

Invito pronto



**COMUNE DI MILAZZO**  
**PROVINCIA DI MESSINA**  
**V Dipartimento**

Prot. n. ....

li 31.01.2008

Prot. int. N.

**OGGETTO:** Procedura negoziata informale per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo. Periodo gennaio/giugno 2008.-CIG n.0122396C5C.

**RACCOMANDATA A.R.**

**Spett. le**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Codesta spett.le Ditta è invitata alla trattativa privata per l'appalto del servizio di cui all'oggetto, giusta determina n . 39 del 31.1.2008, adottata dal dirigente del V dipartimento del Comune di Milazzo, nel rispetto delle disposizioni riportate nella seguente

**LETTERA D'INVITO**

**1) ENTE APPALTANTE :** Comune Milazzo –Dipartimento V- Via Francesco Crispi n.1 - Milazzo - Tel. : 090/9231361 090- 9231306- Fax: 090/9231243. sito internet: [www.comune.milazzo.me.it](http://www.comune.milazzo.me.it) .

Responsabile del procedimento: D.ssa Perego Mariangela- Responsabile servizio - V Dipartimento.

**2) Oggetto :** Affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, periodo gennaio giugno 2008, come previsto nell'allegato capitolato.

**3) Durata dell'appalto**

L'affidamento sarà effettuato per il periodo febbraio/ giugno 2008 (decorrenza presunta 20 febbraio 2008) e, comunque dalla data di avvio del servizio, con conclusione entro il 30 giugno 2008.

Il servizio può essere sospeso, interrotto o modificato in qualsiasi momento, ad insindacabile giudizio dell'A.C., senza che l'Ente aggiudicatario possa pretendere compenso o indennità alcuna per mancato utile.

**3 bis.) Importo a b.a : come da art. 7, titolo II °del capitolato ):** prezzo per ciascun pasto €3,80 , oltre iva; prezzo complessivo **€210.216,00** oltre IVA.

**4) PROCEDURA E MODALITA' DI AGIUDICAZIONE**

**4.a)** procedura negoziata informale, ai sensi dall'art. 47 del vigente regolamento dei contratti, come disciplinata dalle vigenti disposizioni normative . L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. N. 163/2006, con il criterio del prezzo più basso.

Sono ammesse soltanto offerte in ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida.

L'amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione in presenza di nessuna offerta conveniente o idonea , ai sensi del combinato disposto degli artt. 55 e 81 del D.lgs. 163/06.

Qualora il numero delle offerte ammesse risulti superiore a 5 si procederà all'esclusione automatica delle offerte anomale individuate ai sensi dell'art. 86, comma 1 del D.Lgs n. 163/2006.

All'uopo, le ditte devono a pena di esclusione, in busta a parte fornire le giustificazioni di cui all'art. 87 comma 1.

**4.b)** La gara sarà celebrata da apposita Commissione nominata ai sensi del vigente regolamento dei contratti.

## 5) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare Imprese iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, ristorazione collettiva, ivi compresi i raggruppamenti temporanei d'impresa tra le stesse e i consorzi, aventi tra i loro fini statutari lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- di ordine generale previsti dall'art.38 del d.lgs n. 163/06 e s.m.i.;

### Capacità tecnica:

- di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto.
- di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto.
- di non aver subito negli ultimi tre anni risoluzione anticipata di contratti con amministrazioni o enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revocche di aggiudicazione per mancata prestazione di servizi;
- di essere in possesso della certificazione ISO 9001:2000, rilasciata da una organizzazione specializzata, accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto di appalto;
- di essere proprietario o di avere la piena disponibilità, per la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 Km ed avente una capacità minima produttiva disponibile, al netto di altri obblighi, di 1800 pasti.

## 6) ELABORATI DI GARA

Il capitolato speciale contenente patti e condizioni viene allegato alla presente lettera d'invito. Per ulteriori informazioni codesta spett.le Ditta potrà rivolgersi c/o Ufficio Pubblica Istruzione al responsabile del procedimento D.ssa Mariangela Perego- Comune di Milazzo- tel. – 090 0909223480

## 7) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

**7.a)** Per partecipare alla procedura negoziata informale la ditta, a pena l'esclusione, deve far pervenire all'ufficio protocollo del Comune Milazzo, mediante servizio postale, pubblico o privato oppure consegnato direttamente, **entro e non oltre le ore 10,00 del giorno 08.02.08** (termine perentorio), un plico contenente l'offerta e la documentazione di gara.

Il plico, **a pena di esclusione**, deve essere **chiuso con ceralacca** sulla quale va impressa l'impronta di un sigillo a scelta della ditta. **Su tutti i lembi** di chiusura, **anche su quelli preincollati**, **a pena di esclusione**, **devono essere apposti**, a scavalco, **la firma** del legale rappresentante o del soggetto legittimato a presentare l'offerta **e possibilmente il timbro dell'Impresa**.

Sul plico medesimo deve essere apposta la seguente dicitura: "Contiene documenti ed offerta per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo. Periodo febbraio/giugno 2008. Gara dell' 8.2.08 ore 11,00".

Il plico, inoltre, deve essere indirizzato al Comune di Milazzo –V°Dipartimento- e sullo stesso dovranno chiaramente essere riportati il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa mittente, la partita Iva o il codice fiscale, il numero di fax e l'esatto indirizzo. In caso di Imprese riunite, i dati di cui sopra dovranno riguardare tutte le Imprese raggruppate evidenziando quella mandataria-capogruppo. Il plico dovrà contenere al suo interno, **a pena l'esclusione**, tre buste distinte, a loro volta sigillate con ceralacca, recante impressa l'impronta di un sigillo e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti ognuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti dizioni:

Busta A: "Documentazione per l'ammissione"

Busta B: "Offerta economica".

Busta C: "Giustificazioni di cui all'art.87 comma 2 del D.Lgs. 163/06".

Il recapito del suddetto plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il suddetto termine perentorio.

**7.b) La busta A:** "Documentazione per l'ammissione" deve contenere, a pena d'esclusione, l'istanza di partecipazione, stilata in lingua italiana, redatta su carta legale o resa legale, contenente la documentazione, le attestazioni, come richiesta dalla presente lettera di invito e le dichiarazioni sostitutive di cui al successivo punto 9), corredata da copia fotostatica leggibile di documento di riconoscimento in corso di validità del soggetto sottoscrittore.

**7.c) La busta B:** "Offerta economica" deve contenere il ribasso percentuale rispetto all'importo a base d'asta,

espresso sia in cifre che in lettere, debitamente sottoscritta ed in regola con la normativa vigente in materia di imposta di bollo. In caso di discordanza tra il ribasso indicato in lettere e quello indicato in cifre, sarà considerata valida l'indicazione più vantaggiosa per l'amministrazione.

L'offerta economica, pena l'esclusione, deve essere firmata dai soggetti che hanno sottoscritto l'istanza di partecipazione alla gara ed in regola con la normativa vigente in materia di imposta di bollo. In caso di discordanza tra il ribasso indicato in lettere e quello indicato in cifre sarà considerata valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nel caso di Raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti l'offerta deve essere sottoscritta, *a pena di esclusione*, dai rappresentanti legali di tutte le ditte impegnate nel raggruppamento o consorzio.

**7.d ) La busta C:** “ Giustificazioni di cui all'art.87 comma 2 del D.Lgs. 163/06” deve contenere le giustificazioni sull'offerta economica.

#### **Nelle buste dovranno essere inseriti esclusivamente i documenti prima individuati.**

Le ditte che producono documentazione e offerta firmate da persona diversa dal legale rappresentante devono produrre unitamente alla documentazione prevista da inserire nella busta A, a pena di esclusione, procura speciale institoria di data non anteriore a mesi sei. Se la procura ha una data antecedente, il procuratore deve dichiarare espressamente ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, che la procura stessa è tutt'ora valida ed efficace e che non è stata revocata, né sospesa, né modificata in tutto o in parte.

**8) CELEBRAZIONE DELLA GARA:** Le operazioni di gara si svolgeranno in seduta pubblica alle ore 11,00 gg. del giorno **08.02.2008** , nei locali dei servizi sociali , stanza del dirigente.

#### **9) ATTESTAZIONI E DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE**

La busta A deve contenere, **a pena d'esclusione**, oltre all'istanza di partecipazione, attestazioni, dichiarazioni sostitutive e documentazione, come di seguito specificato:

**9.a) Dichiarazione/attestazione** da rendere ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 con la quale il titolare o legale rappresentante della ditta partecipante, consapevole che in caso di false dichiarazioni andrà incontro alle sanzioni penali, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 e decadrà dai benefici eventualmente conseguiti”, facendo espresso riferimento al servizio oggetto dell'appalto, deve dichiarare:

**9.a.1)** di avere, nella qualità di..... ( specificare la qualifica rivestita) la legale rappresentanza della ditta, nonché i poteri per impegnare lo stesso e per sottoscrivere l'offerta;

**9.a.2)** l'elenco, con generalità e residenza, dei soggetti che attualmente rivestono nella ditta **cariche con poteri di rappresentanza** con l'esplicita attestazione che oltre quelli dichiarati non esistono altri soggetti dotati di poteri di rappresentanza.

**9.a.3)** l'iscrizione nell'apposito registro della C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, ristorazione collettiva, riportante il contenuto indicato e richiesto al successivo punto 12. della presente lettera d'invito, in caso di non presentazione del certificato;

**9.a.4)** l'indicazione del proprio codice fiscale e partita IVA;

**9.a.5)** la matricola azienda INPS ed il codice azienda INAIL, ( in caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte ) e dichiara la regolarità con i rispettivi versamenti ed adempimenti contributivi. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, *come da modello allegato alla presente lettera di invito*.

