;
 - o Soc. coop. La Natura prot. n. 10880 del 19/09/2015;
 - o Bar pizzeria Paradise prot. n. 10954 del 21/09/2015;
- Che dall'esame della documentazione concernente la manifestazione sono state ammesse alla successiva fase di gara le seguenti ditte:
 - o Coop. Sociale Matusalemme prot. n. 10813 del 17/09/2015;
 - o Bar pizzeria Paradise prot. n. 10954 del 21/09/2015;la ditta o Soc. coop. La Natura è stata esclusa in quanto non ha allegato la dichiarazione sostitutiva, da cui si evince la descrizione tecnica delle attrezzature e/o dei mezzi che intende utilizzare per l'espletamento del servizio
- Che sono state invitate le suddette ditte alla fase successiva, e a seguito di gara giusto verbale del 22/10/2015, sono pervenuti i due plichi delle ditte invitate, e dall'esame della documentazione non sono state ammesse per mancanza di presentazione della registrazione al sistema sul portale AVCP;
- Che le suddette ditte sono stati reinvitati con nota del 03/11/2015, prot.n.13420, tramite PEC, a ripresentare ulteriore offerta;
- Che entro il termine previsto del 10 novembre 2015, giusto verbale di gara, non è pervenuto nessun plico, risolvendo deserto il verbale di gara;

VISTO la necessità di garantire il servizio di refezione fino alla fine delle attività scolastiche;

VISTO l'esito negativo delle procedure di gara attivate di cui in premessa;

VISTO gli articoli ex artt.20, 27, 30, 125 comma 11 e 57 comma 6 del Dlgs.n.163/2006 e s.m.i.;

RAVVISATA la necessità di procedere all'affidamento del servizio in concessione mediante procedura negoziata prevista dall'art. 57, comma 6 del D. Lgs. n. 163/2006 senza previa pubblicazione di un bando di gara, con aggiudicazione secondo l'offerta del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 163/2006, individuato ai

sensi dell'art. 86 commi 1 e 3 con il criterio di esclusione automatica di cui all'art.124 c.8 del Codice, da applicare sull'importo del buono pasto a base di gara;

RITENUTO stabilire il prezzo a base d'asta ad €.3,00 oltre iva, tenuto conto dei precedenti servizi affidati per un numero presunto di n.140 giorni ed un numero di circa di n.42.000 pasti e per un costo presunto di €.131.040,00 iva inclusa;

RICHIAMATA la deliberazione della Sezione Controllo della Corte dei Conti per la Regione Siciliana n° 210/2015 inerente l'applicazione della misura interdittiva;

ACCERTATA che la presente proposta risulta compatibile con la misura interdittiva disposta con deliberazione della Sezione Controllo della Corte dei Conti per la Regione Siciliana n° 210/2015;

Visto il D.lgs. n. 163/2006 nel testo coordinato con la L.R. n. 12 del 12/07/2011 e s.m.i.;

Visto il D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 e s.m.i.;

Vista la L.R. n. 12 dell'11/07/2011;

Visto il D.P.R. n. 13 del 31/01/2012;

Vista la L. n. 142/1990 così come recepita dalla L.R. n. 48/1991 e s.m.i.;

Visto il D.lgs. n. 267/2000;

Visto l'art. 51 della Legge n. 142/90, modificato dall'art. 6 della Legge n. 127/97 e l'art. 3 comma 2° del D.lgs n. 29/93 e s.m.i. che disciplinano gli adempimenti di competenza dei Responsabili dei settori/servizi;

Visti gli artt. 46 e 47 del vigente Statuto Comunale riguardante le funzioni delle posizioni organizzative e dei dirigenti;

Visti gli art. 183 del D.lgs. n. 267/2000, 50 e seguenti del vigente regolamento comunale di contabilità che disciplinano la procedura di assunzione delle prestazioni e degli impegni di spesa;

Visto l'art. 165 comma 8 e 9 del D.lgs. n. 267/2000 e s.m.i. che affida ai responsabili dei settori/servizi, con bilancio di previsione, un complesso di mezzi finanziari specificati negli interventi assegnati;

Visto il decreto sindacale n.61 del 23.09.2013 di nomina dei responsabili di aree funzionali.

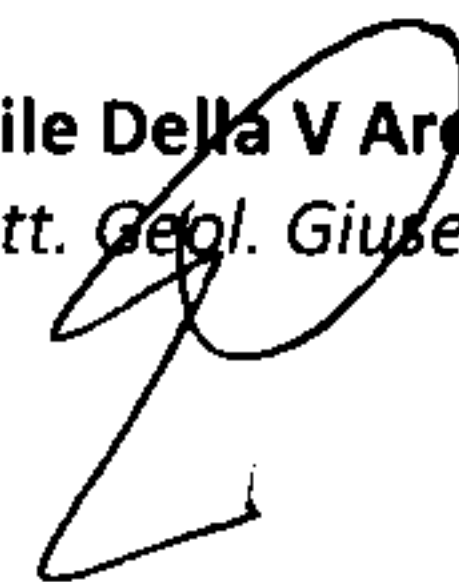
Tutto ciò premesso:

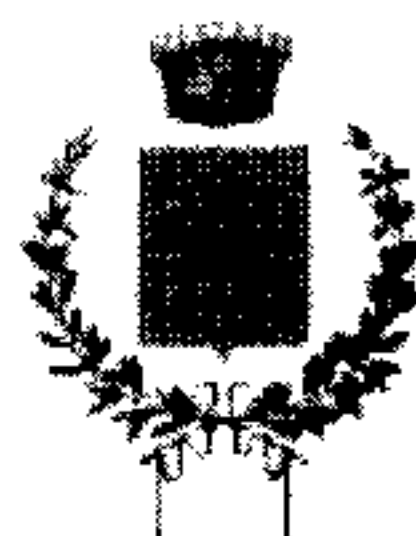
DETERMINA

1. di affidare il servizio in concessione di refezione scolastica in via sperimentale mediante procedura negoziata prevista dall'art. 57, comma 6 del D. Lgs. n. 163/2006 senza previa pubblicazione di un bando di gara;
2. di approvare il bando, la convenzione, gli atti di gara e le tabelle merceologiche;
3. di procedere all'aggiudicazione secondo l'offerta del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 163/2006, individuato ai sensi dell'art. 86 commi 1 e 3 con il criterio di esclusione automatica di cui all'art.124 c.8 del Codice, da applicare sull'importo del buono pasto a base di gara;
4. di stabilire il prezzo a base d'asta €.3,00 oltre iva, tenuto conto dei precedenti servizi affidati per un numero presunto di n.140 giorni con un numero di circa 42.000 pasti e per un costo presunto di €.131.040,00 iva inclusa;
5. di dare atto che il pagamento del personale scolastico avente diritto alla refezione ai sensi della legge n.4/1999 e s.m.i., sarà anticipato da questo Comune con apposito e successivo provvedimento ogni trimestre dietro emissione di fattura da parte del concessionario con allegata attestazione rilasciata dall'istituto scolastico. Le somme anticipate saranno rimborsate dal Ministero della Pubblica Istruzione a questo Ente;
6. di dare atto che la presente proposta risulta compatibile con la misura interdittiva disposta con deliberazione della Sezione Controllo della Corte dei Conti per la Regione Siciliana n° 210/2015;
7. Di pubblicare all'albo pretorio il predetto bando di gara, in quanto, per come previsto dal DPR n. 207/2010, i bandi di gara sotto soglia vanno pubblicati sui siti informatici di cui all'art. 66, comma 7, del D. Lgs. N. 163/2006;
8. Di dare atto che la presente determinazione:
 - va trasmessa al Sindaco, al Segretario, ai Settori/Servizi interessati a cura del Responsabile del Settore, ai sensi dell'art. 65 del R.O.U.S.;
 - va pubblicata all'albo Pretorio di questo Ente per 15 giorni consecutivi;
 - va inserita nel fascicolo delle determinazioni dei responsabili dei settori/servizi, tenuto presso l'ufficio di segreteria.

Il Responsabile Della V Area Funzionale

Dott. Geol. Giuseppe Nigro





COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

AVVERTENZE:

Il Comune di Campobello di Licata tenuto al rispetto del protocollo di legalità, "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL volto a rafforzare le condizioni di legalità e sicurezza nella gestione degli appalti, a cui ha aderito con delibera della Commissione Straordinaria n. 43 del 02.07.2007, ha proceduto ad integrare il presente bando e disciplinare di gara redatti secondo gli schemi regionali con le clausole di autotutela previste dalla Circolare dell'assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006 pubblicata sulla G.U.R.S. n. 8 del 10 febbraio 2006 ed a richiedere ai partecipanti alle procedure di affidamento il rilascio della prescritta dichiarazione secondo lo schema protocollo legalità allegato al presente bando di gara.

CIG - Z8516058BC

Il Responsabile V Area Funzionale in esecuzione alla propria determinazione a contrarre N. ___ del _____, ai sensi dell'art. 57 c. 6 del D. Lgs. n.163/2006, secondo le condizioni indicate nel presente Bando di gara, nella convenzione di concessione e degli allegati al bando.

1. ENTE APPALTANTE:

Comune di Campobello di Licata, Piazza XX Settembre - tel. 0922 879878 – fax 0922 870892 – 92023 – Campobello di Licata (AG)

2. ESPLETAMENTO DELLA GARA:

La gara sarà esperita presso l'Ufficio Ambiente – via Trieste – tel. 0922 879878

Pec: g.nigro@legal.comune.campobellodilicata.ag.it

3. DESCRIZIONE, LUOGO E TEMPI DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE:

Servizio in concessione della refezione scolastica in ordine alla preparazione, trasporto, distribuzione pasti mediante legume fresco caldo e riscossione diretta, destinati al servizio di refezione scolastica nelle scuole materne del comune di Campobello di Licata, da rendersi secondo le modalità stabilite nella convenzione di concessione;

luogo di esecuzione comune di Campobello di Licata

- Scuola materna T. Edison
- Scuola materna Carnevale
- Scuola materna Hemingway

Servizio di cui all'allegato II B - Cat. 17 - Servizi di ristorazione -Riferimento CPC n. 64 del D.Lgs. n. 163/2006.

La concessione dell'effettivo servizio di refezione avrà la durata fino al 15 giugno 2016 dalla data di consegna del servizio e per un numero presunto non vincolante di n.42.000 pasti nonché un periodo presunto di 140 gg.

Non sono ammesse varianti;

4. IMPORTO A BASE D'ASTA:

Importo complessivo presunto della concessione: **Euro 126.000,00 IVA esclusa**;

Prezzo posto a base d'asta per singolo pasto: **Euro 3,00 IVA esclusa**;

Importo a base d'asta presunto soggetto a ribasso **€ 120.960,00 iva esclusa**

I costi inerenti la sicurezza dovuti ad attività di interferenze sono pari a **€ 5.040,00** (cinquemilazerquarantaeuro/00), giusta redazione del DUVRI allegato;

5. PROCEDURA DI GARA:

Affidamento ai sensi dell'art.57 comma 6 del D.lgs.163/2006 e s.m.i, con criterio di aggiudicazione secondo l'offerta del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 163/2006, individuato ai sensi dell'art. 86 commi 1 e 3 con il criterio di esclusione automatica di cui all'art. 124 c. 8 del Codice, da applicare sull'importo del buono pasto a base di gara;

6. TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE:

Termine perentorio di ricezione delle offerte: **giorno _____ alle ore 12,00**

Data di apertura in seduta pubblica del **giorno _____ alle ore 13,00** presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area Ambiente e Protezione Civile;

Persone ammesse: i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

7. OFFERTE E DOCUMENTAZIONE:

Le offerte dovranno pervenire, **a pena di esclusione**, in un plico consegnato a mano o a mezzo servizio postale, entro le **ore 12,00 del giorno _____ (_____)** sigillato e firmato sui lembi di chiusura presso il protocollo generale dell'Ente all'indirizzo di cui al punto 1) del presente Bando di Gara. La data di arrivo dei plichi al Protocollo dell'Ente è perentoria e non si terrà conto, in ogni caso, oltre tale data del giorno di ricezione da parte del servizio postale dell'istanza.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione entro il termine stabilito;

Non si terrà conto delle offerte che dovessero pervenire oltre il termine sopra indicato, intendendosi l'Amministrazione Comunale esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

Trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

Il plico contenente l'offerta, debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura dal mittente, indirizzato a: Comune di Campo bello di Licata, p.zza XX settembre n. 1 – 92023 Campobello di Licata (AG), dovrà recare la seguente dicitura: **"NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA"**.

Il plico dovrà contenere **DUE BUSTE** separate, regolarmente sigillate e controfirmate sui lembi, con l'indicazione della ditta concorrente e la dicitura, rispettivamente:

"Busta A – DOCUMENTAZIONE"

"Busta B – OFFERTA"

La documentazione inviata dalle Ditte partecipanti alla gara, ad esclusione della ditta aggiudicataria verrà restituita a richiesta degli interessati, mentre la cauzione provvisoria, sempre ad esclusione della ditta aggiudicataria, sarà restituita entro 30 giorni dall'avvenuta efficacia della aggiudicazione definitiva.

I plichi di invio, giunti a destinazione, non possono essere ritirati, sostituiti, integrati e comunque modificati.

Non saranno ammesse alla gara le ditte che non osserveranno le suddette norme di presentazione dell'offerta.

La busta contrassegnata con la lettera "A – DOCUMENTAZIONE" dovrà contenere, **pena l'esclusione dalla gara**, la seguente documentazione:

1) Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva redatta in carta semplice, sottoscritta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 2000, da redigersi solo ed esclusivamente, **a pena di esclusione**, sul modello allegato (**Allegato A**) al presente bando di gara e dovrà contenere, **a pena di esclusione**, tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato **NONCHE LE SOTTO ELENCALE DICHIARAZIONI:**

1.1) La qualità di legale rappresentante della ditta partecipante;

- 1.2) La denominazione della ditta;
- 1.3) Il numero di iscrizione della C.C.I.A.A. per le attività inerenti alla fornitura da eseguire;
- 1.4) Posizione INAIL con relativa regolarità contributiva;
- 1.5) Posizione INPS con relativa regolarità contributiva ;
- 1.6) Codice fiscale – Partita IVA;
- 1.7) La sede legale;
- 1.8) Se cooperativa, dichiarazione in ordine all'iscrizione al registro delle cooperative tenuto dalla Camera di Commercio, e all'albo regionale delle cooperative sociali in attuazione dell'art. 9 della legge n. 381/1991, **contenente anche i dati fallimentari nonché l'inesistenza di procedura concorsuale in corso di cui per quanto attiene reati per attività mafiosa;**
- 1.9) Di aver preso conoscenza del presente Bando di Gara, della Convenzione e delle Specifiche Tecniche, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo, di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso, remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- 1.10) Che non esistono cause di esclusione, secondo quanto previsto dall'art. 38 del D. Lgs 163/2006 e ss. mm. ed ii. e precisamente:
 - a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L. 31/05/1965 n. 575 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 del potere di rappresentanza o del Direttore Tecnico, se si tratta di altro tipo di Società o del socio unico ovvero del socio di maggioranza, in caso di società con meno di 4 soci;
 - c) di non aver riportato condanne con sentenza passata in giudicata, nei cui confronti non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e di non aver riportato sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 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 o del socio unico ovvero del socio di maggioranza, in caso di società con meno di 4 soci. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
 - d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19/03/1990 n. 55, l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
 - e) di non aver commesso violazioni gravi definitivamente 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) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non è stato commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;
 - g) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al

pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

- h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1/ter dell'art. 38 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i. così come introdotto dall'art. 4 del D.L. n. 70 del 13.05.2011 non risulta l'iscrizione nel Casellario Informatico di cui all'art. 7, c. 10, del suddetto Decreto, per avere presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) che presentino la certificazione di cui all'art. 17 della L. 12 marzo 1999 n. 68, salvo il disposto del comma 2;
- m) di non aver riportato sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c, del D.Lgs. 8.06.2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del D.L. 4/07/2006 n. 223, convertito con la legge 4 agosto 2006 n. 248;
- m-bis) nei cui confronti, ai sensi dell'art. 40, c. 9-quater, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, c. 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
- m-ter) di non aver riportato nei propri confronti un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative previste, pur essendo state vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. n. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 151/1991, convertito, con modificazioni, dalla Legge n. 203/1991, alcuna denuncia all'Autorità Giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4 comma 1, della L. n. 689/1981. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'art. 6 la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
- m-quater) di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

ovvero

- che la Ditta non è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo, di cui all'art. 2359 del C.C. e di avere formulato l'offerta autonomamente;

1.11) Di impegnarsi in caso di aggiudicazione a produrre tutta la documentazione necessaria per la stipula del contratto mediante forma pubblica amministrativa. Tutte le spese relative al contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Nel caso che il concorrente partecipi alla gara in forma di Raggruppamento o Consorzio ordinario, costituito o da costituire, i requisiti richiesti per l'ammissibilità alla gara debbono essere dichiarati da tutti i soggetti che di esso fanno o faranno parte, producendo ciascuno un'autonoma dichiarazione, redatta secondo lo schema di cui all'allegato "A" e corredata dalla copia del documento di identità del sottoscrittore.

L'istanza di partecipazione e la dichiarazione dovranno essere corredate, **pena l'esclusione dalla gara**, da:

- a) Fotocopia di un documento di identità in corso di validità del dichiarante;
- b) **Referenze bancarie**, rilasciate da almeno un Istituto di Credito, attestante la solidità economica-finanziaria della ditta;
- c) **Convenzione della Concessione** firmata in ogni foglio per conoscenza ed accettazione dal legale rappresentante o titolare o procuratore dell'impresa singola, **a pena di esclusione**;
- d) **attestazione di presa visione dei luoghi rilasciato dal responsabile della V Area Funzionale**;

8. GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

La domanda di partecipazione dovrà essere accompagnata, **a pena di esclusione dalla gara**, da una **garanzia pari al 2% dell'importo a base d'asta** e può essere costituita, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/06 e ss. mm. ii., sotto forma di fideiussione, a scelta dell'offerente:

- a) Polizza fideiussoria bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58;
- b) La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- c) La garanzia deve avere validità per almeno centottanta (180) giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- d) L'offerta è altresì corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113, qualora l'offerente risultasse affidatario;
- e) Ai sensi del citato art. 75 comma 7, del D.Lgs 163/2006, per le imprese certificate UNI CEI ISO 9000 (*certificazione rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000*) l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50%. Per usufruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia definitiva è pari al 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, da costituirsi secondo le modalità meglio specificate nella convenzione.

La busta Contrassegnata con la lettera "B – OFFERTA" sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal mittente, dovrà contenere, **esclusivamente**, l'offerta economica, in bollo (**€ 16,00**), sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente, compilata in lingua italiana, indicando l'importo offerto in cifre e in lettere, proposto come offerta sull'importo posto a base di gara pari ad **€ 3,00 IVA esclusa, per singolo pasto, a pena di esclusione**, da redigersi solo ed esclusivamente, sul modello allegato (**Allegato B**).

Ai sensi dell'art. 32, comma 7-bis, del D.L. 21 giugno 2013, n. 69, convertito in L. 9 agosto 2013 n. 98, il prezzo più basso è determinato al netto delle spese relative al costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, delle voci retribuite previste dalla contrattazione integrativa di secondo livello e delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Nel caso che il concorrente sia un Raggruppamento o un Consorzio ordinario non ancora costituito, l'offerta economica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutti i soggetti che di esso faranno parte.

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella offerta in lettere sarà presa in considerazione quella più favorevole all'amministrazione appaltante.

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento.

In caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.

L'offerta avrà validità per 180 giorni dalla data della presentazione.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione Comunale potrà decidere comunque di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

L'offerta non dovrà contenere né riserve né condizioni in contrasto con il presente Bando, pena la sua invalidità.

In caso di mancata aggiudicazione alla prima in graduatoria la gara verrà aggiudicata alla seconda ditta o alla terza e così via.

La stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 79 del D. Lgs 163/06, comunica d'ufficio l'aggiudicazione definitiva entro un termine non superiore a 5 giorni, all'aggiudicatario e ai 2 concorrenti che seguono in graduatoria.

L'aggiudicazione definitiva verrà effettuata dai competenti organi della stazione appaltante.

Si procederà alla stipula della convenzione mediante forma pubblica amministrativa. Tutte le spese relative al contratto sono a totale carico del concessionario aggiudicatario.

Pagamento: secondo quanto previsto nella convenzione.

9. FORMA GIURIDICA DELL'EVENTUALE RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE CONCORRENTE ALLA GARA:

Secondo quanto previsto dall'art. 37 del D. Lgs n. 163/2006

10. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D. Lgs n. 163/2006, costituiti da imprese singole di cui alle lettere a), b) e c), o da imprese riunite o consorziate di cui alle lettere d) ed e), ai sensi dell' art. 37 del D. Lgs n. 163/2006;

Requisiti di ordine generale: insussistenza cause ostative a contrattare con le Pubbliche Amministrazioni ex art. 38 del D. Lgs n. 163/2006 e insussistenza di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale e di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Amministrazioni Pubbliche ai sensi dell'art. 5, comma 1, della legge n. 123/2007 oppure precisazione della scadenza o della revoca di eventuali provvedimenti di sospensione o interdittivi adottati nei confronti dell'impresa in base alla medesima disposizione.

Requisiti specifici, di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria di seguito esplicitati:

1. Requisiti specifici

Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara di appalto per il servizio di ristorazione scolastica sono tenuti a **presentare** i seguenti documenti:

- Certificazione dimostrante di avere nell'organico una unità con esperienza triennale con qualifica di Direttore o addetto al coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva;
- iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per la categoria mensa scolastica o ristorazione;
- attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente;

2. Requisiti di capacità tecnico-professionale.

Gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura di gara per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica sono tenuti a dimostrare la loro capacità tecnico-professionale, dell'importo almeno pari al servizio da affidare, mediante la **presentazione** dell'elenco delle principali forniture o dei principali servizi analoghi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di forniture prestate a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di forniture prestate a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

3. Requisiti di capacità economico-finanziaria.

Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara di appalto per il servizio di ristorazione scolastica sono tenuti a dimostrare la loro capacità economica e finanziaria, dell'importo almeno pari al servizio da affidare, mediante la **presentazione** del fatturato globale d'impresa e fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto relativa agli ultimi tre esercizi.

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute, producendo/dimostrando l'avvenuta registrazione.

11. MODALITA' DI PAGAMENTO:

Il pagamento per il servizio reso all'utenza sarà effettuato secondo quanto previsto dall'art. 42 della convenzione. Per il servizio diretto al personale scolastico avente diritto alla refezione ai sensi della legge n.4/1999 e s.m.i., con onere interamente a carico delle istituzioni scolastiche di appartenenza, il responsabile del servizio con successivo e separato atto provvederà ad assumere formale impegno di spesa e contestuale accertamento di entrata nei servizi per conto terzi per anticipare il contributo a carico del Ministero a copertura del servizio erogato dal concessionario; con periodicità trimestrale, il responsabile del servizio provvederà ad anticipare il pagamento con assunzione di formale atto di liquidazione previa acquisizione di attestazione da parte dell'istituzione scolastica e regolare documentazione fiscale.