**9.a.6)** di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari riguardo al servizio e relative condizioni contrattuali;

**9.a.7)** di avere giudicato il servizio realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, anche in considerazione di eventuale maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

**9.a.8)** di aver acquisito ed esaminato il capitolato speciale d'appalto ed allegati e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara .

**9.a.9)** di impegnarsi ad avviare il servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale

**9.a.10)** di impegnarsi a produrre entro i termini assegnati, in caso di aggiudicazione, la documentazione richiesta dall'amministrazione (diritti di segreteria, cauzione definitiva, ecc);

**9.a.11)** di avere adempiuto all'interno della Ditta all'attuazione delle disposizioni che disciplinano la sicurezza e la tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo n. 626/1994 e successive modificazioni.

**9.a.12)** di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e specificatamente:

- che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo né ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni ( art. 38, comma 1, lett. a), d. lgs. 163/2006).
- che a proprio carico non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (art. 38, comma 1, lett. b), d. lgs. 163/2006).
- che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale (art. 38, comma 1, parte prima lett. c), d. lgs. 163/2006).

**Avendo riportato condanne, anche lievi, è necessario indicare gli estremi ed i reati.**

*Si chiarisce inoltre che è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, della Direttiva CE 2004/18.*

- che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla moralità professionale (art. 38, comma 1, parte seconda lett. c), d. lgs. 163/2006).

**Nell'ipotesi di condanna con la procedura di cui all'articolo 444 c.p.p. è necessario indicare gli estremi ed i reati.**

*Si chiarisce inoltre: 1°) che l'insussistenza delle condizioni richiamate va dichiarata anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; 2°) che in presenza di esistenza di una delle condizioni, la ditta e dovrà dichiarare e dimostrare di avere adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; 3°) che resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale; 4°) che qualora il legale rappresentante della ditta o il soggetto legittimato a presentare l'offerta non sia in grado di rendere la dichiarazione per conoscenza personale, la stessa deve essere resa dai soggetti interessati, ciascuno per proprio conto.*

- che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della legge 19.03.1990, n. 55 (art. 38, comma 1, lett. d), d. lgs. 163/2006).
- che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro (art. 38, comma 1, lett. e), d. lgs. 163/2006).
- di non aver commesso gravi negligenze o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione appaltante che bandisce la gara (art. 38, comma 1, parte prima lett. f), d. lgs. 163/2006).

*Si chiarisce che spetta alla Commissione di gara, attraverso una motivata valutazione, determinare se la negligenza o la malafede ha il carattere della gravità.*

- di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione appaltante che bandisce la gara (art. 38, comma 1, parte seconda lett. f), d. lgs. 163/2006).
- che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui il concorrente è stabilito (art. 38, comma 1, lett. g), d. lgs. 163/2006).
- che non ha, nell'anno antecedente la data della lettera di invito, reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara (art. 38, comma 1, lett. h), d. lgs. 163/2006).
- di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui il concorrente è stabilito (art. 38, comma 1, lett. i), d. lgs. 163/2006).
- dichiara (**Solo nel caso di ditta che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000**) la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (comma 1, lettera l), articolo 38 d.lgs. 163/2006).
- dichiara (**Solo in alternativa al precedente punto e nell'ipotesi di ditta che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000**) ai sensi del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, la regolarità della ditta nei confronti della legge n. 68/1999 (comma 1, lettera l), articolo 38 d.lgs. 163/2006). (**Solo per le persone giuridiche, Società ed associazioni anche prive di personalità giuridica**) che nei confronti dell' Impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva prevista dall'

art. 9, secondo comma, lettera c), del decreto legislativo 08.06.2001 n. 231 e successive modificazioni (art. 38, comma 1, parte prima lett. m), d. lgs. 163/2006).

- di non avere avuta applicata alcuna sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione (art. 38, comma 1, parte seconda lett. m), d. lgs. 163/2006).

*Si chiarisce che nella fattispecie rientrano, ad esempio, l'aver a carico una o più sanzioni amministrative accessorie di cui alle lettere a, b, c del comma 2 dell'art. 5 della legge 15.12.1990, n. 386, per avere emesso assegni bancari o postali senza l'autorizzazione del trattario o senza provvista OPPURE di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, e 4, della legge 18.10.2001, n. 383 il cui periodo di emersione non si è concluso*

**9.a.13)** che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente.

**9.a.14)** che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto.

**9.a.15)** indica le imprese con le quali si trova in una delle situazioni di controllo e di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile ed attesta l'inesistenza di situazioni di controllo diretto o come controllante o come controllato con altre imprese concorrenti nonché forme di collegamento sostanziale quali, ad esempio, la comunanza del legale rappresentante/titolare/amministratori/soci, con poteri di rappresentanza (vedi comma 2 art. 34 d. lgs. 163/2006).

**9.a.16)** che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive ma confermate in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'art. 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

**9.a.17)** indica (**Solo nel caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del d. lgs. n. 163/2006**) per quali consorziati (denominazione, ragione sociale e sede) il Consorzio concorre (comma 7 articolo 37 d. lgs. 163/2006).

**9.a.18)** indica (**Solo nel caso di associazione o consorzio non ancora costituito**) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo (comma 8 articolo 37 d. lgs. 163/2006).

**9.a.19)** assume (**Solo nel caso di associazione o consorzio non ancora costituito**) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi (comma 8 articolo 37 d. lgs. 163/2006).

**9.a.20)** dichiara di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, né in forma individuale qualora partecipi in ATI o Consorzi ( comma 7 dell'articolo 37 del D.lgs. 163/2006).

**9.a.21)** dichiarazione di accettazione 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 Milazzo ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Giunta Municipale del 12 luglio 2006. La dichiarazione va resa, a **pena di esclusione, come da modello allegato alla presente lettera di invito.**

**9.a.22)** l'indicazione del proprio indirizzo, postale, telefonico, servizio fax e di posta elettronica, per comunicazioni inerenti l'appalto de quo ;

**9.a.23)** di autorizzare l'utilizzo dei suddetti dati dichiarati esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza formulata e per le finalità strettamente connesse alle procedure di appalti pubblici espletati dall'Ente, ai sensi dell' 13 del D. Lgs 30.06.2003, n. 196;

**9.b.) Dichiarazione sostitutiva, resa** ai sensi degli artt. 46 e 47 del già citato DPR n. 445/2000, con la quale il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità dichiara:

9.b.1) di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;

9.b.2) di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto;

9.b.3) di non aver subito negli ultimi tre anni risoluzione anticipata di contratti con amministrazioni o enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revoche di aggiudicazione per mancata prestazione di servizi;

9.b.4) di essere in possesso della certificazione ISO 9001:2000 , rilasciata da una organizzazione specializzata, accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto di appalto;

9.b.5) di essere proprietario o di avere la piena disponibilità, per la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 Km ed avente una capacità minima produttiva disponibile, al netto di altri obblighi, di 1800 pasti.

Si precisa inoltre che le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente i predetti requisiti debbono essere posseduti dalle stesse nel loro complesso fatta eccezione per i l

requisito di cui al n. 9.b.4) che deve essere posseduto da ogni singola impresa.

**9.c.) Dichiarazione o dichiarazioni** in carta semplice, con le quali ai sensi degli artt. 46 e 47 del già citato DPR n. 445/2000, a pena di esclusione, di **tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e tutti coloro che rappresentano stabilmente l'Impresa**, ciascuno per suo conto **ATTESTA:**

**9.c.1)** che a proprio carico non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (*art. 38, comma 1, lett. b), d. lgs. 163/2006*).

**9.c.2)** che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale (*art. 38, comma 1, parte prima lett. c), d. lgs. 163/2006*).

*Avendo riportato condanne, anche lievi, è necessario indicare gli estremi ed i reati.*

*Si chiarisce che è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, della Direttiva CE 2004/18.*

**9.c.3)** che a proprio carico non è stata la pronuncia sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedure penale, per reati che incidono sulla moralità professionale (*art. 38, comma 1, parte seconda lett. c), d. lgs. 163/2006*).

*Nell'ipotesi di condanna con la procedura di cui all'articolo 444 c.p.p. è necessario indicare gli estremi ed i reati.*

**9.c.4)** dichiara che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente.

**9.c.5)** dichiara che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto.

**9.c.6)** dichiara che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive ma confermate in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'art. 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

**10) Solo nel caso di associazione temporanea già formalmente costituita o consorzio** : mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero atto costitutivo in copia autentica del consorzio .

**11) Solo nel caso di Raggruppamento temporaneo non costituito**

Atto di impegno a costituire il raggruppamento specificando le quote di partecipazione di ciascuna istituzione.

**12) Certificazione** del registro della C.C.I.A.A., competente per territorio, di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risulti il numero d'iscrizione, la data, il codice fiscale, e con l'identificazione dell'attività inerente l'appaltando servizio, la data d'inizio dell'attività, la forma giuridica, e le generalità del legale rappresentante. Ove trattasi di Società il certificato deve indicare quali sono i suoi organi di amministrazione e le generalità delle persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti; in particolare per i Consorzi tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza. Il predetto certificato dovrà riportare l'attestazione "*nulla osta ai fini dell'articolo 10 della legge 31.05.1965 n. 575 e successive modifiche ed integrazioni*" ed indicare che l'impresa non si trova in stato di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, di cessazione di attività o di qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, se trattasi di concorrente di altro Stato, aperte nell'ultimo quinquennio.