12. PENALITA'

Qualora il concessionario non attenda agli obblighi di legge e regolamenti concernenti la convenzione, l'Amministrazione comunale potrà applicare a sua esclusiva discrezione delle sanzioni penali, così come disposto dalla convenzione.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione della inadempienza rispetto alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni otto dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento sarà assunto dal Responsabile dell'Area o dal Funzionario responsabile del Servizio scolastico che procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

13. CESSIONE E SUB-APPALTO

Si fa riferimento a quanto disposto all'art.12 della convenzione.

14. D.U.V.R.I.

I costi inerenti la sicurezza dovuti ad attività di interferenze sono pari a **€.5.040,00** (cinquemilazeroquarantaeuro/00), giusta DUVRI allegato alla presente;

15. TRACCIABILITÀ

L'Appaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

16. AVVERTENZE

Sia l'offerta che tutta la documentazione richiesta deve essere redatta in lingua italiana.

Il servizio in concessione sarà aggiudicato anche nel caso di presentazione di una sola offerta purché ritenuta valida.

La partecipazione alla gara comporta piena e incondizionata accettazione di tutte le norme e condizioni sopra esposte o richiamate, nonché di tutta la normativa vigente in materia.

Ai sensi dell'art. 81 del D. Lgs n. 163/2006 la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento.

Non sarà preso in considerazione il plico che non risulti pervenuto al protocollo dell'Ente entro il termine ed orario di scadenza sopra fissato.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti dal Bando, fatta eccezione per il bollo, per cui sarà ammessa regolarizzazione.

Ai sensi dell'art. 10 della Legge 31/12/1996, n. 675 e successive modifiche ed integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati ha infatti la sola finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura d'affidamento e sarà utilizzata per gli eventuali procedimenti conseguenti sia amministrativi che giudiziali.

La documentazione degli atti relativi alla presente gara è pubblicata all'Albo Pretorio Comunale e sul sito internet del Comune di Campobello di Licata all'indirizzo:

www.comune.campobellodilicata.ag.it alla voce "**BANDI**".

Possono essere ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i legali rappresentanti dei concorrenti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'art. 6-bis del Codice dei Contratti e della delibera attuativa dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 111 del 20 dicembre 2012, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

17. ANTIMAFIA

Restano ferme le vigenti disposizioni in materia di prevenzione alla delinquenza di stampo mafioso e di comunicazione e informazione antimafia.

A tal proposito i partecipanti dovranno allegare la dichiarazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 tra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune di Campobello di Licata ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Commissione Straordinaria n. 43 del 02/07/2007. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, sul modello "protocollo legalità" allegato al presente bando;

18. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D. Lgs 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara.

19. ALTRE INFORMAZIONI

Non sono ammessi a partecipare alle gare soggetti privi dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D. Lgs n. 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Ogni altra informazione concernente le modalità di presentazione delle offerte, le cause di esclusione dalla gara, il servizio in oggetto e le modalità di esecuzione contrattuale sono contenute, oltre che nel presente Bando di Gara, nella convenzione nonché per quanto non previsto si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

Eventuali integrazioni alla documentazione di gara, chiarimenti di interesse generale nonché la graduatoria definitiva di gara saranno pubblicate esclusivamente sul sito internet del Comune di Campobello di Licata e tali pubblicazioni avranno valore di comunicazione ufficiale a tutti gli effetti.

20. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è il dott. Geol. Giuseppe Nigro

21. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Agrigento.

Il Responsabile del Procedimento

Dott. Geol. Giuseppe Nigro

ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Spett.le **Comune di Campobello di Licata**
Piazza XX settembre n. 1
92023 Campobello di Licata

Oggetto: Istanza per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia del Comune di Campobello di Licata.

Prezzo posto a base d'asta per singolo pasto: Euro 3,00 IVA esclusa;

CIG:

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a

.....il..... e residente a

(Prov) in via in qualità di¹ della
Ditta/Società

..... avente sede legale a (Prov
.....),

GAP, in vi..... n.....,
Tei.

....., Fax, Codice Fiscale

PEC (OBBLIGATORIA) _____

partecipante alla gara in oggetto come:

impresa singola;

consorzio stabile costituito dai seguenti consorziati:

impresa consorziata.....

impresa consorziata

impresa consorziata

capogruppo del raggruppamento temporaneo d'impresa ovvero consorzio ordinario di concorrenti,
composto dalle seguenti imprese:

Capogruppo

Mandante

Mandante

A tal fine, sotto al propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

1. dell'art. 76, comma 1 del D.P.R. n.445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi,
nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;

2. dell'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente
conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritieri;

3. dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, l'Ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a
campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

di obbligarsi ad eseguire il servizio in concessione alle condizioni e ai prezzi offerti, che riconosce remunerativi e compensativi, risultanti dalla convenzione di concessione, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità di revisione del prezzo offerto e di aver preso visione delle attrezzature e dei locali dove si svolgerà il servizio;

- di avere preso conoscenza dell'oggetto del servizio e delle relative norme e di accettare tutte le condizioni del presente bando di gara, nonché quelle della convenzione, relativo alla durata, qualità, modalità del servizio, riscossione e di accettare le norme vigenti che regolano il servizio;
- e) di accertare la dichiarazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 tra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune di Campobello di Licata ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Commissione Straordinaria n. 43 del 02/07/2007. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, sul modello allegato 1 del presente bando;
- d) di non trovarsi in alcuna situazione elencata all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;
- e) di non trovarsi nelle condizioni ostative di cui all'art. 10 L. 575/65 e successive modifiche ed integrazioni;
- f) di obbligarsi ad effettuare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi territoriali integrativi degli stessi, riferiti alla località in cui si svolgono i lavori, applicabili alla data dell'offerta;
- g) di essere in regola con le norme di cui alla legge 68/99;
- h) di essere in possesso dei requisiti di regolarità contributiva sulla base della normativa vigente;
- i) di impiegare, in caso di aggiudicazione della presente gara, personale con specifica qualifica ed esperienza nell'erogazione del servizio in oggetto;
- l) di presentare all'Ente appaltante, in caso di aggiudicazione della presente gara, adeguata polizza Responsabilità Civile verso Terzi, con i massimali più alti previsti dalla legge;
- m) di possedere esperienza in servizi di ristorazione collettiva prestati negli ultimi tre anni (2013/2014/2015), nella preparazione di pasti completi giornalieri, non inferiore a 300 unità, riferite al solo pranzo o alla sola cena anche per più committenze e anche se separati in più centri di cottura, per un periodo minimo di sei mesi per ciascuno dei tre anni sopra indicati;
- n) di avere un fatturato globale, per prestazione di servizi di ristorazione collettiva riferito al triennio (2013/2014/2015), pari all'importo a base d'asta, oppure di essere in grado di dimostrare la necessaria capacità economica e finanziaria con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 385/93;
- o) di avere nell'organico una unità con esperienza triennale con qualifica di Direttore o addetto al coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva;
- p) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- q) di essere a conoscenza che l'affidamento del servizio è sottoposto ai vincoli e alle verifiche di cui al D.Lgs. 163/2006;
- r) di essere in possesso di idonea documentazione sanitaria riferita al personale ed ai mezzi impiegati nell'esecuzione del servizio;
- s) di possedere attrezzature, mezzi tecnici, e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere;
- t) di impegnarsi a consegnare la documentazione richiesta, in caso di aggiudicazione, entro il termine che gli verrà indicato dall'Amministrazione, pena la decadenza dal diritto alla stipula della convenzione, in favore del secondo in graduatoria;
- u) di impegnarsi a sottoscrivere la convenzione entro 5 (cinque) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o fax ed a sostenere le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria, pena la decadenza dell'aggiudicazione;
- v) di sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivanti da obblighi in dipendenza dell'espletamento delle varie fasi del servizio eseguito in base al presente appalto, ivi compresi i danni a persone e cose;
- w) di impegnarsi ad effettuare la registrazione dell'autorizzazione sanitaria dei locali adibiti a mensa scolastica;
- x) di impegnarsi a non presentare la domanda singolarmente, in raggruppamento temporaneo d'impresa (R.T.I) o in consorzio, nel caso di partecipazione alla gara di un altro concorrente con il quale esistono rapporti diretti di controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile.
- xx) (nel caso di consorzio o raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, non ancora costituiti);
- xxx) di impegnarsi a indicare un locale presente nel centro urbano in ordine all'acquisto dei buoni pasto/ticket da parte degli utenti così come previsto dalla convenzione.
1. che il raggruppamento/consorzio nel suo complesso nonché i singoli partecipanti al raggruppamento/consorzio possiedono i requisiti richiesti;

2. che in caso di aggiudicazione sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a.....

3. che in sede di offerta saranno indicate le parti del servizio svolte dalla capogruppo o da altri membri dell'associazione temporanea/consorzio;

4. che in caso di aggiudicazione le imprese raggruppate si uniformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006;

y) (nel caso di raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, sia costituito):

che il raggruppamento nel suo complesso nonché i singoli partecipanti al raggruppamento possiedono i requisiti richiesti;

che con atto pubblico/scrittura privata autenticata Rep. n..... in data....., che si allega, è stato conferito mandato speciale di rappresentanza collettivo ed irrevocabile a.....

che il servizio tra i componenti del raggruppamento verrà ripartito come segue:

Capogruppo.....

Servizio.....

Mandante.....

Servizio.....

z) di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs.626/94 e succ. mod. in materia di sicurezza e del D. L. 11° 155 del 26 maggio 1997, (HACCP);

La dichiarazione dovrà essere corredata, pena l'esclusione dalla gara, da fotocopia di documento di identità in corso di validità del dichiarante.

Luogo e data

IL DICHIARANTE

(Firmare in modo chiaro e leggibile e timbro)

Allegato "B"

Spett.le **Comune di Campobello di Licata**
Piazza XX settembre n. 1
92023 Campobello di Licata

LA PRESENTE OFFERTA DOVRÀ ESSERE LEGALIZZATA CON MARCA DA BOLLO DA EURO 16,00

Oggetto: OFFERTA per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia del Comune di Campobello di Licata.

Prezzo posto a base d'asta per singolo pasto: Euro 3,00 IVA esclusa;

OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a _____ nella sua qualità
di titolare e /o legale rappresentante dell'impresa _____ con sede in
_____ Via/ P.zza _____ n° _____, telefono
_____ fax _____
codice fiscale _____, partita IVA _____

Con la presente,

OFFRE

Il prezzo unitario (per singolo pasto) più basso pari ad € _____ (in cifre)
_____ (in lettere) IVA esclusa di cui:

€ _____ per costo del personale non soggetto a ribasso

€ _____ per pasto già ridotto del ribasso applicato

(Luogo)

(data)

IL DICHIARANTE

(Firmare in modo chiaro e leggibile e timbro)



COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo

SCHEMA DI CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN CONCESSIONE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA PER L’ANNO SCOLASTICO 2015

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Modalità del servizio
- Art. 3 - Centri di cottura
- Art. 4 - Durata del servizio
- Art. 5 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza
- Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 9 - Sopralluogo
- Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 12 - Sub-appalto del servizio
- Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 14 - Etichettatura delle derrate
- Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 16 - Garanzia di qualità
- Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'I.A.
- Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi.
- Art. 21 - Oneri inerenti il servizio.
- Art. 22 – Responsabilità del concessionario
- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Vestiario
- Art. 25 - Igiene del personale
- Art. 26 - Rispetto della normativa
- Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro
- Art. 28 - Menù
- Art. 29 - Variazioni dei menù
- Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti
- Art. 31 - Diete speciali
- Art. 32 - Conservazioni campioni
- Art. 33 - Piano di autocontrollo
- Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie
- Art. 35 - Controlli
- Art. 36 - Conservazione delle derrate
- Ah. 37 - Riciclo
- Art. 38 - Divieti
- Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 40 - Rifiuti
- Art. 41 - Prezzo del pasto
- Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza
- Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- Art. 44 - Spese
- Art. 45 - Cauzione provvisoria
- Art. 46 - Cauzione definitiva
- Art. 47 – assicurazioni di responsabilità civile
- Art. 48 - Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico
- Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 50 - Inadempienze e penalità

- Art. 51 - Applicazione delle penalità
Art. 52 - Risoluzione di diritto del contratto
Art. 53 - Foro competente
Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme
Art. 55 - Norme in materia di sicurezza
Art. 56 - Impiego di energia
Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 58 - Ulteriori obbligazioni del concessionario
Art. 59 - Licenze e autorizzazioni
-

Art. 1 - Oggetto della Convezione e tipologia dei servizi richiesti

La Convezione ha per oggetto la fornitura di pasti caldi a favore degli alunni e del personale docente delle scuole dell'infanzia, site nel Comune di Campobello di Licata.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Comune, Stazione appaltante: l'Amministrazione comunale del Comune di Campobello di Licata;
b) concessionario o aggiudicatario: l'Impresa o il raggruppamento o il Consorzio che è risultato aggiudicatario.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

Trattandosi di concessione del servizio di ristorazione scolastica, si fa riferimento all'art. 30 del D. lgs 163/2006 e s.m.i..

Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza e nella fattispecie, l'ufficio competente del Comune si riserva di effettuare controlli saltuari e verificare la correttezza del pasto erogato.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della mensa negli edifici scolastici destinati a scuola dell'infanzia e precisamente:

- Scuola dell'infanzia _____;
- Scuola dell'infanzia _____;
- Scuola dell'infanzia _____;

b) la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato all'interno di almeno due edifici scolastici relativa distribuzione, fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri in materiale carto-plastico del tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE. Possono essere distribuiti solo pasti appositamente preparati presso il citato centro di cottura pertanto è vietata la distribuzione di pasti precotti o preparati altrove;

c) assistenza e sorveglianza nel refettorio, durante lo svolgimento del servizio per ogni scuola;

d) la gestione tecnico-contabile relativa all'emanazione di ticket/buoni mensa da vendersi in apposito locale o mediante servizio informatizzato del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), o/e tramite apposito sistema Web del concessionario.

La concessione prevede l'organizzazione, la preparazione di pasti caldi presso almeno due dei locali adibiti a cucina delle scuole e distribuiti rispettivamente nei locali di refezione delle scuole dell'infanzia e la pulizia delle stoviglie e lo sbarazzo e pulizia dei locali utilizzati.

La media giornaliera dei pasti da fornire per i plessi sopraindicati è quantificata nella misura di circa _____ al giorno.

Art. 2 - Modalità del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, per n. 5 giorni settimanali per gli alunni delle scuole dell'infanzia, salvo i giorni festivi infrasettimanali e le chiusure per festività riconosciute dal calendario scolastico .

I pasti dovranno essere preparati attenendosi alle tabelle dietetiche, redatte dal Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dall'A.U.S.L 1 di Agrigento, indicative delle grammature, allegate al presente capitolato.

Il servizio in concessione, che ha per oggetto l'erogazione giornaliera di pasti caldi, prevede quanto segue:

- pulizia e sanificazione straordinaria, delle stoviglie, pentolame, frigoriferi, cucine ecc, dei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti prima e dopo l'inizio della refezione scolastica;
- preparazione e cottura dei pasti da approntare in almeno due cucine (plessi "Hemingway" e "Carnevale);
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti;
- trasporto dei pasti nei locali mensa dei plessi destinati al solo consumo del pasto;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ritiro dei piatti dopo la consumazione dei pasti;

- pulizie delle stoviglie utilizzate ed occorrenti per la preparazione e consumo dei pasti, tenuto conto che tutte le attrezzature occorrenti dovranno essere tenute in costante stato d'uso e pulite giornalmente;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- pulizia, lavaggio e disinfezione giornaliera degli ambienti di cucina e locali mensa;
- disinfezione dei locali adibiti al servizio di che trattasi prima dell'inizio e successivamente con cadenza trimestrale.

Spetta al concessionario la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti ivi compresi, oltre alle varie derrate alimentari:

- tutti i mezzi per la produzione dei pasti, oltre a quelli già presenti nelle scuole e visionate in fase di sopralluogo dei plessi;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori ed il lavaggio del pentolame e quant'altro, presso tutti i plessi scolastici.

Al concessionario spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono preparati, distribuiti e consumati.

Sono invece a totale carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di acqua, energia elettrica, gas, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

Art. 3 - Centri di cottura

Il Concessionario, per l'esecuzione della presente concessione, si dovrà avvalere almeno di due cucine collocate presso gli istituti scolastici destinate a scuole dell'infanzia. Il concessionario dietro richiesta e se lo riterrà opportuno potrà utilizzare un numero superiore di cucine.

Art. 4 - Durata della Concessione del servizio

La convenzione avrà una durata presunta di n.140 giorni di effettivo servizio e comunque fino al 15 giugno 2015

Il Servizio si svolgerà, come da comunicazione da parte dei competenti organi scolastici, come segue:

Scuole materne: da lunedì al Venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,00.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che il Comune, con provvedimento notificato al concessionario almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto.

Per la eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

Art. 5 - Prezzi posti a base della gara

Il prezzo presuntivo posto a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di Euro 3,00 per ogni pasto erogato.

Il prezzo del ticket/buono mensa che il concessionario dovrà applicare risulta dal prezzo a base d'asta al netto del ribasso oltre iva.

Per i soggetti aventi due o più figli utenti della refezione scolastica si applicherà una riduzione del 30% per il secondo figlio

Soggetti che hanno diritto alla riduzione sono n_____

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne, dal personale docente e dai collaboratori operanti in tali strutture.

Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art 8 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero medio presunto dei pasti è di 300 giornalieri. Tale dato ha valore indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale:

Il concessionario dovrà concordare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e comunque la modalità delle possibili variazioni con la struttura scolastica.

Il numero dei pasti presunti, calcolato dall'esame degli anni precedenti, è il seguente:

Pasti n. 42.000 per un valore presunto a base d'asta Euro **€120.960,00 iva esclusa** oltre IVA al 4% oltre agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 9 - Sopralluogo obbligatorio.

Le ditte che intendono partecipare sono tenute ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole comunali per una valutazione dello stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature. Le attrezzature sono fornite dall'Ente in comodato d'uso gratuito per la durata della concessione.

Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte.

come stabilito nel bando di gara.

Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione.

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 163/2006 con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 82 del suddetto decreto, a favore dell'offerta economicamente più bassa. Le eventuali offerte che presentino carattere anormalmente basso, saranno assoggettate a verifica, ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 12- Subappalto del servizio

Resta vietato al concessionario sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura.

Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

E' fatto obbligo al concessionario di utilizzare sale iodato.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, il concessionario, dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. L'Amministrazione non è responsabile di eventuali furti di derrate che dovessero verificarsi nei depositi e locali delle scuole.

Costituiscono requisiti essenziali e obbligatori del servizio:

- il rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 155/97,

Art. 14 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal concessionario deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data di confezionamento
 - quantità

Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R 327/80, artt.31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e successive modifiche ed integrazioni. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e successive modifiche ed integrazioni .

Art. 16 - Garanzie di qualità

Il concessionario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche

Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dal concessionario.

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna al concessionario alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio: la cucina, le attrezzature presenti nei locali cucina e il refettorio necessari per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti , previa redazione di apposito verbale di consegna da redigere in contraddittorio. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e, comunque, senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico del concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico del concessionario la manutenzione ordinaria e delle attrezzature e degli impianti avuti in consegna, dei quali

dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. All'Amministrazione Comunale compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali. Qualora la Ditta concessionaria non esegua gli interventi necessari in tempo utile per non pregiudicare e/o interrompere il regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale previo accertamento del guasto, potrà provvedervi immediatamente, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisa la seguente definizione:

Si intende per manutenzione ordinaria tutti i lavori periodici, anche preventivi, necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

Art. 19 - Accessi

E' consentito il libero accesso a tutti i locali utilizzati per garantire il servizio di refezione scolastica al personale tecnico o amministrativo dell'Amministrazione Comunale o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In particolare il personale dell'Ufficio Sport Spettacolo e Cultura è incaricato di valutare e controllare il regolare svolgimento del servizio. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo al concessionario, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale e del concessionario. Ogni deroga e responsabilità è a carico del concessionario.

Art. 20- Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Il concessionario dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura e le stoviglie in dotazione per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

Art. 21 - Oneri inerenti il servizio

Sono a totale carico del concessionario, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio. A titolo esemplificativo: tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, del refettorio e dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove mancanti;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucine;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere previsto nel presente capitolato, ad esclusione delle spese previste all'art. 2 ultimo capoverso, che rimangono a carico dell'A.C.

Art. 22 - Responsabilità del Concessionario

Il Concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del concessionario, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima della stipula del contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa.

Il concessionario è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti e loro distribuzione.

Art. 23 - Personale

Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della ditta concessionaria che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, gli estremi delle idoneità sanitarie, i livelli e le mansioni a cui è preposto.

In particolare i cuochi dovranno avere una provata professionalità.

Il personale dipendente dovrà essere dotato di una tessera di riconoscimento da portare ben visibile.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Devono essere garantiti almeno due cuochi e cinque inservienti per non meno di 4 ore giornaliere che verranno così distribuiti:

- Scuola Materna Plesso via ___ cuoco ___ inserviente
- Scuola Materna Plesso via ___ cuoco ___ inserviente

Se necessario, il concessionario dovrà impiegare un numero di persone superiore al minimo richiesto su indicato e tale da garantire un servizio efficiente e ordinato.

Il Concessionario dovrà garantire la presenza costante di un responsabile a cui l'Amministrazione Comunale può rivolgersi per qualsiasi necessità. Il responsabile deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili; le complete generalità ed i recapiti telefonici del responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

Il personale in servizio dovrà tenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni ed i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

Il concessionario si impegna a richiamare, e, se ne ricorre il caso, sostituire i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Il Concessionario assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato al momento del contratto per quanto attiene al numero, mansioni, livello e monte-ore.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente all'A.C.

Il Concessionario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone l'amministrazione appaltante.

Art. 24 - Vestiario

Il Concessionario fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

Art. 25 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, ecc. durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale).

Art. 26 - Rispetto della normativa

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono pertanto a totale carico del concessionario, che ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Questa Amministrazione quindi è del tutto estranea ai rapporti economici tra la il concessionario e i propri dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima.

Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

Il Concessionario si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente alle persone e alle cose tanto dell'Amministrazione Comunale che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni.

Il Concessionario deve inoltre ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il concessionario dovrà:

- esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio di refezione scolastica e nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

- Attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo, che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

- Adottare obbligatoriamente 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'A.C. da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio

- Dovrà essere in possesso del piano di sicurezza sul lavoro ai sensi del Dlgs. N.626/94 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al concessionario delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva di operare una sanzione paria a €.500,00 . Tale somma sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la ditta si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 28 - Menù

I menù sono stati elaborati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento che ha elaborato i menù.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert, come da menù e grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche.

Ogni porzione dovrà garantire le quantità previste per le grammature a crudo di cui alle suddette tabelle dietetiche.

Dovrà essere disponibile ogni giorno, gratuitamente, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

Inoltre, ad ogni utente verrà fornita cc. 500 di acqua minerale non gasata in confezione PET di capacità a scelta della ditta aggiudicataria della concessione.

Nei giorni stabiliti per le gite scolastiche o altre attività analoghe L'I.A. dovrà, se richiesto, preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, si valutasse di non attivare la colazione a sacco, per quel giorno la fornitura dei pasti verrà sospesa.

Art. 29 - Variazione dei menù

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù ed alle tabelle dietetiche, su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale. Nessuna variazione invece, potrà essere apportata dal concessionario senza la specifica autorizzazione della A.C.

Di norma le variazioni potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. Le variazioni non comporteranno nessuna modifica al costo del pasto. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari.

Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti

Tutti i pasti dovranno essere prodotti presso le cucine delle scuole interessate. Il consumo dei pasti si svolgerà nei locali mensa approntati per tempo dal concessionario, attraverso l'allestimento dei tavoli con tovaglie, tovaglioli e bicchieri di carta, posate e piatti idonei per i pasti da consumarsi giornalmente, in dotazione e comunque da integrarsi qualora insufficienti, a carico del concessionario.

I pasti saranno somministrati negli orari comunicati dagli Istituti scolastici, con la precisazione che il tempo di permanenza degli alunni presso i locali mensa per la consumazione dei pasti dovrà tenere conto degli orari di ripresa delle attività scolastiche pomeridiane.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente entro le ore 9,30 circa di ogni giorno dal concessionario con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica.

Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza settimanale, all'ufficio competente del comune per le eventuali verifiche del servizio.

Art. 31 - Diete speciali

Il concessionario dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico del concessionario dei prodotti "senza glutine". Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e scodellamento nel pieno rispetto di tale patologia.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un medico o di un dietista.

Il concessionario, inoltre, è tenuto a fornire giornalmente diete personalizzate per motivazioni etico-religiose, formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 32 - Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il concessionario deve prelevare almeno 1 aliquota da 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riponendoli in sacchetti sterili, con l'indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni dei prodotti tal quale e non sulla preparazione miscelata;

- risotto, minestre, arrosto ecc. Campioni del prodotto completamente elaborato;
- pane : campione del prodotto tal quale.

Art. 33 - Piano di autocontrollo

Il concessionario deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97, un piano di autocontrollo in tutti i punti di refezione delle mense scolastiche.

L'autocontrollo con metodologia HACCP deve essere effettuato per tutte le fasi di produzione del prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, costituenti il punto di partenza dei processi produttivi.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi.

Il concessionario provvedere ad una assidua vigilanza sulle modalità di applicazione dell'HACCP e ne risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

Il Concessionario dovrà provvedere all'inizio di ogni mese:

- 1) all'esecuzione di campionamento ed analisi per la ricerca della carica mesofila totale e della carica psicrofila totale, da effettuare in almeno tre riprese, su macchinari, strumentazioni, tavoli di lavoro, locali ecc, nelle scuole interessate dalla refezione;
- 2) all'analisi microbiologica dell'acqua utilizzata nelle scuole interessate dalla refezione;
- 3) dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie

Il concessionario deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dal concessionario e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

Art. 35 - Controlli

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di fare eseguire sopralluoghi all'autorità sanitaria competente sul personale addetto al servizio, sulle attrezzature, locali, magazzini e su quant' altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si avvarrà di una Commissione mensa composta da insegnanti e genitori, nominati da ciascun circolo didattico.

La Commissione non rappresenta un organo di controllo, né un organo ispettivo, non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di mensa, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente ai Responsabili Sanitari e agli Organi ispettivi interessati. Alla Commissione spetta il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi. La Commissione si riunirà, previo avviso della P.A. o su richiesta della Commissione stessa, alla presenza dell'Assessore al ramo, del Dirigente del Settore e/o Funzionario Responsabile del Servizio.

Art. 36 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0,0 C e 4,0 C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere riposti in luoghi freschi e asciutti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 37 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 38 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

40 - Rifiuti

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa selezione alla fonte dei rifiuti assimilati agli urbani come individuati dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti, dotando le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori atti ad una prima separazione delle diverse frazioni di rifiuto, da conferire in maniera differenziata, nei

contenitori messi a disposizione della mensa dalla ditta affidataria del servizio gestione rifiuti.

Nelle sale mensa, i contenitori dedicati alla prima selezione, dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Le frazioni da separare sono:

- carta/cartone/tetrapack;
- imballaggi in plastica (che comprendono anche piatti e bicchieri in plastica privi di residui di cibo);
- vetro, alluminio e contenitori metallici;
- frazione umida, composta dagli scarti alimentari provenienti dalla preparazione del cibo, dagli avanzi dei pasti e da eventuali piatti, bicchieri e posate compostabili. Tale frazione potrà essere conferita sfusa all'interno dei contenitori dedicati oppure all'interno di sacchetti compostabili, la cui eventuale fornitura si intende a carico della ditta concessionaria.
- frazione residua indifferenziata (tutti i rifiuti assimilati che non rientrano nelle frazioni di cui sopra).

Si precisa che l'elenco può essere soggetto a variazione a seguito di nuove disposizioni sull'organizzazione del servizio raccolta rifiuti.

Le categorie di rifiuto non appartenenti alle frazioni assimilate agli urbani dovranno essere separate e smaltite ai sensi della normativa vigente. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di rifiuti.

La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità ed all'ambiente.

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendole mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti. La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente

Art. 41 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal concessionario tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dalla presente convenzione.

Il prezzo del ticket/buono mensa che il concessionario dovrà applicare risulta dal prezzo a base d'asta al netto del ribasso oltre iva.

Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa al netto del ribasso.

Il concessionario dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione dei pasti mediante ticket/buoni mensa, acquistabili presso un locale messo a disposizione dal concessionario presente sul territorio, da comunicare all'amministrazione comunale.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli incaricati dal concessionario provvederanno a rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro di cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico del concessionario.

Poiché la gestione del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il concessionario è considerato "Titolare di trattamento correlato dei dati", in conformità al dettato dell'art.29 D.Lgs.n.196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Il concessionario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs.n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione della misura di prevenzione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto. Il Comune si impegna, altresì, a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Rimane a carico del concessionario, redigere, il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Art. 44 - Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, nessuna eccettuata o esclusa, sono a carico del concessionario con esplicita rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 45 - Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore dell'appalto (al lordo di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'I.A.

Art. 46 - Cauzione definitiva

Il Concessionario deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e condizioni previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. Il deposito cauzionale può costituirsi anche mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato ed adottato entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia

Art.47 – assicurazioni di responsabilità civile

Il Concessionario prima della sottoscrizione del contratto di concessione, dovrà provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa, per quanto concerne la responsabilità civile verso gli utenti, i propri dipendenti ed altri soggetti terzi con cui lo stesso possa avere rapporti relativi alla erogazione del servizio (RCT/RCO) con massimale unico non inferiore ad €3.000.000,00 per la garanzia RCT ed € 3.000.000,00 per la garanzia RCO, nonché polizza incendio relativa agli immobili oggetto della concessione per un massimale di € 500.000,00.

Art. 48- Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico

Le offerte saranno immediatamente impegnative per il concessionario, mentre lo saranno per l'Amministrazione Comunale solo dopo che l'aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge.

Pertanto l'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti della concessione in oggetto; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi e compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per la completa esecuzione del servizio in oggetto. Il concessionario non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento del le obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dal concessionario;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione totale o parziale del servizio;
- g) subappalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in

forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. Intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul concessionario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione della convenzione, che verrà detratto da eventuali crediti spettanti al concessionario fino alla concorrenza delle stesse.

Art. 50 Inadempienze e penalità

Qualora si verificano inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI.

1.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;

1.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. QUANTITÀ'

2.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata preparazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. RISPETTO DEL MENU'

3.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);

3.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);

3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (contorno) ;

3.4 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (frutta) ;

4. IGIENICO-SANITARI

4.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

4.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Rinvenimento di parassiti;

4.3 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.4. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;

4.5. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene degli automezzi;

4.6. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

4.7 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

4.8. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti;

4.9. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

4.10 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

4.11 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di refezione;

4.12 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate alimentari;

4.13 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. TEMPISTICA

5.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi comunque imputabili all'I.A. Per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

6. PERSONALE

6.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 23, 24 e 25 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale dell'importo presunto della convenzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificano le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 51 Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità, di competenza del Comune, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 49 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire al concessionario eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale

comunicazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 52 Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale il concessionario si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto di convenzione.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento della concessione alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 53 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà regolamentata dal disposto di cui al D.Lgs. 163/2006.

Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa esplicito riferimento al D.Lgs. 155/97 e s.m.i, e comunque oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appalto è soggetto alla esatta osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge applicabili in suddetta materia, oltre la integrale applicazione del CCNL di categoria e di settore, precetti di legge generale e disposizioni contrattuali che qui devono intendersi integralmente trascritte e riportate.

Art. 55 - Norme in materia di sicurezza

Così come più volte richiamato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al concessionario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, fino al Decreto Legislativo 81/2008. Il concessionario, dovrà redigere, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il DUVR "Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi" per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il Documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ad integrazione ulteriori prescrizioni, alle quali la ditta concessionaria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di giorni 30 dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico competente il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico della ditta concessionaria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 56 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario.

Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il concessionario, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 58 -Ulteriori obbligazioni del concessionario

Il concessionario dovrà inoltre:

a. effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento del Centro di Cottura e sala mensa, per cui la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza del concessionario è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. Il concessionario garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento

delle cucine da concordarsi con il Comune. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico ed è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno del centro di cottura. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura del concessionario che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione;

b) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio e dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;

c) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;

d) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;

e) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;

f) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto

"biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;

g) favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal Comune in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;

h) Fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati (riguardanti le famiglie disagiate segnalate dai servizi sociali) per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa.

Ottenuti i contributi si esonereranno gli utenti usufruttori del contributo AGEA del pagamento del ticket/buono pasto.

i) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica;

j) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer -satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;

k) realizzare nelle scuole un progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con l'amministrazione comunale.

Prima della stipula del contratto, il concessionario dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire al concessionario.

Art. 59 -Licenze e autorizzazioni

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto

COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

PROVINCIA DI AGRIGENTO

PROTOCOLLO DI LEGALITÀ'

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome) nato/a
..... il e residente a (Prov.
.....) in via in qualità di della Ditta/Società
..... avente sede legale a (Prov.....),
GAP, in via n....., Tei.
....., Fax....., Codice Fiscale

Dichiara di Accettare e Sottoscrivere,

Il **Comune di Campobello di Licata** tenuto al rispetto del protocollo di legalità, "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL volto a rafforzare le condizioni di legalità e sicurezza nella gestione degli appalti, a cui ha aderito con delibera della Commissione Straordinaria n. 43 del 02.07.2007, ha proceduto ad integrare il bando e disciplinare di gara redatti secondo gli schemi regionali con le clausole di autotutela previste dalla Circolare dell'assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006 pubblicata sulla G.U.R.S. n. 8 del 10 febbraio 2006 ed a richiedere ai partecipanti alle procedure di affidamento il rilascio della prescritta dichiarazione:

• **Clausola n.1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dalla stazione appaltante, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

• **Clausola n.2**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle forze di polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale, l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

• **Clausola n.3**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di Pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

• **Clausola n.4**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero alla sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

• **Clausola n.5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

• **Clausola n.6**

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore di imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatane, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

• **Clausola n.7**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto nonché, l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni, salvo comunque il maggior danno, nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto legge n. 143/1991

• **Clausola n.8**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

FIRMA DEL DICHIARANTE

PIANO ALIMENTARE PER CELIACI

Alimentazione per bambino scuola dell'infanzia

Lunedì

830 kcal

Protidi: 16 %

Lipidi: 29 %

Glucidi: 55 %

Primo: Pastina senza glutine (40 gr)
con passato di verdure (40 gr)
(zucchine, carote, cipolle e sedano)
olio extravergine di oliva (5 gr)
parmigiano (5 gr)
/ o grana