*Il predetto certificato può essere sostituito da apposita corrispondente dichiarazione riportante il relativo contenuto, resa ai sensi dell'art.46 del D.P.R. 445/2000, accompagnata da copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità del dichiarante.*

**13) DEPOSITO CAUZIONALE** provvisorio del 2% sull'importo di € 210.216,00, pari ad € 4.204,32 prestato secondo quanto stabilito dall'art. 75 del D.Lgs 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

**14)Versamento** del contributo pari ad € 30,00 a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori e forniture.

*E' condizione di partecipazione, pena l'esclusione, l'avvenuto versamento del contributo secondo le modalità appresso indicate:*

**L'assolvimento degli obblighi di contribuzione a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dovrà essere dimostrato:**

1) mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

**A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;**

**ovvero:**

2) mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale del partecipante; il CIG che identifica la procedura indicata al punto 2.1 del bando di gara.

**A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.**

**Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.**

\*\*\*\*\*

**Le dichiarazioni e le certificazioni** di cui ai precedenti punti devono essere prodotte e/o sottoscritte dal titolare o legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nell'ipotesi di concorrente costituito da imprese associate o da associarsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte o sottoscritte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'Associazione o il Consorzio .

Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. In caso di Società le dichiarazioni di cui al punto 9.c) devono essere rese anche dai soggetti indicati nell'articolo 38 della L.R. 02/08/2002, n. 07 e successive modificazioni (Cioè dai componenti gli Organi di amministrazione e il Collegio sindacale).

I Consorzi sono tenuti a produrre, in copia dichiarata conforme, la documentazione atta a dare dimostrazione della costituzione del Consorzio (*Atto costitutivo, Statuto, delibere di nomina dell'amministratore, etc.*) nonché l'elenco di tutti i consorziati.

Per le Imprese consorziate indicate opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione del servizio non possono essere diversi da quelli indicati.

In caso di Associazione temporanea o Consorzio già costituito o da costituirsi, la dichiarazione di accettazione relativa al protocollo di legalità " Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa", deve riguardare ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio. Relativamente a tale dichiarazione si chiarisce che la sua sottoscrizione comporta la piena ed integrale conoscenza di tutte le clausole, condizioni, prescrizioni, sanzioni etc. contenute nel "protocollo di legalità" comprese le sanzioni contenute nell'articolo 8 del "protocollo" medesimo.

**La mancata presentazione della dichiarazione relativa al "protocollo di legalità" o la sua mancata o irregolare sottoscrizione comporta l'esclusione dalla gara.**

Nel caso di associazioni o Consorzi non ancora costituiti l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di tutte le imprese impegnate nel raggruppamento o consorzio e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e deve contenere , sempre a pena di esclusione, l'indicazione dell'impresa capogruppo e l'impegno che in caso di aggiudicazione verrà conferito alla stessa mandato collettivo speciale con rappresentanza , conformandosi alla disciplina vigente.

Il mandato speciale con rappresentanza e l'atto di costituzione del raggruppamento devono contenere espressamente le prescrizioni di cui sopra.

Pena l'esclusione, la quota percentuale delle parti del servizio che verranno svolte da ciascuna impresa raggruppando deve corrispondere alla quota di partecipazione del raggruppamento ( comma 13 art, 37 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.).

Nel caso di parità di offerta si procederà ad immediato sorteggio.

Si precisa che saranno esclusi dalla gara i concorrenti che si trovano nelle condizioni ostative di cui ai punti sopra citati o che abbiano omesso di attestare quanto richiesto nella presente lettera di invito.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri.

Verranno escluse offerte che presentano abrasioni, cancellature e/o correzioni.

Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate, né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successivamente presentate.

L'amministrazione si riserva di disporre, in autotutela, ove ne ricorra la necessità l'annullamento e/o la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa, essendo l'aggiudicazione provvisoria.

I partecipanti non aggiudicatari non potranno reclamare indennità di sorta.

L'affidamento del servizio sarà effettuato con determinazione dal Dirigente del V Dipartimento del Comune di Milazzo, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

## **11) ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario dovrà:

Firmare il contratto, previa trasmissione dei prescritti documenti che saranno richiesti dall'Amministrazione, con l'avvertenza che, in caso contrario, previa formale diffida con assegnazione del termine ultimativo, automaticamente si provvederà all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Se dalla documentazione fornita, e/o dalle informazioni di cui sopra, risulta che la ditta non è in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipulazione della contratto, facendo salva l'applicazione delle norme sanzionatorie vigenti.

Ai sensi dell'art. 13 del d. lgs. 30.06.2003 n. 196 e successive modificazioni, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il conferimento di tali dati, compresi quelli "giudiziari", ai sensi dell'art. 4, comma 1, lettera e) del Lgs. n. 196/2003, ha natura obbligatoria, connessa all'adempimento di obblighi di legge, regolamenti e normative comunitarie in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici, secondo i principi indicati all'art. 11 comma 1, del citato Decreto Legislativo. I dati forniti potranno/saranno comunicati ad altre strutture interne all'Amministrazione Comunale, per le attività di verifica e controllo previste dalle normative vigenti. Il titolare del trattamento dei dati personali è il rappresentante del Comune di Milazzo, nella fattispecie è il dirigente del V Dipartimento, il responsabile del servizio del V Dipartimento, nonché i dirigenti delle strutture comunali che partecipano alle diverse fasi del procedimento di gara. In relazione al trattamento dei dati raccolti, il soggetto interessato potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del suddetto D. Lgs. n. 196/2003.

Il concorrente che risulterà aggiudicatario definitivo della gara, prima della stipula del contratto, o consegna d'urgenza, all'uopo formalmente invitato dall'amministrazione, dovrà:

- presentare la cauzione definitiva;
- versare l'importo delle spesa contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

Le spese e gli oneri contrattuali saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Qualora il titolare dell'impresa e/o il legale rappresentante della stipula non si presenti per la stipula e/o consegna d'urgenza, l'impresa decadrà dall'aggiudicazione, con tutte le ulteriori conseguenze di legge.

La presente lettera di invito viene pubblicata all'Albo pretorio e sul sito istituzionale per consentire a tutte le ditte in possesso dei requisiti a presentare la propria offerta nei tempi e con le modalità previsti per le ditte invitate.

Per quanto non previsto nella presente lettera si fa espresso riferimento al regolamento dei contratto vigente nel Comune di Milazzo al capitolato, nonché agli atti, alle normative di riferimento.

**IL DIRIGENTE DEL V DIPARTIMENTO**

( D.ssa Concettina Ventimiglia)



.....,

*Ovvero ancora*

che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto adottato da parte dell'Ente (*indicare gli estremi dell'atto o degli atti e la sede dell'Ufficio che ha emesso il provvedimento*) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 10, comma 1, e 27, commi 1 e 2, della Legge 31.12.1996, n. 675, si prende atto che i dati forniti sono raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

\_\_\_\_\_, lì \_\_\_\_\_

.....

*firma per esteso del dichiarante*

*ed allegare fotocopia documento riconoscimento in corso di validità*

**Inoltre ciascuna pagina della dichiarazione deve recare la firma o la sigla del dichiarante**

**DICHIARAZIONE PROTOCOLLO di LEGALITA'**

**Procedura negoziata informale per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, periodo febbraio – giugno 2008.**

**OGGETTO:** dichiarazione resa ai sensi 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 (*circolare Assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31 gennaio 2006*). Protocollo al quale il Comune di Milazzo ha espressamente e formalmente aderito con manifestazione di volontà resa dalla Giunta Municipale con deliberazione n. 190 del 12 luglio 2006.

Con la presente dichiarazione, \_\_\_ sottoscritt\_\_\_ Sig. \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ nella qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_ iscritta nel registro della C.C. I. A. A. di \_\_\_\_\_ partecipante alla gara sopra indicata,

***Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione:***

- a segnalare alla Stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (*richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.*);

**Dichiara espressamente ed in modo solenne**

- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (*formale e/o sostanziale*) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e si impegna a conformare il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- di obbligarsi a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (*richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.*);

**Dichiara**, altresì, espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'istituzione verrà esclusa.

Si impegna altresì al più rigoroso rispetto delle disposizioni vigenti in materia di obblighi sociali e di sicurezza del lavoro, pena la risoluzione del contratto.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

.....  
*firma per esteso del dichiarante*

**ed allegare fotocopia documento riconoscimento**



**COMUNE DI MILAZZO**  
**PROVINCIA DI MESSINA**  
**5° DIPARTIMENTO**  
**SERVIZIO POLITICHE SCOLASTICHE E P.I.**

**Procedura negoziata informale per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo.**

**Periodo febbraio/giugno 2008**

**CAPITOLATO SPECIALE**

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati per gli alunni delle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo che fruiscono del tempo pieno e/o prolungato e per gli insegnanti ed il personale ausiliario avente diritto al pasto .

Il servizio dovrà essere espletato mediante acquisto delle derrate alimentari, produzione e confezionamento dei pasti presso locali messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria dell'appalto, consegna degli stessi nei centri interessati con mezzi della Ditta, preparazione refettori e/o aule, distribuzione agli utenti con piatti, posate e bicchieri monouso, riordino dei locali (sparecchiatura e pulizia tavoli) a cura del personale della Ditta aggiudicataria.

I pasti saranno composti da un primo e secondo piatto, contorno, frutta e /o yogurt e/o dolce , pane, come da tabelle dietetiche allegate, alle quali potranno essere apportate variazioni nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Amministrazione Comunale previo assenso dell'autorità Sanitaria preposta. Inoltre deve essere somministrata unitamente al pasto acqua minerale naturale in Pet bottiglia da 500 cc..

Il numero degli utenti interessati al servizio, suddivisi per scuole , indicati nell'allegato "A" e "A1" , è suscettibile di adeguamento in quanto aggiornato all'anno scolastico 2006/07.