Quantità per ADULTO
80 gr
40 gr
5 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Petto di pollo alla piastra (50 gr)
con contorno di patate (100 gr)
olio extravergine di oliva (5 gr)

90 gr
100 gr
5 gr

Frutta fresca (100 gr): Pera

Martedì

838 kcal

Protidi: 16 %

Lipidi: 30 %

Glucidi: 54%

Primo: Riso (30 gr) con minestra di verdure miste
olio extravergine di oliva (5 gr)
parmigiano (5 gr)

Quantità per ADULTO
40 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Merluzzo con salsa di pomodoro / o pomodoro
 olio extravergine di oliva (5 gr)
 pane senza glutine (40 gr)
 / o patate (125 gr) con olio extrav. di oliva

130 gr
5 gr
70 gr
200 gr olio 5 gr

Frutta fresca (100 gr): Mela

Mercoledì

827 kcal

Protidi: 16 %

Lipidi: 29%

Glucidi: 55%

Primo: Ditali senza glutine (40 gr)
 con piselli (40 gr)
 olio extravergine di oliva (5 gr)
 parmigiano (5 gr)

Quantità per ADULTO
80 gr
70 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Prosciutto crudo magro (40 gr)
 / o carne di vitello magro (50 gr)
 insalata di lattuga e pomodoro (40 gr)
 olio extravergine di oliva (5 gr) e aceto
 pane senza glutine (30 gr)

50 gr
100 gr
40 gr
5 gr
70 gr

Frutta fresca (100 gr): Banana

Giovedì

838 kcal

Protidi: 16%

Lipidi: 29%

Glucidi: 55%

Primo: Risotto ai funghi (riso 45 gr, funghi 40 gr)
olio extravergine di oliva (5 gr)
parmigiano (5 gr)

Quantità per ADULTO
80 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Mozzarella (20 gr) / o caciotta fresca (20 gr)
con contorno di spinaci (70 gr)
pane senza glutine (30 gr)
olio extravergine di oliva (5 gr)

80 gr
100 gr
70 gr
5 gr

Frutta fresca (100 gr): Pera

Venerdì

837 kcal

Protidi: 16%

Lipidi: 30 %

Glucidi: 54%

Primo: Fusilli senza glutine (40 gr)
con sugo e melanzane (40 gr)
olio extravergine di oliva (5 gr)
parmigiano (5 gr)

Quantità per ADULTO
80 gr
40 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Frittata (1 uovo e 2 albumi)
 con piselli (piselli 70 gr)
 olio extravergine di oliva (10 gr)
 o olio di girasole
 parmigiano (5 gr)
 pane senza glutine (30 gr)

Piselli 70 gr
10 gr
10 gr
5 gr
70 gr

Frutta fresca (100 gr): Arancia

Giornata opzionale

837 kcal

Protidi: 15 %

Lipidi: 29 %

Glucidi: 56 %

Primo: Gnocchi di patate con farina senza glutine (100 gr)
 con sugo (40 gr)
 olio extravergine di oliva (5 gr)
 parmigiano (5 gr)

Quantità per ADULTO
130 gr
40 gr
5 gr
5 gr

Secondo: Filetto di vitellone (50 gr)
 insalata di pomodoro e finocchio (40 gr)
 olio extravergine di oliva (5 gr) e aceto
 pane senza glutine (30 gr)

100 gr
40 gr
5 gr
70 gr

Macedonia di frutta (100 gr): pere, mele, arance, banane e uva con mezzo cucchiaino di zucchero e succo di frutta.

Preparazione del pasto senza glutine:

- Dare la priorità alla preparazione del pasto senza glutine, utilizzando, se possibile, utensili e stoviglie dedicati solo alla preparazione dei cibi privi di glutine;
- Lavare accuratamente mani, superfici, stoviglie e utensili contaminati da farine con glutine;
- Utilizzare fogli di alluminio, carta da forno, su superfici che possono essere contaminate;
- Cucinare la pasta senza glutine e il riso in un tegame pulito con acqua non utilizzata per altre cotture;

PRODOTTI DA UTILIZZARE

- Passate di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro non miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300) e acido citrico (E330);
- Burro o olio vegetale o extravergine di oliva;
- Aceto di vino non aromatizzato;
- Frutta fresca o sciroppata;
- Verdura fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata; minestroni privi di cereali vietati (farro, segale, orzo, avena); minestroni con legumi; Attenzione a verdure surgelate precotte;
- Farine di riso o di mais, farina di soia pura e tapioca pura, farina di ceci e di altri legumi, grano saraceno.

CONSIGLI SUI PRODOTTI IN COMMERCIO

- Prodotti "Riso Gallo" (Fusilli 3 cereali, Pasta senza glutine a base di riso, Penne ai 3 cereali);
- Prodotti "Riso Scotti";
- Prodotti GS (Pane a fette bianco CARREFOUR, Penne rigate CARREFOUR, Pane cassetta con riso CARREFOUR);
- Prodotti SIGMA.

[REGISTRO NAZIONALE prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministro della Salute, aggiornato a Settembre 2011]

ALIMENTI "A RISCHIO"

- Salumi, quali salame, cotto, speck, wurstel, coppa, pancetta, mortadella;
- Formaggi a fette, fusi, cremosi, erborinati e a crosta fiorita;
- Ragù di carne pronto;
- Panna UHT aromatizzata e panna montata;
- Yogurt alla frutta, creme, budini;
- Marmellata, cioccolato in tavolette e da spalmare;
- Dadi o estratti di carne, preparati per brodo;
- Lievito chimico, lievito naturale, lievito madre, lievito acido;
- Burro e margarina light, olio di semi misti, prodotti sott'olio;
- Sughì, salse (anche di soia), maionese, senape, pasta d'acciughe;
- Gelati confezionati e artigianali;
- Caramelle, canditi, gelatine, confetti, gomme da masticare.

SCHEDE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- bilancia regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate acquistate a quelle indicate in capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica (sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica);
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;

- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...)
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI.

Per tutte le produzioni alimentari l' I.A deve garantire e documentare la "Rintracciabilità di Filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento c.e. 178 del 28 gennaio 2002

PANE COMUNE

Prodotto con farine di tipo 0 e 00 di grano tenero, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19 e successive modifiche ai sensi del DPR del 30/11/1998 n°502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla Legge n°580/67 art 7 e successive modifiche ai sensi del D.P.R.n°187 del 9/02/2001. Inoltre le farine non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito e non devono risultare addizionate artificialmente di ruscio.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane comune previsto dalla legge n°580/67 art 16 e successive modifiche ai sensi del DPR del 30/11/1998 n°502

- pezzature fino a 70 g: massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g: massimo 31%
- pezzature da 300 a 500 g: massimo 34%
- pezzature da 600 a 1000 g: massimo 38%
- pezzature oltre 1000 g. massimo 40%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni de. D.M. 25 giugno

1981. D.M. 26/04/93 n°220;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art 26 della Legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art 20 Legge n° 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- la crosta deve essere dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 04luglio 1967 n° 580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Può essere preparata con semola o con semolato di grano duro.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 , 29 e successive

modificati e presenti nella legge n° 440 del 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n° 187 del 9/02/2001.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;

- bolle d'aria;

- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura,
- b) resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n 325 del 18.3.1958 e s.m.i., non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche

merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti

alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1 dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate. La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.3.1958, n 325 e successive modifiche ed integrazioni, nonché alle leggi emanate dal Parlamento della

Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinati per ogni varietà di riso prodotto in ogni regione le caratteristiche merceologiche e merceologiche di riferimento.

È accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, o che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione (vedi Regolamento CE 1924/2006), salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino o fiordilatte, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto Ministeriale n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche ed integrazioni (Decreto Ministeriale n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

ACQUA

Secondo il D. Legs. n. 5 del 30/01/1999 e n. 319 del 19/04/1999.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di produzione nazionale (Cioè, le olive dovranno provenire e la coltivazione, la raccolta e la spremitura dovrà essere effettuata in Italia). Non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. Dovrà essere limpido non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole

ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto dalle olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dalla saggia, decantazione, centrifugazione, dalla

spremitura con centrifuga meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazione. Il contenuto di acidità espresso in acido oleico deve essere inferiore o uguale allo 0.8 % come previsto dal regolamento CE 1513/2001

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1.5%. La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al DPR 12.2.1965 n 162 e successive modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992 e s.m.i.

BURRO DI CENTRIFUGA

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82% con contenuto in acqua non superiore al 15%. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23 dicembre 1956 n.1526 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un certificato analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il burro deve essere di conservazione. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992 e s.m.i.

FUNZIONI CHEMPA NON STABILIZZATE

Devono essere in commercio riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge secondo D.L. 109/92 e s.m.i.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in bancia stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare

difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

PRODOTTI SURGELATI

caratteristiche

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n° 110 e successive modifiche ed integrazione.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei, come da D.L. 27/01/1992 n°110 e Decreto n° 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura pari o inferiore a -18°C;

Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e

preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche e integrazioni.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 n° 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazioni di cristalli o ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura controllata tra +0 e +4°C.

E' vietato:

-lo scongelamento in acqua del prodotto

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

I prodotti congelati non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal DPR 26/03/1980, n. 327:

- prodotti della pesca: -18°C

- burro e altre sostanze grasse: -18°C

- gelati (esclusi quelli alla frutta): -15°C

- carni (Reg.853/2004): -18°C

- altri alimenti: -10°C

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs 109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C.

E' vietato

-lo scongelamento in acqua

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

Non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) proveniente da bovino di età non superiore ai 18-24 mesi. Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento ai regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 . Il D.d.T. allegato ad ogni partita , dovrà riportare la tracciabilità (secondo le eventuali modifiche normative): a) data di nascita, paese di nascita, sesso, numero di identificazione, cod. azienda di provenienza, data e luogo di macellazione e se confezionato data di confezionamento, ed ogni altre informazioni previste dal disciplinare di Consorzio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109 /92 ed al Regolamento CEE n 1760/2000 e n 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina

all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo. Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi ed

ormoni , sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), deve provenire da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente. Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate.

Il grasso esterno deve essere di colorito bianco e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di saturo, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità. Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori normali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno. Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura. Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitative di qualità migliore. Il taglio

della carne dovrà essere quello richiesto dal menù. La carne dovrà essere dei seguenti tagli:
Coscia, lombo, controfiletto, noce, girello.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla, sottospalla.

Per le bracioline (involtini): girello, noce, fesa

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

PREPARAZIONI	TAGLI
POLPETTE	REALE(bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
HAMBURGER	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BISTECCHIE	SCAMONE(bovino adulto) CONTROFILETTO/FESA(bovino adulto)
COSTOLETTE CON OSSO	LOMBO(suino)
BRACIOLE	LOMBO(suino)
CARNE TRITA	REALE(bovino adulto) SPALLA(bovino adulto)
OSSIBUCHI	GERETTO(bovino adulto)
SPEZZATINO	REALE(bovino adulto) SPALLA(bovino adulto)
BRASATO	SOTTOFESA(bovino adulto)

COTOLETTE	NOCE(bovino adulto) PETTO(pollo)
SCALOPPE	NOCE(bovino adulto) FESA(tacchino)
BOLLITO	CAPPELLO DI PRETE(bovino adulto) REALE(bovino adulto)
ARROSTI	REALE(bovino adulto)
ROAST BEEF	CONTROFILETTO(bovino adulto)

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04)
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche (dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili
- essere conservate in modo che la temperatura massima non superi i + 7° C per le carni refrigerate

Caratteristiche e provenienza delle carni

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n 495 del 10.12.1997, e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).

Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4)
- c) siano munite di bollo sanitario
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa " le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti

PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO FRESCO

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

Confezionato sottovuoto.

PETTO DI POLLO IN TRONCONE FRESCO E CONGELATO

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo, essere ben puliti senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.; consegnati in confezioni sottovuoto da 25 a 50 etti di pollo.

COSCE, SOTTOCOSCE, FUSI FRESCHI REFRIGERATI E CONGELATI

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, con grasso sottocutaneo, senza eccesso di parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore, consistenza
- d) non deve possedere irridiazioni pacificanti, né di altro tipo
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, e vari altri conditivi tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte. L'esterno non deve presentare piumosità superficiali, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancidi.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare. Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere del tipo dolce (Parma, S.Daniele, ecc.) e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle normative in tema di tutela delle denominazioni di origine.

Deve essere prodotto in stabilimenti idonei riconosciuti in base al D.L. 30.12.92, n.537 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04) e deve riportare la data di stagionatura (mese e anno) che non deve essere inferiore a 10-12 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-60 %

I prodotti devono essere marchiati in modo conforme (Ordinanza Ministeriale 14.2.08).

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere; non deve contenere nitrati e nitriti come conservanti.

PESCE

Alimento regolato dal D.L. n. 531 del 30.12.92 e successive modifiche ed integrazioni (D.L. n. 91/493/CFE) che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione del pesce fresco, congelato e surgelato, nonché delle conserve di pesce. L'art. 12 del CFE stabilisce la norma igienica e sanitaria applicabile al pesce e alla pesca ottenuti a bordo di tali navi. I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni delle norme ministeriali n. 110 del 27.1.92 e senza parti carni di lische, pelle o cartilagineo, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più severe norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto. Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti: a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero); raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata. b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

PESCE SURGELATO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Deve appartenere alla categoria extra in base al Regolamento CEE 2406/96.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -13 °C. Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata non può superare i -18 °C.

La temperatura di trasporto per i prodotti della pesca surgelata deve essere mantenuta nel limite stabilito dal D.lgs. 110/92.

La carne deve essere sempre presente e deve risultare in uno stato uniforme e continuo, senza inclusioni di acqua, sangue, ossa, ecc. La perdita di peso per evaporazione (per il pesce magro massimo 20%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, in percentuale o in peso gonfiato.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie di provenienza e deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. Si richiede che per il suddetto prodotto sia

indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. L. 531/92 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04). Il prodotto di provenienza nazionale od estera:

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre;
- il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- i filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- i tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie;
- i prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- le vongole dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gata dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi.

Tonno in scatola.

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1477/29)

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio di oliva oppure olio extravergine d'oliva.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

Il contenuto massimo di mercurio per il tonno non deve essere superiore ai limiti previsti dalle leggi.

FILETTI DI PLATESSA

Fatti salvi i requisiti generali indicati a proposito dei prodotti congelati/surgelati, i filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazioni anomale
- attacchi parassitari

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europea ecc...) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondente alla cat. n. 3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7;

TMA (Trimetilammina) < 1 mg/100g;

TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100g;

Parametri fisici:

calo peso 30%;

glassatura 20%;

VEI D'OGRE SURGELATE

FILETTI SURGELATI

- devono risultare: accuratamente puliti e debaccellati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo. Fino mm. 8-8,5.

- SPINACI SURGELATI

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia le foglie devono essere separate, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

- CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

- VERDUCE MISCE SURGELATE PER ALIESTRONE

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni.

- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO).

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

- patate 50% +/- 3%
- carote 30% +/- 3%
- piselli 20% +/- 3%

CAROTE SURGELATE

- devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

LATTE U.H.T. E DERIVATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997.

LATTE

Il latte pastorizzato fresco e il latte UHT devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 54/97.

LATTE FRESCO-PASTORIZZATO-INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. n.54/97 massimo 6 °C.

La prova della fosfatasi deve essere negativa.

Il grasso deve essere superiore al 3,2% per il latte intero e per quello parzialmente scremato non superiore al 1,8%.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e D.L.gs. 68/00 confezione a perdere da Lt.5 o Lt. 1

Si precisa che il latte fresco oggetto del presente appalto potrà essere sostituito, nel corso di validità del contratto da latte solubile granulare con contenuto di grassi pari al 14 %, il corrispondente prezzo sarà stabilito all'occorrenza con la ditta appaltatrice

LATTE Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al

regolamento sulla vigilanza igienica del latte. La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione"

Latte UHT parzialmente scremato

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 1 dicembre 1978 (tabella) e successive modifiche

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'1,8 % di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

È il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte.

Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici.

La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04) ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE; inoltre si richiedono formaggi conformi alle norme di cui al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", D.P.R. 21 dicembre 1978 relativo al riconoscimento dell'ASLAGO, D.P.R. 13 novembre 1953 n. 1099 relativo al riconoscimento dell'EMMENTHAL.

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua. Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°. D.P.R. n° 227/80 art. 47 e 52

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalle seguente registrazione generica: R.D.L. n° 192/1933 art. 10

legge 19/02/1992 n.142 e dalla normativa esistente a detta dell'azienda produttrice e di controllo e di certificazione.

Legge n° 19/02/1992 n.142 art. 10 D.P.R. n° 108/1953 art. 67 - sezione 1° comma

Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente foglio devono essere respinti all'origine.

LE FORMAGGI SI POSSONO RAGGRUPPARE IN:

Formaggi freschi: hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.

Formaggi a media maturazione: presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.

Formaggi a lunga maturazione: sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino) In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.

Formaggi a pasta filata: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

Formaggi a pasta erborinata: (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

CACIOTTA FRESCA

Pezzatura gr.1000/1200, di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura confezionato in monoporzioni da gr.100

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997.

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;

la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;

- non deve presentare difetti di aspetto di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita,

giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione; consegnato in monorazioni da gr. 100 e da gr. 50..

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore pagherino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

Etichettatura: conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante anche il bollo CEE.

FONTINA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura,
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nei D.P.R. 126^o del 30/10/55 e nel D.M. del 07.12/1999.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche

- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento a altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92.

MOZZARELLA PER PIZZA

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minima contenuto deve essere il 44% sulla S.S;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92.

ITALICO TIPO BEL PAESE

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997,
 - formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite. Confezionato in monorazioni da 80 gr cadauna
- Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
 - deve presentare buone caratteristiche microbiche

La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M: 21/3/73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche.

ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n. 54 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Le confezioni devono essere conformi all'art.23 del D. L.vo 109/92 e successive modifiche.

STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. Confezionato in monoporzioni da gr.100.

Conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209

TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1.700-2.200.

Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Confezionato in monorazione da 80 gr caduna.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino conforme alle norme previste dal D.P.R. n.54 del 14 gennaio 1997 ed alla Circolare n.16 del 1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55, il Dop nel D.M. del 18/12/1998.

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 dell'1 dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- non deve avere conservanti.

Non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato, deve avere una umidità del 30 % con tolleranza di +/- 5. Confezione: forma intera , ½ forma , 1/4 di forma

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità "Parmigiano Reggiano", formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 aprile e l'11 novembre. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze

antifermentative. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano – Reggiano D.P.R. 1269 del 30.10.1955. Il Parmigiano Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate
- b) dimensioni : diametro da 35 a 45 cm
- c) peso minimo di una forma 24 kg.
- d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino
- e) aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia
- g) occhiatura minuta appena visibile Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327 /80, D.P.R. 777 /82, D.P.R. 322 /82.

PARMIGIANO REGGIANO CRATTUGIATO

Deve essere conforme al DPR 4 novembre 1991.

Deve essere ottenuto da formaggio intero a denominazione di origine secondo il D.P.F. n°1269 del 30 ottobre 1955

e aggiornamenti.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta: non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Confezioni: - confezione sottovuoto
confezioni sottovuoto monorazione.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 del 30 aprile 1962 al D.P.R. 327 del 26 marzo

1980, al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, al D.Lgs.109/92 e al D.Lgs. 68/2000.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiolo, Linea, Annabella, ecc) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento

UOVA

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del D.P.R. n. 587 del 3 marzo 1993 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).

- sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard;
- data di confezionamento anteriore di max. gg. 5;

Le uova prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei

UOVA FRESCHE

Le uova debbono essere fresche di gallina di Cat. A, specificatamente , come precisato dalla normativa vigente L. 3/5/71 n 419 in applicazione dei reg. CEE n. 1619 e n. 95/68

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla perlatura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pare il tuorlo, che dovrà essere in posizione centrale e immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati. Le uova devono possedere i requisiti ed essere commercializzate secondo la seguente legislazione: Reg.CEE n.1907/90 Reg.CEE n.1274/91 Legge 10/04/1991 n.137 Reg.CEE n.2617/93 Reg.CEE n.3300/93 Reg.CEE n. 505/98 Uova fresche di gallina di

produzione nazionale. Devono essere conformi al Reg. CEE 1970/90 e successivi aggiornamenti e modifiche. I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria I° come stabilito dalle normative CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media. Le forniture devono riportare nella bolla: a) la specie b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore c) il peso netto: il peso lordo Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole: a) le arance devono essere del tipo "Tarocco " b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e " Golden delicious" c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana ") e di provenienza nazionale o UE d) l'uva da tavola deve essere del tipo " Regina " e "Italia" e) l'anguria e il melone devono essere entrambe fresche, di buona qualità e a regolare maturazione La fornitura della frutta , ove non specificata nelle allegate tabelle dietetiche, deve essere la più varia possibile. I tipi di frutta da inviare sono i seguenti. Mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, clementine, fragole, nespole, anguria, melone. I contenitori dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE / ORTAGGI / TUBERI

Devono essere di stagione, di prima qualità; freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integrare le qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di parti, privi di corpi estranei, privi di tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. La ditta deve utilizzare solo materie alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: piselli devono essere di qualità finissima - i favecci devono essere di prima mano - i legumi devono essere interi, privi di noccioli e corpi estranei - gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati - gli ortaggi quali: aglio, cipolla, non debbono essere trattati con raggi gamma

non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero, o comunque ad altre varietà di sapore dolce, le lattughe devono avere un solo gambo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del corno. Si

effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n. 110 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono: 1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico - sanitario 2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati 3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli, presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa 4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito 5. avere indicata la data di scadenza 6. essere trasportati con mezzi a norma di legge 7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura. Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi. Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara)

PATATE

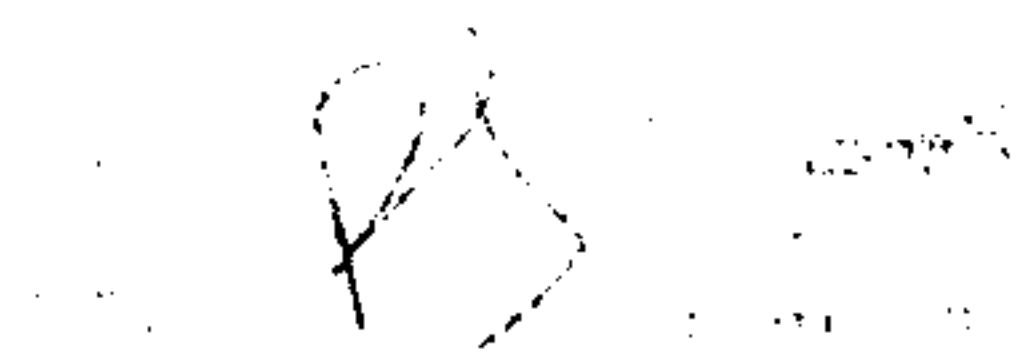
Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (scoloritura) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stoloneatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità o una della polpa, cuore cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (l'aroma del tubero delle patate) tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

PUMODORI PELATI

Le patate pelate dovranno essere di prima qualità. Il selezione accurata, per evitare difetti dovuti a malattie. Devono presentare il caratteristico colore rosso-rosa, con assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgoceolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto del frutto, a volume standardizzato.

deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n 777 del 23.8.1982

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.