La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo /gestionale, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Pertanto la fornitura deve intendersi riferita al numero complessivo dei pasti previsti e quantificati al successivo articolo 8 ma potrà essere suscettibile di variazioni in meno sulla base della presenza degli utenti senza che per questo la Ditta possa accampare diritti o pretese a rimborsi, risarcimenti o altro. Nel caso in cui il numero degli utenti dovesse aumentare, con conseguente aumento dei pasti, questi dovranno essere forniti agli stessi patti, condizioni e prezzo offerto in sede di gara, previa assunzione di impegno spesa da parte dell'Amministrazione comunale.

#### Art. 2- definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- 1) "Stazione Appaltante" o "A.C.": l'Amministrazione Comunale di Milazzo;
- 2) "Impresa" o "I.A.": l'impresa o il Raggruppamento Temporaneo di Imprese risultata/o aggiudicataria/o del servizio;
- 3) "Capitolato speciale": il presente documento comprensivo di tutti gli allegati.

#### Art. 3 - Durata dell'appalto

L'affidamento sarà effettuato per il periodo febbraio/ giugno 2008 (decorrenza presunta 20 febbraio 2008) e, comunque dalla data di avvio del servizio, con conclusione entro il 30 giugno 2008.

Il servizio può essere sospeso, interrotto o modificato in qualsiasi momento, ad insindacabile giudizio dell'A.C., senza che l'Ente aggiudicatario possa pretendere compenso o indennità alcuna per mancato utile.

#### Art. 4 – Attività costituenti il servizio caratteristico della ristorazione

Le attività costituenti il servizio di refezione, secondo il legame fresco-caldo (modalità di servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), consistono:

- 1) preparazione dei pasti presso il centro di produzione della "Impresa", trasferimento alle scuole

interessate e distribuzione secondo le modalità di cui al successivo Titolo X;

2) preparazione e fornitura di diete speciali.

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, di cui al presente capitolato e dai suoi allegati.

In particolare, il servizio per ciascuna categoria di utenti prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- preparazione dei pasti;
- assemblaggio e condimento dei pasti;
- trasporto nei terminali di consumo (scuole);
- apparecchiatura dei tavoli;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sgombero e pulizia dei tavoli di consumo dei pasti;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e loro successivo lavaggio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura dell'I.A. aggiudicataria.

#### **Art. 5 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione**

Per tutti i locali adibiti a refettorio è previsto l'utilizzo di:

- 1) copritavolo monouso di dimensioni adeguate ai tavoli;
- 2) tovaglioli monouso privi di materiali plastici;
- 3) piatti monouso (a doppio scomparto per la somministrazione del secondo piatto), bicchieri monouso e posate monouso.

Tutto il materiale monouso deve essere idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'I.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., al fine di ridurre eventuali doppi o tripli turni, la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

#### **Art. 6 - Mancata attivazione del servizio**

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### **TITOLO II**

#### **MODALITA' DI GARA E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

##### **Art. 7 – Importo a base d'asta del lotto unico**

Il numero dei pasti complessivo presunto e l'importo a base d'asta è stimato come segue:

<b>Pasti presunti febbraio / giugno</b>	<b>Valore complessivo base d'asta IVA esclusa</b>
<b>2008</b>	
<b>n. 55.320*</b>	<b>€210.216,00**</b>

\*Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo come specificato al precedente articolo 1, ed è finalizzato alla quantificazione del valore presunto dell'appalto.

\*\*Il suddetto importo è da intendersi indicativo; l'ammontare definitivo sarà determinato in fase di esecuzione del contratto in virtù dei pasti effettivamente forniti. L'amministrazione comunale potrà richiedere, sulla base delle esigenze del servizio un numero superiore di pasti previa assunzione del relativo impegno di spesa.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto preparato e consegnato è pari ad **€3,80 oltre iva.**

Per prezzo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto. Si precisa che il prezzo del pasto dovrà intendersi comprensivo delle derrate alimentari, personale, trasporto ed ogni altro onere a carico della gestione, intendendosi pertanto interamente compensato dall'A.C. all'I. A. l'intero servizio.

#### **Art. 8 Criterio di aggiudicazione**

L'Appalto sarà affidato con procedura procedura negoziata, ai sensi dall'art. 47 del vigente regolamento dei contratti con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs.vo 163/06.

#### **Art. 9 – Elaborati di gara**

Il presente Capitolato Speciale e gli allegati, la lettera di invito possono essere visionati e ritirati presso il Comune di Milazzo – V° Dipartimento Politiche Scolastiche e P.I. - Via F. Crispi, – Ufficio Servizi Scolastici - Telefono 090/9223480. Il Capitolato Speciale e la lettera di invito sono pubblicati all'Albo pretorio e sul sito istituzionale del comune all'indirizzo <http://www.comune.milazzo.me.it>.

E' possibile richiederne copia presso il suddetto Dipartimento nei giorni e nelle ore di ricevimento d'ufficio, previa prenotazione a mezzo fax al numero 090/9224971, allegando copia della ricevuta del versamento sul c.c.p. n. 14064984, intestato a "Comune di Milazzo – Servizio Tesoreria", causale "Rilascio copia atti amministrativi". L'importo relativo al costo di riproduzione verrà comunicato sulla base del numero degli elaborati richiesti, maggiorato dei costi postali di spedizione, pari ad euro 5,16. A tal fine nella suddetta richiesta dovrà specificarsi il recapito telefonico e l'indirizzo del richiedente.

#### **Art. 10 – Allegati tecnici**

Allegato "A" Preventivo di spesa;

Allegato "A1" Elenco Scuole sedi di centri refezionali e relativi indirizzi;

Allegato "B" tabella dietetica scuole materne;

Allegato "C" tabella dietetica scuole elementari;

Allegato "D" tabella specifiche merceologiche.

#### **Art. 11 – Presentazione delle offerte**

Le modalità di presentazione delle offerte sono indicate nella lettera di invito.

#### **Art. 12 – Requisiti di partecipazione**

Possono partecipare Imprese iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, ristorazione collettiva, ivi compresi i raggruppamenti temporanei d'impresa tra le stesse e i consorzi, aventi tra i loro fini statutari lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- di ordine generale previsti dall'art.38 del D.lgs n. 163/06 e s.m.i.;

##### **Capacità tecnica:**

- di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto;
- di non aver subito negli ultimi tre anni risoluzione anticipata di contratti con amministrazioni o enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revoche di aggiudicazione per mancata prestazione di servizi;
- **di essere in** possesso della certificazione ISO 9001:2000, rilasciata da una organizzazione specializzata, accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto di appalto;
- di essere proprietario o di avere la piena disponibilità, per la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 Km ed avente una capacità minima produttiva disponibile, al netto di altri obblighi, di 1800 pasti.

### **Art.13**

#### **Modalità di svolgimento della gara**

Lo svolgimento delle operazioni della gara è affidato da apposita Commissione, nominata come previsto dal regolamento dei contratti vigente nel Comune di Milazzo.

#### **Nel caso di parità dell'offerta si procederà a sorteggio.**

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione in presenza di nessuna offerta conveniente o idonea, ai sensi del combinato disposto degli artt. 55 e 81 del D.lgs. 163/06.

I partecipanti non aggiudicatari non potranno reclamare indennità di sorta.

L'affidamento del servizio sarà effettuato con determinazione dal Dirigente del V dipartimento del Comune di Milazzo.

## **TITOLO III**

### **ONERI CONTRATTUALI**

#### **Art. 14 - Stipulazione del contratto**

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate all'I.A. con apposita nota.

Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Dirigente del V° dipartimento, che porrà a carico dell'Impresa stessa le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'A.C. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. L'amministrazione procederà a garantire il servizio con affidamento al secondo classificato.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'A.C., dovrà:

- presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06, nelle forme ammesse dalla legge;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

In particolare, dovrà essere presentata:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato all'art. 15 del presente Capitolato.
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stata prevista in offerta).

Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione richiesta, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

L'A.C. si riserva la facoltà, data la necessità ed urgenza di garantire il servizio in atto sospeso, di procedere alla consegna d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

#### **Art. 15 – Assicurazioni e garanzie**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti

conseguente alla somministrazione dei pasti. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 10.000.000,00 (euro diecimilioni/00) per sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per sinistro.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Le polizze dovranno essere consegnata all'A.C. , prima della firma contratto o della consegna d'urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze entro i termini fissati dall'Amministrazione comunale, comporta la revoca dell'aggiudicazione, con affidamento al secondo classificato.

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art. 16 – Trattamento dati personali**

L'I.A. si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D.Lgs. 196/2003.

#### **Art. 17 - Recesso da parte dell'A.C.**

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione extragiudiziale, intimata a mezzo raccomandata A/R, anticipata a mezza fax.

Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni contrattuali. La risoluzione del contratto darà diritto all'Ente di rivalersi su eventuali crediti, nonché sulla cauzione prestata .

L'Ente potrà, altresì, ottenere la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'impresa appaltatrice, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramenti.

L'Ente potrà, inoltre, ottenere la risoluzione del contratto qualora venga modificata la ragione sociale dell'impresa, in modo tale da non contemplare più le prestazioni oggetto di questo appalto. Oltre ai casi in cui, ope legis, è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, l'Ente recederà, in qualsiasi momento dal contratto, al verificarsi dei presupposti stabiliti all'art. 11, comma 3 del D.P.R. n° 252 del 03/06/1998.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'Ente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa appaltatrice inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato all'inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

Di conseguenza saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'ente, senza pregiudizio per ulteriori azioni risarcitorie.

#### **Art.18 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare richiesta alcuna di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'amministrazione.

#### **Art.19 - Domicilio**

L'I.A., deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio nel territorio del Comune di Milazzo.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, anticipata via fax, presso il suddetto domicilio eletto. Qualsiasi comunicazione fatta all'I.A. dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'I.A. In caso di Raggruppamento temporaneo di impresa, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.

#### **Art. 20 - Spese inerenti il servizio**

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura delle attrezzature e del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio mensa, così come le eventuali spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa.

#### **Art. 21 - Cessione del contratto e subappalto del servizio**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l'Impresa, in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) l'Impresa deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D. Lgs. 163/06, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 richiamato dal bando di gara, per lo svolgimento delle attività a lui affidate.
- d) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre tutte richiamate le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste all'art. 118 del D. Lgs. 163/06.

#### **Art. 22 - Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi**

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 23 – Fornitura documentazione per contributi CEE**

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 3392/93 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l'I.A. deve trasmettere al Comune le fatture/bolle, intestate alla Ditta o al Comune, recanti la dicitura

che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare, inoltre, la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ( direttiva Cee 92/46).

#### **Art. 24 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nell'articolo n. 49.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

### **TITOLO IV**

#### **PERSONALE**

#### **Art.25 – Organico – Rapporto di lavoro**

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali, al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 40 bambini/pasto e , comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale, suddiviso per centro refezionale presso il quale sarà prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro da effettuare.

L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero e un riepilogativo mensile del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero, di detta sostituzione deve essere data comunicazione all'A.C. entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, (ad eccezione dei servizi accessori, nel caso in cui ne fosse stato previsto il subappalto in sede di offerta) deve essere svolto da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa. Su richiesta del Comune, l'Impresa deve fornire il Quadro 770 relativo alle "Certificazioni lavoro dipendente, Assimilati e Assistenza Fiscale" e all'IRAP Quadro IQ del personale alle proprie dirette dipendenze.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione .

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

### **Art.26 Formazione e aggiornamento del personale**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

In particolare i temi trattati per formazione del personale addetto alla produzione del pasto devono essere :

- ⌚ Alimentazione e dietetica;
- ⌚ Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- ⌚ Igiene e microbiologia degli alimenti;
- ⌚ Conservazione degli alimenti ;
- ⌚ Salute e sicurezza sul lavoro;
- ⌚ Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione del pasto devono essere i seguenti:

- ⌚ Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- ⌚ Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- ⌚ Comunicazione con l'utenza;
- ⌚ Dietetica particolare.

I temi trattati per la formazione degli addetti al trasporto dei pasti :

- Standards di qualità previsti nel capitolato
- Norme per il corretto trasporto dei pasti
- Modalità igieniche degli automezzi
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti

### **Art. 27 Reintegro personale mancante**

Il Comune comunicherà all'I.A. le eventuali variazioni degli utenti del servizio a seguito di istituzioni di nuove sezioni o soppressione di quelle esistenti al fine dell'adeguamento dell'organico ai sensi dell'articolo 25 del presente capitolato speciale di appalto.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico stabilito nell'articolo 25, in relazione al numero di pasti da erogare nella/e giornata/e in cui si verifica l'assenza.

In caso di assenza del personale l'I.A. è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

### **Art. 28 Responsabilità del servizio**

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile con adeguata capacità professionale ed esperienza maturata nel settore oggetto dell'appalto.

Il Responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici del Comune competenti per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dall'A.C. al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione .

### **Art. 29 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento 4 del D.lgs 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

### **ART. 30 Controllo della salute degli addetti**

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a controlli medici, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio. Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

### **ART. 31 Rispetto delle normative vigenti**

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55. DPR 305/56. D.lgs 626/94, nonché le direttive macchine 89/392/cee e 91/368/cee).

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

### **ART. 32 Applicazioni contrattuali**

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro di settore (CCNL TURISMO – PUBBLICI ESERCIZI – MENSE DEL 6.10.1994– COOPERATIVE SOCIALI).

Il personale ispettivo dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri refezionali.

L'Impresa deve, altresì, fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa effettuerà presso il Centro di refezione, nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza.

### **Art. 33 Idoneità Sanitaria**

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa inoltre deve dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio.

### **Art. 34 Igiene del personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

### **Art. 35 Sicurezza degli addetti**

L'Impresa deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e s.m.i.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

### **Art. 36 Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al D.Lgs. 155 del 26 maggio 1997, al D. Lgs 156 del 26 maggio 1997, L. 852/04, L. 882/04, L. 883/04, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Il piano di autocontrollo deve essere trasmesso al Comune entro 8 giorni dall'inizio del servizio, anche su supporto informatico.

Il Comune si riserva di richiedere eventuali integrazioni e/o modifiche al citato Piano.

## **TITOLO V**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 37 Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C..

E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

#### **Art. 38 Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

## **TITOLO VI**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art.39 Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.  
Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.  
Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

#### **Art.40 Riciclo**

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge;

## **TITOLO VII**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 41 Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

#### **Art. 42 Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

#### **Art. 43 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prime di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. per un massimo di 24 h. e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni di impanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

#### **Art. 44 Pentolame per cottura**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex..

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

#### **Art. 45 - Linea refrigerata**

E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

#### **Art. 46 - utensili**

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox.

#### **Art. 47 - Condimenti**

Se è previsto nella ricetta, il parmigiano deve essere distribuito a tavola. Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

### **TITOLO VIII**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'**

#### **Art. 48 - Menù**

I menù sono diversificati per cicli scolastici.

- scuola materna;
- scuola elementare.

I menù sono articolati in cicli di quattro settimane, e distinti in menù estivo e menù invernale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle allegate tabelle dietetiche.

L'A.C. prima dell'avvio del servizio indicherà il giorno tecnico di partenza dei cicli in cui sono articolati i menù.

#### **Art. 49 - Struttura del menù per le utenze scolastiche**

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc
- dessert: frutta di stagione ( come da tabelle dietetiche ), dolce ( come da tabelle dietetiche ).

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati – previa autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente - al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere così composti:

## SCUOLA MATERNA

- n. 1 panino da 30 gr. farcito con 20 gr prosciutto cotto
- n. 1 panino da 30 gr .farcito con 25 gr formaggio tipo provolina
- n. 1 banana
- n. 1 barretta di cioccolato 20 gr.
- n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500ml, 2 tovaglioli di carta e un bicchiere monouso.

## SCUOLA ELEMENTARE

- n. 1 pane all'olio da 50 gr. farcito con 30 gr prosciutto cotto
  - n. 1 pane all'olio da 50 gr. farcito con 30 gr formaggio tipo provolina
  - n. 1 banana
  - n. 1 barretta di cioccolato 30 gr.
  - n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500ml, 2 tovaglioli di carta monouso e un bicchiere monouso.
- I panini devono essere incartati singolarmente con tovaglioli di carta.

### Art. 50 – Diete speciali

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogate dall'I.A. su indicazione del Comune, sentito il competente Ufficio dell'Ausl.

Le diete speciali saranno somministrate a cura dell'I.A., esclusivamente dietro richiesta dell'A.C., previa autorizzazione del Comune a seguito di:

- certificati medici per patologie particolari;
- autocertificazioni per vegetariani o per motivi religiosi.

**Diete speciali leggere:** L'I.A. si impegna alla somministrazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico. Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, conditi con olio e parmigiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate.

**Diete speciali per motivi religiosi:** L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

**Diete speciali per vegetariani:** L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Ufficio competente, l'erogazione di un menù vegetariano.

**Diete speciali per motivi di salute (allergie):** gli utenti soggetti ad allergie alimentari dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica.

I certificati e la scheda andranno presentati al Comune. Il servizio di medicina scolastica della locale Ausl predisporrà il menù relativo.

L'I.A. ha l'obbligo di erogare le diete speciali, come indicato dall'ufficio competente, nonchè di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C..

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

### Art.51 Variazione del menù

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione.

L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

## **TITOLO IX**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 52 - Quantità degli ingredienti**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche allegate, nella quantità prevista, differenziata per scuole materne ed elementari.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

## **TITOLO X**

### **NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 53 – Informazione agli utenti del servizio**

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 54 – Ordinazione dei pasti**

L'ordinazione dei pasti sarà effettuata giornalmente, telefonicamente, da personale comunale o personale dei centri di refezione entro le 9,30 di ogni giorno.

L'I.A. dovrà garantire, senza aggravio per il committente, giornalmente la fornitura di un numero di pasti in più rispetto a quelli commissionati pari al 4% per ogni centro di refezione.

#### **Art. 55 Contenitori per il trasporto**

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

#### **Art. 56 Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Il Piano dei trasporti, dovrà essere presentato prima dell'inizio del servizio al Comune, 5° Dipartimento e dovrà indicare il numero e la tipologia dei mezzi impiegati per l'espletamento del servizio.

In caso di sostituzione l'I.A. dovrà provvedere tempestivamente a darne comunicazione all'Amministrazione. In ogni caso i mezzi sostitutivi dovranno conservare le medesime caratteristiche tecniche di quelli sostituiti.

#### **Art. 57 Sanificazione dei mezzi di trasporto dei pasti**

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini

insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed effettuate con cadenza settimanale.

#### **Art. 58 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un tempo non superiore a 60 minuti.

Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso i refettori.

Tali bolle di consegna dovranno essere consegnate al personale comunale e/o scolastico presso ciascun terminale di consumo.

### **TITOLO XI**

#### **SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

##### **Art. 59 Orari di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune.

##### **Art. 60 Personale addetto alla distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 29.

##### **Art.61 Somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e secondo le modalità previste nel presente capitolato. Non è consentita alcuna somministrazione supplementare.