Scuola Materna

735 Kcal 35% di 2100

MARTEDI 2

Energia: 835.60Kcal - Lipidi: 30,13g - Proteine: 21,06g - Carboidrati: 113,68g

Pranzo

PASTA CON ZUCCHINE
RICOTTA
INSALATA DI POMODORI
PANE
FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 5,0gr con lo scarto)
Zucchine	100 gr	(Circa 113,6gr con lo scarto)
Noce moscata	0 gr	
Ricotta di pecora	80 gr	
Pomodori da insalata	90 gr	
Mela	150 gr	(Circa 159,6gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	

735 Kcal 35% di 2100

MERCOLEDI 2

Energia: 766,00Kcal - Lipidi: 21,76g - Proteine: 37,13g - Carboidrati: 105,28g

Pranzo

RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO

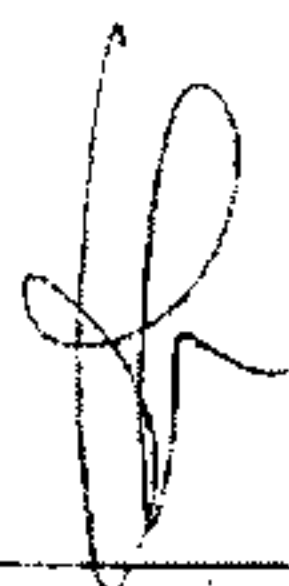
MERLUZZO OLIO E LIMONE

INSALATA DI LATTUGA

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Riso, tipo parboiled	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 6,0gr. con lo scarto)
Burro	5 gr	
Piselli surgelati	20 gr	
Prosciutto cotto, magro	20 gr	
Merluzzo	120 gr	(Circa 157,9gr. con lo scarto)
Lattuga	40 gr	(Circa 50,0gr. con lo scarto)
Carote	50 gr	(Circa 52,6gr. con lo scarto)
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr. con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

GIOVEDI 2

Energia: 751.09KCal - Lipidi: 23.45g - Proteine: 32.5Jg - Carboidrati: 115.05g

Pranzo

PASTA CON CAVOLFIORRE AL FORNO

ARISTA DI MAIALLE AL FORNO

INSALATA DI CETRIOLI

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 4.0gr con lo scarto)
Cavolfiore	30 gr	(Circa 45.5gr con lo scarto)
Uva sultanina/uvetta, uva secca	3 gr	
Parmigiano	5 gr	
Suino, carne magra	80 gr	
Cetrioli	90 gr	(Circa 116.9gr con lo scarto)
Kiwi	150 gr	(Circa 172.4gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

VENERDI 2

Energia 752,10KCal - Lipidi 36,35g - Proteine 25,72g - Carboidrati 98,40g

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTINA

STRACCHINO

INSALATA DI POMODORO

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	35 gr	
Cipolle	20 gr	(Circa 24,1gr con lo scarto)
Carote	20 gr	(Circa 21,1gr con lo scarto)
Patate	20 gr	(Circa 24,1gr con lo scarto)
Sedano	20 gr	(Circa 25,0gr con lo scarto)
Bieta	20 gr	(Circa 24,4gr con lo scarto)
Stracchino	80 gr	
Pomodori da insalata	90 gr	
Pera	150 gr	(Circa 164,8gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

LUNEDI 3

Energia: 769,10KCal - Lipidi: 21,22g - Proteine: 31,02g - Carboidrati: 114,21g

Pranzo

RISOTTO AI FUNGHI

FILETTI DI PLATESSA IN GUAZZETTO CON PISELLI

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Riso, tipo parboiled	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 5,0gr con lo scarto)
Burro	5 gr	
Funghi prataioli, coltivati	30 gr	(Circa 35,0gr con lo scarto)
Merluzzo	100 gr	(Circa 131 gr con lo scarto)
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	50 gr	
Piselli, freschi	60 gr	(Circa 127,7gr con lo scarto)
Mela	150 gr	(Circa 150,6gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	

735 Kcal 35% di 2100

MARTEDI 3

Energia: 698.40Kcal - Lipidi: 19,48g - Proteine: 35,53g - Carboidrati: 121,37g

Pranzo

PASTA E LENTICCHIE
TONNO IN INSALATA
PANE
FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	35 gr	
Lenticchie, secche	35 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 6,0gr con lo scarto)
Sedano	5 gr	(Circa 6,3gr con lo scarto)
Carote	5 gr	(Circa 5,3gr con lo scarto)
Tonno in salamoia, sgocciolato	50 gr	
Pomodori da insalata	20 gr	
Mais dolce in scatola	40 gr	(Circa 48,8gr con lo scarto)
Parmigiano	10 gr	
Pesca	150 gr	(Circa 164,8gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

MERCOLEDI 3

Energia: 758,20KCal - Lipidi: 25,16g - Proteine: 33,01g - Carboidrati: 104,17g

Pranzo

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PROSCIUTTO CRUDO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PANE
FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	70 gr
Parmigiano	10 gr
Prosciutto crudo, magro	60 gr
Fagiolini	90 gr
Arance	150 gr
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr
Olio di oliva extravergine	15 gr

(Circa 94.7g con lo scarto)
(Circa 167.5g con lo scarto)

735 Kcal 35% di 2100

GIOVEDI 3

Energia 685,90Kcal - Lipidi 22,89g - Proteine 29,27g - Carboidrati 90,85g

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTINA

COSCE DI POLLO AGLI AROMI

INSALATA DI CETRIOLI

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	35 gr	
Cipolle	20 gr	(Circa 24,1gr con lo scarto)
Carote	20 gr	(Circa 21,1gr con lo scarto)
Patate	20 gr	(Circa 24,1gr con lo scarto)
Sedano	20 gr	(Circa 25,0gr con lo scarto)
Bieta	20 gr	(Circa 24,4gr con lo scarto)
Pollo, coscia	100 gr	(Circa 125,0gr con lo scarto)
Cetrioli	90 gr	(Circa 116,9gr con lo scarto)
Mandarini	150 gr	(Circa 187,5gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

VENERDI 3

Energia: 788,30Kcal - Lipidi: 25,21g - Proteine: 31,42g - Carboidrati: 105,07g

Pranzo

PASTA AI PESTO

PETTO DI TACCHINO AI FERRI

INSALATA DI FINOCCHIO

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	70 gr	
Pinoli	5 gr	(Circa 11,0gr con lo scarto)
Basilico, fresco	50 gr	
Aglio, fresco	5 gr	(Circa 6,7gr con lo scarto)
Parmigiano	10 gr	
Tacchino, petto	80 gr	
Finocchio	90 gr	(Circa 152,5gr con lo scarto)
Pera	150 gr	(Circa 114,8gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	

735 Kcal 35% di 2100

LUNEDI 4

Energia: 755,10KCal - Lipidi: 26,99g - Proteine: 19,33g - Carboidrati: 109,85g

Pranzo

RISOTTO ALLA ZUCCA

UOVA SODE

CAROTE ALL'OLIO

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Riso, tipo parboiled	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 6,0gr con lo scarto)
Burro	5 gr	
Zucca gialla	50 gr	(Circa 61,7gr con lo scarto)
Uovo di gallina, intero	60 gr	(Circa 67,4gr con lo scarto)
Carote	100 gr	(Circa 105,3gr con lo scarto)
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

MARTEDI 4

Energia: 740.40Kcal - Lipidi: 21.95g - Proteine: 30.05g - Carboidrati: 109.41g

Pranzo

PASTA CON RAGU' IN BIANCO

SPINACI OLIO E PARMIGIANO

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	70 gr	
Cipolle	10 gr	(Circa 12.6gr con lo scarto)
Carote	10 gr	(Circa 10.5gr con lo scarto)
Sedano	10 gr	(Circa 12.5gr con lo scarto)
Pomodori maturi	40 gr	
Vitello, carne magra	30 gr	
Suino, carne magra	30 gr	
Spinaci	90 gr	(Circa 102.4gr con lo scarto)
Parmigiano	10 gr	
Kiwi	150 gr	(Circa 172.4gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

MERCOLEDI 4

Energia: 717,50KCal - Lipidi: 21,53g - Proteine: 34,25g - Carboidrati: 102,61g

Pranzo

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTINA

PESCE SPADA GRATINATO

INSALATA DI LATTUGA

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Pasta di semola	35 gr	
Ciuffoli	20 gr	(Circa 24,1gr. con lo scarto)
Carote	20 gr	(Circa 21,1gr. con lo scarto)
Patate	20 gr	(Circa 24,1gr. con lo scarto)
Sedano	20 gr	(Circa 25,0gr. con lo scarto)
Bieta	20 gr	(Circa 24,4gr. con lo scarto)
Pesce spada	120 gr	(Circa 172,4gr. con lo scarto)
Pane grattugiato	10 gr	
Lattuga	90 gr	(Circa 112,5gr. con lo scarto)
Banana	150 gr	(Circa 230,8gr. con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

VENERDI 4

Energia: 694,55KCal - Lipidi: 17,03g - Proteine: 31,84g - Carboidrati: 110,19g

Pranzo

*PASTA AL POMODORO
PETTO DI POLLO PANATO AI FERRI
ZUCCA GIALLA AL FORNO
PANE
FRUTTA DI STAGIONE*

Pasta di semola	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 6,0gr con lo scarto)
Carote	5 gr	(Circa 5,3gr con lo scarto)
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	60 gr	
Pollo, petto	80 gr	
Zucca gialla	90 gr	(Circa 111,1gr con lo scarto)
Pera	150 gr	(Circa 164,8gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	



735 Kcal 35% di 2100

GIOVEDI 4

Energia: 82110KCal - Lipidi: 30.43g - Proteine: 29.08g - Carboidrati: 103.30g

Pranzo

RISOTTO AGI I SPINACI

ASIAGO

INSALATA DI FINOCCHIO

PANE

FRUTTA DI STAGIONE

Riso tipo parboiled	70 gr	
Cipolle	5 gr	(Circa 6,0gr con lo scarto)
Burro	5 gr	
Spinaci	50 gr	(Circa 60,2gr con lo scarto)
Asiago	50 gr	
Finocchio	90 gr	(Circa 152.5gr con lo scarto)
Arance	150 gr	(Circa 187,5gr con lo scarto)
Pane comune, pezzatura da 250g	50 gr	
Olio di oliva extravergine	15 gr	

TABELLE DIETETICHE

Le presenti tabelle dietetiche sono state elaborate per gli alunni delle scuole materna, elementare e media del Comune di Campobello di Licata.

I menù sono stati elaborati secondo i dettami dei LARN e le indicazioni delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana redatte dall'INRAN

Ogni pasto fornisce all'incirca il 35% dell'introito calorico e di nutrienti giornaliero previsto per ogni bambino.

NB:

1. I pesi degli alimenti indicati sono da considerarsi a crudo e privi degli scarti
2. L'olio di oliva dovrà essere solo extravergine di olive ed in nessun caso potrà essere sostituito con altro grasso
3. La frutta e la verdura potranno eventualmente essere sostituite con altra frutta o verdura di stagione equivalenti per peso e per qualità nutritive
4. Si consiglia di non utilizzare fra i metodi di cottura la frittura
5. Si sconsiglia l'uso di dadi da brodo e di salse pronte all'uso, nonché l'eccessivo uso di sale da cucina

Si fa inoltre presente che a scuola viene tenuto conto del ciclo dei pasti della giornata alimentare di ogni bambino, pertanto, ai fini di una corretta ed equilibrata alimentazione il resto dei pasti da lui consumati dovrebbero tenere conto di cosa è stato servito a scuola così da potere garantire la massima variabilità di nutrienti.