##### **Art. 62 Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97 e al Regolamento CE 852/2004, nonché al Decreto Assessore alla Sanità del 20.05.1996, n. 19372 e a quanto previsto espressamente dal presente capitolato.

##### **Art.63- Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

## TITOLO XII

### CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

#### Art. 64 Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta migliorativa.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

#### Art. 65 Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.U.S.L.;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;
- ( limitatamente ai controlli previsti dal successivo art 66) Le Commissione mensa, previa autorizzazione del responsabile del servizio ed accompagnata da personale comunale.

I componenti della Commissione mensa, si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

I soggetti preposti al controllo, comprese le Commissioni mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e copriscarpe forniti dall'impresa.

Il personale dell'A.C. , all'atto del controllo medesimo, procederà a darne avviso al personale di vigilanza della scuola che, a sua volta, ne darà comunicazione al Dirigente Scolastico o al Coordinatore educativo.

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato.

In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli – anche su richiesta dei Dirigenti Scolastici - in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione delle diete leggere e dei menù alternativi.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Verifica il rispetto degli apporti migliorativi offerti dalla ditta, ne controlla l'attuazione e, qualora ritenuto necessario, ne approva le eventuali modifiche.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

#### Art. 66 Diritto di controllo da parte della commissione mensa

E' diritto della Commissione Mensa, in rappresentanza degli utenti, procedere al controllo del servizio,

limitatamente a :

- rilevare il mancato rispetto dei menù;
- verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non dovrà interferire con l'attività del personale alle dipendenze dell'I.A..

#### **Art. 67 Tipologia dei controlli dell'Amministrazione comunale**

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ove ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

#### **Art. 68 Derrate non conformi**

I tecnici incaricati dall'A.C. in caso di presenza di derrate non conformi provvederanno a segnalare le stesse all'I.A. che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

#### **Art. 69 - Metodologia del controllo di conformità**

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 70 Autocontrollo da parte dell'Impresa ( sistema HACCP)**

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

#### **Art. 71 Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr. 150 dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo. L'I.A. è tenuta a consegnare, su richiesta dell'A.C., i succitati campioni.

#### **Art. 72 Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C..

#### **Art. 73 Obbligo di partecipazione dell'Impresa alle riunioni "utenti"**

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del Responsabile del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'A.C., dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

#### **Art. 74 Mancato rispetto delle norme della serie ISO 9001-2000**

Qualora l'I.A. dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'A.C. può fissare un termine di 30 giorni entro i quali l'I.A. deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'A.C. procederà alla risoluzione del contratto, segnalando la non conformità rilevata sia all'Ente certificatore che al SINCERT.

L'I.A. è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie ISO 9001:2000 per tutta la durata dell'appalto.

### **TITOLO XIII**

#### **INADEMPIENZE E PENALITA'**

#### **Art. 75 Inadempienze e penali**

Qualora si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penali 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 penali:

##### **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. QUANTITA'

2.1. €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

2.2 €5.164,57 (euro cinquemilacentosessantaquattrovirgolacinquantasette)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati;

2.3 €2.582,29 (euro duemilacinquecentoottantaduevirgolaventinove)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.4 €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.5 €258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.6. €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);

3.3 €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 milletrentaduevirgolovanovantadue)

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 milletrentaduevirgolovanovantadue)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

4.7. €1.032,92 (euro milletrentaduevirgolovanovantadue)

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 Produzione Pasti;

4.12 €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei Pasti;

4.13 €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione (refettori);

## 5. TEMPISTICA

5.1 €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

5.2 €258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente comunque imputabili all'I.A.;

## 6. PERSONALE

6.1 €516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV, art. 25 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali non potrà superare il 20% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

### **Art. 76 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. 75 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. 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. 77 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 l'I.A. 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.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio 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. 78- Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- c) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;

- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'I.A. ;
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.;
- g) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- h) impiego di personale non dipendente dall'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- k) Cessione totale del contratto a terzi;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato;
- n) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.lgs. 155/1997 e s.m.i.;

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'I.A. non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

#### **Art. 79 Verifica soddisfazione del cliente**

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse secondo della tipologia di utente e della realtà servita

### **TITOLO XIV**

#### **PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI**

##### **Art. 80 - Prezzo del pasto**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti e i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

##### **Art.81 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità prescelta dall'I.A. nell'ambito di quelle proposte dall'A.C.

##### **Art.82 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni -

naturali e consecutivi - dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Il Comune attiverà azione di rivalsa per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle penalità e quant'altro dovuto dall'I.A.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per la ristorazione scolastica, separati per ciascun plesso e divisi tra adulti e alunni, devono essere intestate e inviate a: Comune di Milazzo/5° Dipartimento – Via F. Crispi e saranno liquidate come sopra indicato.

Le I.A. dovranno attenersi a quanto disposto dalla Legge 231 del 9/10/2002 e s.m.i. in ordine ai pagamenti ai loro fornitori.

#### **Art. 83 Cessione del Credito**

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06.

### **TITOLO XV**

#### **CONTROVERSIE**

##### **Art.84**

##### **Domicilio dell'affidatario**

L'affidatario dovrà all'atto della stipula del contratto, per ogni effetto, eleggere proprio domicilio nel Comune di Milazzo ed indicare idoneo ufficio in sede locale quale sede operativa- struttura di riferimento ai fini dello svolgimento del servizio.

##### **Art.85**

##### **Controversie**

Per la definizione delle controversie che possono insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa, è escluso il ricorso al Collegio arbitrale demandandosene la risoluzione al Giudice Ordinario.

##### **Art. 86 Foro competente**

Per eventuali controversie derivanti dal contratto la competenza è del Foro di Barcellona P.G. (Me).

##### **Art.87 Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti (legge 46/90 e s.m.i.), della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (regio decreto 18 novembre 1923 n.2440, e R.D. n.827/24 e successive modificazioni e integrazioni), e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

##### **Art. 88 Norme finali**

Il servizio sarà regolato dalle norme previste nel presente capitolato e dalle previsioni di legge che regolano la materia

Milazzo, li 31.01.2008

Il Responsabile del Servizio

( D.ssa Mariangela Perego)

IL DIRIGENTE V dipartimento  
(Dott.ssa Concettina Ventimiglia)



REGIONE SICILIA



COMUNE DI MILAZZO

PROVINCIA DI MESSINA

Dipartimento 5°

Servizi alla Persona e Pubblica Istruzione

ALLEGATO A

**PREVENTIVO DI SPESA PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI MILAZZO, PERIODO FEBBRAIO – GIUGNO 2008.**

SCUOLE	media giorn. alunni serviti	Giorni Serv.	Costo 1 pasto	totale pasti	Costo totale senza IVA	Costo totale con IVA
Materne	450	80	€ 3,80	36.000		
elementari	690	28	€ 3,80	19.320		
				55.320	210.216,00	€218.624,64

Il superiore preventivo è calcolato sulla media degli alunni che hanno fruito della mensa nel mese di dicembre 2007 e per i giorni di attività scolastica.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Dott. Mariangela Perego

VISTO : IL DIRIGENTE

f.to DOTT.SSA CONCETTINA VENTIMIGLIA

## Allegato A1

### Elenco Scuole sedi di refezioni scolastiche e relativi indirizzi

<b>N°</b>	<b>Scuole</b>	<b>Indirizzo</b>
<b>Scuole dell'Infanzia</b>		
1	MATERNA "WALT DISNEY"	Via Impallomeni
2	MATERNA "TRE MONTI"	Piazza S. Giovanni
3	MATERNA "S. GIOVANNI"	Via Trimboli
4	MATERNA "MATTEOTTI"	Via G. Matteotti
5	MATERNA "CAPO"	Via Croce
6	MATERNA "CIANTRO"	Via Ciantro
7	MATERNA "S. MARINA" & "SCACCIA"	Via S. Marina
8	MATERNA "S. PIETRO"	Via G. Picciolo
9	MATERNA "ARPI"	Via Cumbo Borgia
<b>Scuole Primarie</b>		
1	ELEMENTARE "G. PIAGGIA"	Via Cumbo Borgia
2	ELEMENTARE "S. GIOVANNI"	Via Trimboli
3	ELEMENTARE "CARRUBBARO"	Via Carrubaro
4	ELEMENTARE "S. CUORE"	Via Gasparro
5	ELEMENTARE "CIANTRO"	Vai T. De Gregorio

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Passato di verdura con pasta</b>	<b>Riso all'olio</b>	<b>Passata di Ceci e Pasta</b>	<b>Pasta e Patate</b>
Pennette gr. 70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	riso gr. 70 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passata di ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori . e carote q.b olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 60 Patate gr. 50 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio gr. 10 sale q.b.
<b>Formaggio</b>	<b>Pollo al limone</b>	<b>Braciole di vitello al forno</b>		<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>
Bocconcini di grana gr. 50	pollo gr. 100 limone q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	carne gr.80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		pesce surgelato gr. 120
<b>Insalata verde mista</b>	<b>Purè di Patate</b>	<b>Piselli e Carote</b>	<b>Crocchette di Patate</b>	<b>Insalata carote &amp; finocchi</b>
insalata gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	purè di patate gr. 130 burro q.b. sale q.b. latte q.b.	Pisellini gr. 50 Carote gr. 80 burro gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 120	carote & finocchi gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Pera</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Tortelloni di Ricotta e Spinaci</b>	<b>Pasta e legumi</b>	<b>Pasta all'olio</b>	<b>Maccheroni al Forno</b>	<b>Passato di verdure con riso</b>
Tortelloni gr.70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 60 passata di fagioli fagioli gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pennette gr. 70 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Maccheroni gr. 70 passata di pomodoro q.b. Provoletta gr. 10 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. Prosciutto cotto gr.10	Riso gr. 70 minestrone surg. gr. 130 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
<b>Prosciutto Cotto</b>		<b>Polpette al pomodoro</b>	<b>Pollo impanato al forno</b>	<b>Cuore di Merluzzo gratinato</b>
Prosciutto cotto senza polisfati gr. 50		Carne rossa macinata gr.80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20 uova 1	Pollo gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20	Pesce surgelato gr. 120 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
<b>Insalata verde</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata di Pomodoro</b>	<b>Carotine Bollite</b>	<b>Patate al forno</b>
insalata verde gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di patate gr. 120	Pomodoro gr. 150 olio q.b.	carotine gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.130
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Banana</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Mela</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Pasta al Tonno naturale</b>	<b>Sedani al Pomodoro</b>	<b>Passato di legumi con pasta</b>	<b>Risotto al Pomodoro</b>	<b>Riso al parmigiano</b>
Pennette gr. 70 Tonno gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passato di lenticchia gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b.	Risotto gr. 70 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. passata di pomodoro q.b.	Riso gr. 70 Parmigiano gr. 20 Olio gr. 10 sale q.b.
<b>Bocconcini di Mozzarella</b>	<b>Fesa di tacchino arrosto</b>		<b>Scalop. Maiale alla Pizz.</b>	<b>Bastoncini di merluzzo</b>
Bocconcini di mozzarella gr. 80	Tacchino gr. 130 olio q.b.		Scaloppine gr. 100 pomodori gr. 10 origano q. b. olio gr. 5	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.
<b>Insalata verde mista</b>	<b>Pisellini al pomodoro</b>	<b>Crocchette di Patate</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>	<b>Insalata verde mista</b>
insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr. 70 pomodori gr.70 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 120	patate gr. 130	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Yougurt</i>	<i>Mela</i>	<i>Pere</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Gnocchi di patate al pomodoro</b>	<b>Pasta al Ragù</b>	<b>Passata di ceci e Pasta</b>	<b>Passata di verdure</b>	<b>Sedani al Pomodoro</b>
gnocchi di patate gr. 150 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. pomodoro q.b.	pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 30	Pasta gr. 60 olio gr.10 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. sale q. b. passato di ceci gr. 40	pasta gr. 60 minestrone surg. gr. 100 cipolle sedano e pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b. parmigiano gr10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
<b>Tonno all'olio d'oliva</b>	<b>Bocconcini di Mozzarella</b>		<b>Braciole di vitello al forno</b>	<b>Omelette</b>
Tonno gr. 100	Bocconcini gr. 80		carne gr. 80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 Olio gr. 10 sale q.b.
<b>Patate Lesse</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Carotine Lesse in Insalata</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Spinaci Saltati</b>
Patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodoro gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 100 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodoro gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	spinaci gr.30 burro gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mandarino</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

## ALLEGATO "C"

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Pennette al ragù</b>	<b>Passato di verdura con pasta</b>	<b>Fusilli al pomodoro</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Pasta e legumi</b>
Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. Carne trita gr. 50 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 legumi: fagiolil gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.
<b>Formaggio</b>	<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>	<b>Tacchino impanato al forno</b>	<b>Bracirole di vitello al forno</b>	
Stracchino gr. 50	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	Tacchino Fresco gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne gr.100 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	
<b>Insalata verde mista</b>	<b>Spinaci al burro</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Crocchette di patate</b>
insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	spinaci surg. gr.30 burro gr.10 sale q.b.	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120 sale q.b. olio extravergine gr.10	crocchette di patate al forno surg. gr 120
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

<b>Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Riso all'olio</b>	<b>Pasta e Legumi</b>	<b>Riso al pomodoro</b>	<b>Passato di verdure</b>	<b>Maccheroncini al forno</b>
riso gr. 70 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10
<b>Polpette al sugo</b>		<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>	<b>Filetti di nasello imp. al forno</b>	<b>Omelette</b>
carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.		pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine gr.10 pane grattugiato gr.30 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.
<b>Spinaci al burro</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata verde mista</b>
spinaci surg. gr.30 burro gr.10 sale q.b.	crocchette di patate al forno surg. gr 120	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

<b>Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Orecchiette pomodoro e basilico</b>	<b>Riso al pomodoro</b>	<b>Pasta e legumi</b>	<b>Maccheroncini al forno</b>	<b>Minestrone</b>
Orecchiette gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. basilico q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 lenticchie gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10	Pasta gr. 50 minestrone gr. 100 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
<b>Polpette al sugo</b>	<b>Bracirole di vitello al forno</b>		<b>Pollo fresco imp. al forno</b>	<b>Carne impanata al forno</b>
carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.	carne gr.100 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		Pollo gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
<b>Insalata verde mista</b>	<b>Carotine Bollite</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata verde mista</b>	<b>Patate al forno</b>
insalata verde gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	crocchette di patate al forno surg. gr 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

<b>Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Pasta e legumi</b>	<b>Maccheroncini al forno</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta alla bolognese</b>	<b>Minestrone</b>
Pasta gr. 60 legumi: fagiolili gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 30	Pasta gr. 50 minestrone gr. 100 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
	<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>	<b>Hamburger</b>	<b>Formaggio e prosciutto</b>	<b>Polpette al sugo</b>
	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	carne macinata gr. 70 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 pomodoro q.b.	provoletta gr. 60	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b. passata di pomodoro q.b.
<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata di carote &amp; Finocchi</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
crocchette di patate al forno surg. gr 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	tomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

## ALLEGATO "B"

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Passato di verdura con pasta</b>	<b>Riso all'olio</b>	<b>Passata di Ceci e Pasta</b>	<b>Pasta e Patate</b>
Pennette gr.60 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 sale q.b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr. 50 passata di ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori . e carote q.b olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 50 Patate gr. 40 parmigiano gr. 10 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio gr. 10 sale q.b.
<b>Formaggio</b>	<b>Pollo al limone</b>	<b>Bracioline di vitello al forno</b>		<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>
Bocconcini di grana gr. 40	pollo gr. 80 limone q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		pesce surgelato gr. 100
<b>Purea di Patate</b>	<b>Insalata verde mista</b>	<b>Piselli e Carote</b>	<b>Crocchette di Patate</b>	<b>Insalata carote &amp; finocchi</b>
purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b. parmigiano gr. 10	insalata gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr.40 Carote gr. 70 burro gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 100	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Pera</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta e legumi</b>	<b>Pasta all'olio</b>	<b>Maccheroni al Forno</b>	<b>Passato di verdure con riso</b>
Mezze Penne gr.60 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 passata di fagioli fagioli gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pennette gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Maccheroni gr.60 passata di pomodoro q.b. Provoletta gr. 10 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. prosciutto cotto gr.10	Riso gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
<b>Prosciutto e Formaggio</b>		<b>Polpette al pomodoro</b>	<b>Pollo impanato al forno</b>	<b>Cuore di Merluzzo gratinato</b>
provoletta gr. 50 prosciutto cotto o crudo gr.50		Carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20 uova 1 passata di pomodoro q.b.	Pollo gr.80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	Pesce surgelato gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
<b>Insalata di Pomodoro</b>	<b>Purè di Patate</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Carotine Bollite</b>	<b>Patate al forno</b>
Pomodoro gr. 130 olio q.b.	purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b. parmigiano gr. 10	insalata verde gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Banana</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Mela</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Pasta al Tonno naturale</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Gnocchi di patate al pomodoro</b>	<b>Passato di legumi con pasta</b>	<b>Riso al parmigiano</b>
Pennette gr.60 Tonno gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr 10	pasta gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Gnocchi di patate gr. 120 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. pomodoro q.b.	pasta gr.50 passato di lenticchia gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b.	Riso gr. 50 Parmigiano gr. 20 Olio gr. 10 sale q.b.
<b>Bocconcini di Mozzarella</b>	<b>Fesa di tacchino arrosto</b>	<b>Scalop. Maiale alla Pizz.</b>		<b>Bastoncini di merluzzo</b>
Bocconcini di mozzarella gr. 60	Tacchino gr. 100	Scaloppine gr. 80 pomodori gr. 10 origano q. b. olio gr. 5		pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
<b>Insalata verde mista</b>	<b>Pisellini al pomodoro</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>	<b>Crocchette di Patate</b>	<b>Insalata verde mista</b>
insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr. 60 pomodori gr.50 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120	Crocchette di Patate gr. 120	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Yougurt</i>	<i>Mela</i>	<i>Pere</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

<b>Menù - Mesi di Novembre-Marzo</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Mezze penne all'olio</b>	<b>Passata di ceci e Pasta</b>	<b>Pasta al Ragù</b>	<b>Sedani al Pomodoro</b>	<b>Passata di verdure e Riso</b>
Mezze penne gr. 60 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 olio gr.10 sale q. b. passato di ceci gr. 40	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 20	Pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 60 minestrone surg. gr. 100 cipolle sedano e pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b. parmigiano gr10
<b>Tonno all'olio d'oliva</b>		<b>Bocconcini di Mozzarella</b>	<b>Braciole di vitello al forno</b>	<b>Omelette</b>
Tonno gr. 80		Bocconcini gr. 50	carne gr.80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 Olio gr. 10 sale q.b.
<b>Patate bollite</b>	<b>Crocchette di Patate</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Purè di Patate</b>	<b>Spinaci Saltati</b>
Patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 100	insalata verde gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b.	spinaci gr.30 burro gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mandarino</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr. 60	pane gr.60

## ALLEGATO "B"

<b>Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Orecchiette pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdura con pasta</b>	<b>Pennete al ragù</b>	<b>Mezze Penne al pomodoro</b>	<b>Riso all'olio</b>
orecchiette gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. basilico q.b.	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. Carne trita gr. 20 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.
<b>Tacchino impanato al forno</b>	<b>Omelette</b>	<b>Formaggio e prosciutto</b>	<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>	<b>Braciole di vitello al forno</b>
Tacchino Fresco gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Stracchino gr. 60	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.	carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.
<b>Patate al forno</b>	<b>Spinaci al burro</b>	<b>Insalata di carote</b>	<b>Insalata verde mista</b>	<b>Patate al forno</b>
patate gr.120 sale q.b. olio extravergine gr.10	spinaci surg. gr.130 burro gr.10 sale q.b.	carote gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

<b>Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno</b>				
<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Minestrone</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Pasta e legumi</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Riso al parmigiano</b>
pasta gr.50 minestrone gr. 100 parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 50 lenticchie gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 70 parmigiano gr. 20 burro gr. 10 sale q. b.
<b>Pollo fresco imp. al forno</b>	<b>Polpette al sugo</b>		<b>Filetti di nasello imp. al forno</b>	<b>Carna Impanata al Forno</b>
Pollo gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.		pesce surgelato gr. 100 olio extravergine gr.10 pane grattugiato gr.30 sale q.b.	carne gr. 80 pane grattugiato gr. 80 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Insalata verde mista</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata di carote/ pomodoro</b>	<b>Patate al forno</b>
pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	crocchette di patate gr. 100	carote o pomodori gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

## Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Fusilli al pomodoro</b>	<b>Pasta e Legumi</b>	<b>Riso al pomodoro</b>	<b>Passato di verdure</b>	<b>Maccheroncini al forno</b>
Fusilli gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 50 fagioli gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Riso gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. passata di pomodoro q.b.	pasta gr. 50 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto q.b provoletta q.b
<b>Omelette</b>		<b>Braciole di vitello al forno</b>	<b>Polpette al sugo</b>	<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>
uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.		carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
<b>Spinaci al burro</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Insalata carote &amp; finocchi</b>	<b>Insalata verde mista</b>
spinaci surg. gr.130 burro gr.10 sale q.b.	crocchette di patate gr. 100	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

(DOTT.MARIANGELA PEREGO)

## Menù - Mesi di Settembre-Ottobre &amp; Aprile-Giugno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Pasta e legumi</b>	<b>Riso all'olio</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta alla bolognese</b>	<b>Passato di verdura con pasta</b>
pasta gr. 50 legumi: ceci, gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 20	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.
	<b>Polpette al forno</b>	<b>Pollo fresco impanato al forno</b>	<b>Formaggio e prosciutto</b>	<b>Bastoncini di merluzzo</b>
	carne macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q. b.	pollo gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	provoletta gr. 50	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
<b>Crocchette di patate</b>	<b>Insalata verde mista</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata carote &amp; finocchi</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
crocchette di patate gr. 100	insalata verde gr.120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Patate gr. 120 sale q.b. latte q.b.	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

**Nota:** Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

## COMUNE DI MILAZZO

### ALLEGATO D: TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO

#### CARATTERISTICHE - QUALITA'

##### PANE

Così come definito nella Legge n 580 del 4/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n 502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 " .... È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune ( cloruro di sodio)". Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune ( confezionato con farina "0" e lievito di birra ), ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge.

Dovrà essere di pezzatura non superiore ai 60 gr.

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

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed al Reg.CE 852/2004, in particolare il pane, confezionato singolarmente, dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.01.1992 (rif. Art. 17 ) e s.m.i.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

##### PASTA

La pasta fornita deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia.

La pasta alimentare fornita deve essere esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico ( larve, muffe, parassiti o altro ).

La pasta deve essere contenuta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n 580.

La pasta alimentare fornita deve, inoltre, rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe
- c) aspetto uniforme
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
- f) formato richiesto secondo le esigenze

## **GNOCCHI**

Devono essere inviati in confezioni sigillate. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

## **PASTE RIPIENE**

Devono possedere caratteristiche microbiologiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 e s.m.i.

I tortellini e ravioli freschi e di produzione artigianale, con il ripieno privo di spezie, salumi.

## **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 tondeggiate.

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 modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc...E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

## **CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA**

Deve essere carne fresca refrigerata ( non congelata, né surgelata, né scongelata ) classificata " VITELLONE DI 1° QUALITÀ", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n 11 del 11.2.1953 concernente la " Classificazione nazionale dei bovini da macello", 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 al D.Lgs. Governo n 286 del 18.4.1994 e s.m.i.

Il certificato allegato ad ogni partita , in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto,

dovrà riportare ( secondo le eventuali modifiche normative ):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza
- c) tipo di alimentazione impiegata

- d) data di macellazione
- e) data di confezionamento
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo ( S per sezionamento – M per macellazione )
- g) il n di riferimento del capo macellato
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del 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 e dovrà riportare ( secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento
- c) il n di macello dove è stato macellato il capo ( S per sezionamento – M per macellazione )
- d) il n. di riferimento del capo macellato
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio
- f) N di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo

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 tritatura, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti ( antibiotici, sulfamidici e disinfettanti ) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza 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 prescritti bolli sanitari e di categoria. Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali ( anabolizzanti, ..... ) negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario , rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione:

” la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo “.

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 giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni Di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, 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 quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La carne dovrà essere di primo taglio ( escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta ) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla , sottospalla, girello

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

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

## **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 poiché regola le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. 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 e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice: " le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra 1 e +4° C sia costantemente assicurata, D.P.R. n 327 del 26.3.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito nelle direttive del Consiglio CEE n 469 del 16.9.1986, recepita nel D.Lgs. n 118 del 27.1.1992. Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

## **CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già dissodate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine ( Reg. CE 1760 /2000);
- 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 interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate

Caratteristiche e provenienza delle carni – Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg.144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' 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.

## **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, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte

L'esterno non deve presentare patinosità 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 rancido.

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

## **PESCE**

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n 531 del 30.12.1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari 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.

## **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 “.

## **YOGURT ALLA FRUTTA**

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – regolamento recante attuazione delle direttive 92 /46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi ( Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Termophilis in conc. Minima  $1 \times 10^7$  ufc/g ) in particolari condizioni. .

## **BURRO**

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

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%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n 1526, modificata dalla legge 13.5.1983 , n 202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non monomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza. Non è consentito l'uso di margarine.

## **FORMAGGI E DERIVATI**

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente

0 altro

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio
- b) nome del produttore, luogo di produzione
- c) composizione
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti
- e) data di scadenza ( quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie )

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992; per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti:

- a) stracchino
- b) mozzarella
- c) provoletta

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

## 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.

## 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 antifementative.

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.

## UOVA

Devono essere utilizzate preferibilmente uova pastorizzate ( secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uova anch'esso pastorizzato

Prodotto liquido ottenuto dalla sguscatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.Lgs. n 65 del 4.2.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o al altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità , idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e s.m.i.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

## FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità ( appartenere alla categoria 1° 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 di 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, ciliegie, 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; fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- piselli devono essere di qualità finissima
- i finocchi devono essere senza fiamma
- i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità 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 pervenire 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 grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del crespo.

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 minestroni 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 ( solanina ) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura ( presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari ( latosmila del tubero delle patate ), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prime a 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.

### **POMODORI PELATI**

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, 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 sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non 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 – Attuazione della direttiva ( CEE ) n 76 /893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. 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.

### **SURGELATI**

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e s.m.i. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M.del 15.6.1971, che in particolare specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

### **CROSTATINE DI MARMELLATA**

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc....

## **VARIE:**

### **PANE GRATUGGIATO**

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n 109 del 27.1.1992 ed essere conforme alla Legge 4.7.1967, n 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

### **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi ( lenticchie, fagioli, ceci, ecc ) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della ditta appaltatrice, " certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta " per alimenti ".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo ( legge 13.11.1960 n 1407, artt.1 – 2 – 3 sostituiti dal regolamento CEE n 1915/87 e dal regolamento CEE n 2568/91 della Commissione dell' 11.7.1991)

Deve essere limpido, di colore giallo verdine o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M.31.10.87 n 509 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al regolamento CEE/UE n 1019 del 13.6.2002 – relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine di oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla Legge.

### **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 norme di attuazione DPR 14.3.1968 n 773, gli artt. 6.7.8.9 di detta legge sono stati sostituiti dall'art. 3 della legge 527/1982.  
L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992.

### **ACQUA**

Secondo il DM 135 / 2001, modifica del Decreto Ministeriale n 542 del 12.11.1992 e s.m.i. concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro.

Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) " acqua minerale naturale"
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione
- f) lotto di produzione
- g) contenuto in volume del recipiente
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento. Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non " minerali " Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

Tale acqua deve essere fornita in confezioni Pet da 500cc.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

### **SALE**

Il sale utilizzato nella preparazione delle pietanze dovrà essere conforme al DM 31.1.1997, n 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n 562/95.

### **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

### **ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

1. l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili
2. l'etichettatura deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure ( solo per i prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali ) solo sui documenti commerciali di vendita
3. l'etichetta deve riportare :

- a) denominazione di vendita
- b) elenco degli ingredienti ( in ordine di peso decrescente )
- c) quantitativo netto, T.M.C. ( tempo minimo di conservazione )
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato
- g) sede fabbricante o confezionatore – sede stabilimento

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione : “ Da consumarsi preferibilmente entro .....”, nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

L'etichettatura dei prodotti derivanti da agricoltura biologica deve riportare oltre gli elementi necessari di cui sopra:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT XXX;
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione, sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati
- la dicitura “ organismo di controllo autorizzato con D.M. Miraaf n..... del .....in applicazione del reg. CEE n 2092 /91”;